

ANALISIS HPP BAKSO UDANG DENGAN METODE FULL COSTING (Kasus UD. Tani Bina Sejahtera Kab. Gresik)

Klaudensia Hermalia¹,
Faisol Humaidi²

- 1) Program Studi Agribisnis,
Universitas Wijaya Putra
Surabaya
- 2) Program Studi Agribisnis,
Universitas Wijaya Putra
Surabaya

Article history

Received : 29 Juli 2024

Revised : 6 Agustus 2024

Accepted : 26 Agustus 2024

*Corresponding author

Email : claudehermaliya@gmail.com

Abstrak

Sebagai usaha kecil yang cenderung dengan segala keterbatasan informasi maupun pemahaman yang lemah dalam pengembangan usahanya, pelaku usaha kecil dan menengah (UMKM) seperti UD Tani Bina Sejahtera sebenarnya membutuhkan masukan melalui bahan penelitian yang bisa dijadikan pedoman dalam mengembangkan usaha tersebut. Dalam penelitian yang dilakukan di UD Tani Bina Sejahtera, ternyata metode penghitungan HPP pada kegiatan usahanya masih belum terperinci. metode *full costing* sebagai metode yang digunakan peneliti dalam penelitian ini Merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi kedalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku tetap maupun variabel. Teknik analisis data yang digunakan adalah Analisis kuantitatif Deskriptif, yaitu analisis dengan merinci dan menjelaskan panjang lebar keterkaitan data penelitian dalam bentuk kalimat. Hasil penelitian yang didapatkan bahwa dari perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* dibandingkan dengan harga pokok produksi yang digunakan dengan perhitungan perusahaan memberikan hasil yang berbeda. Harga pokok produksi yang dihitung dengan metode *full costing* menghasilkan angka yang sedikit lebih tinggi. Ini dikarenakan metode *full costing* menggunakan tarif BOP yang dibebankan, sementara menurut perusahaan penghitungan biaya *overhead* pabrik menggunakan BOP sesungguhnya.

Kata Kunci: BOP, HPP, full costing

Abstract

As a small business that tends to have limited information and weak understanding in developing its business, small and medium enterprises (MSMEs) such as UD Tani Bina Sejahtera actually need input through research materials that can be used as a guide in developing their business. In research conducted at UD Tani Bina Sejahtera, it turned out that the method for calculating HPP for its business activities was still not detailed. The full costing method is the method used by researchers in this research. This is a method for determining the cost of production which takes into account all elements of production costs in the cost of production, which consists of raw material costs, direct labor costs and factory overhead costs, both fixed and variables. The data analysis technique used is descriptive quantitative analysis, namely analysis by detailing and explaining at length the relationship between research data in sentence form. The research results showed that the calculation of the cost of production using the full costing method compared with the cost of production used by the company's calculations gave different results. The cost of production calculated using the full costing method produces a slightly higher figure. This is because the full costing method uses the BOP rates charged, while according to the company the calculation of factory overhead costs uses the actual BOP.

Keywords: BOP, HPP, full costing

Copyright © 2024 Author. All rights reserved

PENDAHULUAN

UD Tani Bina Sejahtera merupakan usaha kecil dan menengah (UKM) milik Bapak H. Hakim Abbas yang bergerak dibidang pengolahan perikanan yang terletak di Desa Leran Kec. Manyar, kab. Gresik. Sebagai usaha kecil yang cenderung dengan segala keterbatasan informasi maupun pemahaman yang lemah dalam pengembangan usahanya, pelaku usaha kecil dan menengah (UKM) seperti UD Tani Bina Sejahtera sejatinya membutuhkan masukan melalui bahan penelitian yang bisa dijadikan pedoman dalam mengembangkan usaha tersebut.

“Masalah yang dihadapi oleh pengusaha mikro kecil dan menengah bersifat multidimensi, salah satunya adalah kesalahan pada penetapan harga yang tidak tepat. Kesalahan ini bisa saja terjadi karena adanya kesalahan awal yang terdapat pada perhitungan harga pokok produksi yang salah. Permasalahan seperti ini akan menciptakan kesalahan fatal yang akan berakibat pada kegagalan dalam kewirausahaan. Cara menghindari kegagalan yang terjadi adalah dengan mengelola kembali sumber daya keuangan dan memahami laporan keuangan yang ada (Maghfirah & BZ, 2016). Sebagaimana halnya dengan UD Tani Bina Sejahtera yang belum mumpuni dalam pengelolaan keuangan terlebih khusus dalam penetapan harga pokok produksi (HPP).

Walaupun Selama ini UD. Tani Bina Sejahtera sudah menghitung biaya harga pokok produksi, akan tetapi tidak menghitung biaya penyusutannya, dan juga tidak menggunakan metode apapun untuk menghitung biaya harga pokok produksi yang sesuai dengan kaidah akuntansi biaya dan tidak memperhitungkan biaya produksi secara detail. Untuk menghindari terjadinya kesalahan dalam perhitungan biaya produksi agar menghasilkan biaya yang efisien, diperlukan suatu metode yang baik. Adapun metode yang dapat digunakan oleh peneliti dalam menghitung biaya produksi tersebut adalah dengan metode *full costing*. *Full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi dengan memperhitungkan semua unsur biaya produksi kedalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik baik yang berperilaku variabel maupun tetap.

UD Tani Bina Sejahtera sebagai usaha yang diharapkan bertahan dalam jangka panjang memerlukan metode penghitungan yang sesuai, seperti teori *Full costing* yang dibahas dalam penelitian ini. Oleh sebab itu sebagai hal yang melatarbelakangi permasalahan tersebut, penulis meneliti tentang analisis pada pengolahan bakso udang yang dalam proses produksinya memerlukan alat penunjang yang cukup memakan anggaran, sehingga pada penentuan penghitungan harga pokok produksi (HPP) sangat dibutuhkan.

Perusahaan merupakan organisasi yang mempunyai berbagai tujuan baik jangka panjang maupun jangka pendek. Salah satu tujuan yang ingin dicapai oleh perusahaan adalah pencapaian laba optimum. Pencapaian laba sangat penting karena berkaitan dengan berbagai konsep akuntansi antara lain kesinambungan perusahaan (*going concern*) dan perluasan perusahaan. Untuk menjamin usaha perusahaan mampu menghasilkan laba, maka manajemen perusahaan harus mampu merencanakan dan mengendalikan

dengan baik dua faktor penentu laba yaitu Pendapatan dan biaya (Dewi & Kristianto 2015).

METODE PELAKSANAAN

Teknik analisis data yang digunakan adalah Analisis kuantitatif Deskriptif, yaitu analisis dengan merinci dan menjelaskan panjang lebar keterkaitan data penelitian dalam bentuk kalimat (Abdullah 2017). Sedangkan menurut (Firmansyah 2015) analisis deskriptif adalah suatu metode analisis yang berfungsi untuk mendeskripsikan atau memberi gambaran terhadap objek yang diteliti melalui data dan sampel yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa melakukan analisis dan membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum. Penelitian yang dilakukan adalah studi kasus yaitu penelitian terhadap suatu objek tertentu yang populasinya terbatas sehingga kesimpulan penelitian ini hanya berlaku bagi objek yang diteliti dan berlaku pada Waktu tertentu. Penelitian tersebut dilakukan di usaha mikro milik Bapak H. Hakim Abbas, Di Desa Leran, Kecamatan Manyar Kab. Gresik. Penelitian ini dilakukan pada bulan Juli-Agustus 2021. Teknik pengumpulan data dengan wawancara, yaitu dengan Data yang dikumpulkan melalui interaksi dengan pemilik perusahaan dengan melakukan tanya jawab guna memperoleh data yang diinginkan.

HASIL PEMBAHASAN

Menurut Wardoyo (2016) harga pokok produksi (HPP) adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang (jasa) selama periode yang bersangkutan. Hansen & Mowen (2017) dan Meroekh (2018) menyatakan harga pokok produksi adalah total harga pokok produk yang diselesaikan selama periode berjalan. Sedangkan menurut Setiadi *et al.*, (2015), adalah sejumlah nilai aktiva (*asset*), tetapi apabila selama tahun berjalan aktiva tersebut dimanfaatkan untuk membantu memperoleh penghasilan, aktiva tersebut harus dikonversikan ke beban (*expense*). Adapun yang termasuk biaya-biaya produksi yang disebutkan Wibowo dan Meilani (2017) dan Rahmawati (2019) adalah sebagai berikut: (1) biaya bahan baku, (2) Biaya tenaga kerja, (3) Biaya *overhead* pabrik.

***Full costing* / konvensional.**

Merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi kedalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku tetap maupun variabel. Harga pokok produk yang dihitung dengan pendekatan *full costing* terdiri dari unsur harga pokok produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel, dan biaya *overhead* pabrik tetap) ditambah dengan biaya non-produksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum). Total biaya produksi akumulasi dari biaya bahan baku, biaya TKL dan Biaya *overhead* pabrik.

Pada kegiatan produksinya, UD. Tani Bina Sejahtera pada setiap harinya memproduksi bakso udang. Pada analisa usaha pembuatan bakso udang dengan asumsi produksi 6 Kg dalam sehari dikali 28 hari. Jumlah bakso yang dihasilkan dalam sehari adalah 9 kg yang terdiri dari bahan dasar udang beserta komposisi lain berupa tepung dan juga air es. kemasan yang dihasilkan dalam sehari adalah 15 kemasan dengan berat kurang lebih 500 gr/kemasan. Pada Tabel 1 terdapat beberapa alat dan bahan yang digunakan dalam kegiatan produksi bakso udang di UD. Tani Bina Sejahtera.

Tabel 1. Alat dalam proses produksi

No	Alat	bahan
1	Kompor	udang
2	Panci	Tepung tapioka
3	Pisau	garam
4	Nampan	penyedap
5	Baskom	Lada
6	Penyaring	Bawang putih
7	Blender	Bawang merah
8	Sendok	

(sumber data diolah oleh peneliti)

Table 2. perbandingan takaran komposisi

Udang	Tepung tapioca	Bawang merah	Bawang putih	Es batu	garam	Penyedap rasa
1 kg	300 g	1%	(0,5%)	20-40%	(2,6 %),	(0,25%),

Sumber: data diolah oleh peneliti

Pada Tabel 2 merupakan perbandingan takaran untuk komposisi bakso. Setiap 1 kg daging udang akan berbanding dengan 300 g tepung tapioka dicampur menjadi 1 dalam satu wadah baskom, sedangkan perbandingan garam (2,6 %), penyedap rasa (0,25%), bawang merah (1%), bawang putih (0,5%), air es (20-40%). Takaran bahan-bahan tersebut merupakan perbandingan pada setiap 1 kg daging udang.

Table 3. Data penggunaan bahan baku dan harga produksi bakso udang

No	Jenis biaya	Jmlh/ hr	Harga (Rp)	harga (Rp)
----	-------------	----------	------------	------------

			(satuan)	(Bulanan)
1	Udang	6 kg	40.000 x6kg =240.00	6.720.000
2	Tepung tapioca	300 gr (6x 4500)	27.000	756.000
3	Garam	100 gr	1000	28.000
4	Penyedap	50	2000	56.000
5	Bawang merah & b. putih	½ kg	5000	140.000
6	Es	1 kg	1000	28.000
Total		9,45 kg	276.000	7.728.000

Sumber: data diolah oleh peneliti

Tabel 3 merupakan Total biaya dalam produksi sehari dengan menjumlahkan keseluruhan biaya bahan baku adalah Rp. 276.000,00. Dan biaya bahan baku dalam produksi 1bulan (28 hari) adalah Rp. 7.728.000,00

Tabel 4. Gaji karyawan

Gaji	Karyawan
Bulanan	1.400.000
Perhari	50.000

Tenaga kerja adalah yang melakukan proses produksi berjumlah 1 orang, yang bertanggung jawab dalam melakukan kegiatan produksi sampai selesai. Biaya untuk 1 orang tenaga kerja dalam masa kerja 28 hari adalah Rp. 1.400.000.

Tabel 5. Perhitungan biaya overhead pabrik

No	Jenis biaya	Kuantitas	Hrg satuan (Rp)	Jmlh biaya (Rp)	Kemasan yang dihasilkan	Biaya/kemasan (Rp)
1	Gas	2	30.000	60.000	420	143
2	Listrik	1	50.000	50.000	420	119
3	Mesin ulen	1	5.000.000	41.600	420	99
4	Blender	1	300.000	8.300	420	20
5	Plastic	15	4.000	112.000	420	267
6	Label	14	1.000	14.000	420	33
7	Frezer	1	5.000.000	41.600	420	99
Total				701.900		780

Biaya *overhead* pabrik, adalah biaya selain bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung tetapi membantu dalam merubah bahan menjadi produk selesai. Table diatas merincikan jenis biaya overhead pabrik dalam sebulan dan kemudian dibagi dengan hasil kemasan yang dihasilkan selama sebulan sehingga memperoleh hasil biaya perkemasannya.

Tabel 6. Taksiran biaya produksi perusahaan

No	Elemen biaya	Jumlah biaya	Kemasan diproduksi	Biaya perkemasan
1	Biaya bahan baku	7.728.000	420	18.400
2	Tenaga kerja langsung	1.400.000	420	3.333
3	BOP	701.900	420	1.671
	Total	9.829.900		23.404

Sebelumnya perusahaan memang sudah mempunyai taksiran dalam penghitungan biaya produksi untuk setiap kemasan. Taksiran biaya produksi perusahaan dapat dilihat pada tabel diatas

Biaya depresiasi

1. Biaya depresiasi gedung.

Gedung produksi bakso udang UD.Tani Bina Sejahtera menjadi satu gedung dengan banyak usaha lainnya. Harga perolehan untuk tempat usaha bakso adalah Rp. 20.000.000,00 dengan masa manfaat 20 tahun.

Penghitungan biaya depresiasi gedung adalah sbb:
Beban depresiasi per tahun

$$= \frac{\text{biaya perolehan didepresiasi}}{\text{masa manfaat}}$$

$$= \frac{20.000.000}{20 \text{ tahun}} = \text{Rp.1.000.000}$$

$$\text{Beban depresiasi per bulan} = \frac{1.000.000}{12 \text{ bulan}} = \text{Rp. 83.300}$$

$$= \frac{83.300}{\text{total luas gedung}} = \frac{83.300}{20m^2} = \text{Rp. 4.165}$$

$$\text{Tarif perkemasan gedung produksi adalah } \frac{4.165}{420} = \text{Rp.9,91}$$

2. Biaya depresiasi alat kerja

a. Depresiasi mesin pencampur dan pegulenan bakso

Biaya depresiasi mesin penggiling bakso

= biaya perolehan-nilai residu

= 5.000.000 - 41.6000

= 4.958.400

Beban depresiasi per tahun

$$= \frac{\text{biaya perolehan didepresiasi}}{\text{masa manfaat}}$$

$$= \frac{4.958.400}{10 \text{ thn}} = 495.840$$

$$= \frac{495.840}{12 \text{ bulan}} = 41.320$$

$$= \frac{41.320}{420} = 98,4$$

b. Biaya depresiasi blender

$$\begin{aligned} &\text{Biaya perolehan-nilai residu} \\ &= \text{Rp.}300.000 - 8.400 = 291.600 \\ &= \frac{291.600}{36} = 8.000 \\ &\frac{8.100}{240} = \text{Rp. } 33,75 \end{aligned}$$

c. Biaya depresiasi kompor

$$\begin{aligned} &\text{Biaya perolehan- nilai residu} \\ &500.000 - 8.4000 = 491.600 \\ &\frac{491.600}{60 \text{ bulan}} = 8.194 \\ &\frac{8.194}{240} = 34,15 \end{aligned}$$

Tabel 7. Biaya overhead pabrik

No	Elemen biaya	Jumlah biaya (Rp)
1	Biaya depresiasi bangunan	10
2	Biaya depresiasi mesin	98,4
3	Biaya depresiasi kompor	34,15
4	Biaya depresiasi blender	33,75
5.	Biaya gas	60.000
6	Biaya listrik	50.000
7	Biaya bahan penolong Plastik + stiker	301
Total		110.478

Biaya *overhead* pabrik dialokasikan berdasarkan jam kerja langsung, dimana anggaran jam kerja langsung selama bulan juli 2021 dan jam kerja langsung sesungguhnya selama bulan juli 2021 telah diketahui. Berikut perhitungan biaya overhead pabrik dibebankan selama bulan juli 2021 untuk semua biaya overhead produksi bakso udang

$$\begin{aligned} \text{Total BOP} &= \frac{\text{biaya overhead pabrik}}{\text{jam kerja langsung}} \\ &= \frac{110.478}{168} \end{aligned}$$

$$\text{Tarif BOP} = \text{Rp. } 658$$

Biaya Non Produksi

1. Biaya Transportasi

Terdapat biaya angkut untuk membawa bakso maupun biaya pada saat pengambilan udang dar itempat produksi ke mitra kerja, atau dari tempat pengambilan bahan baku. Biaya ini digunakan untuk membeli bahan bakar bensin karena kendaraan menggunakan milik pribadi yaitu motor, untuk motor dalam tujuh hari kerja biaya perjalanan pulang pergi diberikan uang bensin Rp 14.000,00. Jadi biaya transportasi selama satu bulan (28 hari) untuk motor adalah Rp 392.000,00.

$$\frac{392.000}{240} = 1.634$$

Setelah seluruh biaya diketahui, langkah selanjutnya adalah menghitung biaya harga pokok produksi

Tabel 8. perhitungan harga pokok produksi bakso udang menurut metode *full costing*

Elemen biaya	Jumlah (Rp)
bahan baku	18.400
Tenaga kerja langsung	3.333
BOP	658
Biaya transportasi	1.634
Total biaya produksi	24.025

Harga pokok produksi yang dihitung dengan metode full costing menghasilkan angka yang sedikit lebih tinggi. Ini dikarenakan metode full costing menggunakan tarif BOP yang dibebankan, sementara menurut perusahaan penghitungan biaya *overhead* pabrik menggunakan BOP sesungguhnya.

Tabel 9. Selisih perbandingan harga

Menurut perusahaan	Menurut metode full costing	Selisih (Rp)
23.404	24.025	621

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa ada selisih antara penghitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dengan harga pokok produksi menurut metode full costing untuk bakso udang yaitu Rp 621. Berdasarkan deskripsi perhitungan untuk produksi bakso udang milik perusahaan dapat dilihat bahwa selama ini perusahaan sudah menghitung harga pokok produksi bakso udang, dengan cara menjumlah seluruh biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Kemudian hasil penghitungan tersebut dibagi dengan jumlah yang diproduksi. Harga Pokok Produksi yang dihitung menggunakan metode full costing dari bakso udang menghasilkan hasil yang berbeda dengan harga pokok produksi yang dihitung menggunakan perhitungan perusahaan. Perhitungan harga pokok produksi bulan sebelumnya menurut perusahaan,

dengan perhitungan harga pokok produksi bulan Juli 2021 menurut metode full costing yaitu: menurut perusahaan yaitu sebesar Rp. 23.404, sementara menurut metode full costing menghasilkan harga pokok produksi sebesar Rp 24.025. Selisih perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dengan perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing yaitu Rp 621.

KESIMPULAN

Pihak UD. Tani Bina Sejahtera dalam penghitungan harga pokok produksi masih menggunakan metode yang sederhana, dimana penghitungannya tidak memasukan semua elemen biaya sebagaimana dalam metode *full costing*, seperti unsur biaya penyusutan mesin, biaya bahan bakar, dan biaya tenaga kerja tidak langsung ke dalam biaya overhead pabrik. Selisih perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dengan perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing. Penghitungan dengan metode *full costing* memang terlihat tidak begitu jauh selisihnya dengan perhitungan perusahaan, tetapi akan sangat berpengaruh dalam penentuan harga jual serta perolehan laba optimum pada perusahaan.

PUSTAKA

- Abdullah, T., Tantri, F. 2017. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: PT.Rajagrafindo Persada.
- Dewi, S.P., Kristianto, S.B. (2015). *Akuntansi Biaya*, Edisi 2. Bogor: Penerbit In Media.
- Firmansyah, F.N. (2015). *Penentuan HPP (harga pokok produksi) dengan metode full costing dalam pembuatan Etalase di Sulkani Putra Semarang*.
- Hansen dan Mowen. (2017). *Akuntansi Manajerial*. Buku 1, Edisi 8. Jakarta: Salemba Empat.
- Maghfirah, Mifta., BZ, Fazli Syam (2016). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Penerapan Metode Full Costing Pada UMKM Kota Banda Aceh. *Jurnal ilmiah mahasiswa ekonomi akuntansi (JIMEKA)* vol. 1, no 2: 59-70.
- Meroekh, Helny Melynda Astriani., Rozari, Petrus E. De., Christien, C. Foenay. (2018). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing (Studi Kasus Pada Pabrik Tahu Pink Jaya Oebufu Di Kupang). *Journal Of Management (Sme's)* Vol. 7, No.2:181-205.
- Rahmawati, Laras Dewi.(2019). Pengaruh Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja Langsung Dan Biaya Overhead Pabrik Terhadap Harga Pokok Produksi Pada Perusahaan Manufaktur Sub Sektor Makanan Dan Minuman Yang Terdaftar Di Bursa Efek Indonesia (BEI). *ASSETS*, Volume 9, Nomor 2: 112-124.
- Setiadi, Pradana., Saerang, D.P.E, dan Runtu, Treesje. (2015). *Perhitungan harga pokok produksi dalam penentuan harga jual pada CV.Minahasa Mantap Perkasa*. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi* Vol: 14 No: 2: 70-81.

Wardoyo, D.U. (2016). *Analisis perhitungan harga pokok produksi dan penentuan harga jual atas produk (studi kasus pada PT. Dasa Windu Agung)*. Jurnal Riset Manajemen dan Bisnis Vol: 1 No: 2: 183-190.

Wibowo, S., Meilani, Y. (2017). *Akuntansi Biaya*. Bandung: Politeknik Telkom.