



Graha Akuntansi
Vol 08 No 02 Hal Date Month Year

Affiliation:
Akademi Akuntansi Effendiharhap

*Correspondence:
aae_semarang@yahoo.co.id

DOI:
10.60006/efhar.v8i2.41

Halaman:
24-31

Article History
Article History
Received:
20 Oktober 2023
Reviewed :
21 Oktober 2023
Revised :
28 Oktober 2023
Accepted:
29 Oktober 2023

Topic Article:
Process Costs, Pineapple
Nastar Cake, Mbak UL's Kitche

Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Komoditi Kue Kering Pada Dapur Mbak UI Semarang

Ila Mafazati Iqlima^{*1}, Arwinto Septoaji², Lis Widowati³

Abstract:

The purpose of this research is to find out how to calculate the cost of products using the process cost method for dry cake commodities at Mbak UL's Kitchen in accordance with the concept of cost accounting. The type of dry cake that will be researched is nastar cake, because nastar cake is the most dominant cake among other dry cakes. This type of research uses quantitative descriptive methods in this research, namely numbers that can be calculated or measured directly, such as data on raw materials, labor, and variable factory overhead costs, and sales data obtained from the company. From the results of this research, Mbak UL's Kitchen determines the cost of production at Rp. 53,299,- per Kg Nastar Cake.

Keywords: Process Costs, Pineapple Nastar Cake, Mbak UL's Kitchen

Abstrak:

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui bagaimana perhitungan harga pokok produk menggunakan metode harga pokok proses untuk komoditi kue kering pada Dapur Mbak UL yang sesuai dengan konsep akuntansi biaya. Untuk jenis kue kering yang akan dilakukan penelitian yaitu kue nastar, karena kue nastar kue yang paling dominan diantara kue kering lainnya. Jenis penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif pada penelitian ini yaitu angka yang bisa dihitung atau diukur secara langsung seperti halnya data bahan baku, tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik variable, dan data penjualan yang diperoleh dari perusahaan. Dari hasil penelitian ini bahwa Dapur Mbak UL menentukan harga pokok produksi sebesar Rp. 53.299,- per Kg Kue Nastar.

Kata Kunci: Harga Pokok Proses, Kue Nastar Nanas, Dapur Mbak UL

PENDAHULUAN

Di Indonesia Usaha Kecil Menengah (UKM) merupakan salah satu perekonomian yang berpengaruh baik dalam perekonomian negara. Hal ini dikarenakan bahwa kebanyakan pengusaha kecil dan menengah mulai dari industri keluarga dan rumahan.

Usaha kecil menengah juga berpengaruh untuk tenaga kerja yang saat ini tidak memiliki pekerjaan sehingga dapat mengurangi angka pengangguran di Indonesia. Tujuan dibentuknya suatu usaha adalah pasti pencapaian laba yang maksimal dan pengeluaran biaya yang minimal, kebijakan ini dapat berupa penetapan harga pokok produksi dan penentuan harga jual.

Harga Pokok Produksi dapat membantu perusahaan maupun UKM dalam menetapkan harga jual. Ketepatan dalam menetapkan perhitungan harga pokok produksi mutlak dibutuhkan karena apabila terjadi kesalahan dalam perhitungan akan menyebabkan kerugian bagi perusahaan dan Usaha Kecil Menengah (UKM), oleh karena itu perhitungan harga pokok produksi harus dilakukan secara tepat. Perhitungan harga pokok yang tidak sesuai dengan konsep akuntansi biaya akan mengakibatkan kurang tepatnya pencatatan harga pokok produksi yang terlalu tinggi bahkan terlalu rendah karena tidak ada pencatatan biaya yang dikeluarkan secara terperinci. Harga pokok produksi digunakan sebagai dasar untuk mengetahui tingkat efisiensi biaya dalam memproduksi suatu produk.

Dapur Mbak UL adalah suatu usaha yang bergerak dalam pembuatan pesanan dan proses seperti catering makanan, snack, dan kue kering yang berlokasi di Desa Wonoplumbon Kota Semarang. Pada aktivitas usaha kue kering tersebut tentu banyak biaya yang terjadi didalam proses pembuatannya. Biaya produksi menurut konsep akuntansi biaya yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian merupakan faktor yang berpengaruh dalam sebuah penelitian, dikarenakan metode penelitian adalah cara ilmiah dalam mendapatkan beberapa data dengan tujuan dan kegunaan tertentu. Metode penelitian merupakan salah satu cara yang digunakan untuk menemukan, mengembangkan, dan menguji suatu kebenaran sebuah pengetahuan dengan cara yang ilmiah. Oleh karenanya metode dalam sebuah penelitian haruslah sesuai.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif. Metode penelitian merupakan prosedur atau cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan tertentu. Menurut (Resseffendi 2010:33) mengatakan bahwa penelitian deskriptif adalah penelitian yang menggunakan observasi, wawancara, atau angket mengenai keadaan sekarang ini mengenai subjek yang sedang kita teliti. Melalui angket dan sebagainya kita mengumpulkan data untuk menguji hipotesis atau menjawab suatu pertanyaan. Melalui penelitian deskriptif ini peneliti akan memaparkan yang sebenarnya terjadi mengenai keadaan sekarang ini yang sedang diteliti.

Untuk pendekatan penelitian dalam Tugas Akhir ini menggunakan penelitian kuantitatif, seperti yang dikemukakan (Sugiyono 2017:8) bahwa metode penelitian kuantitatif diartikan sebagai metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat positivisme, digunakan untuk meneliti pada populasi atau sampel tertentu. Pendekatan

kuantitatif ini bertujuan untuk mendapatkan informasi lengkap tentang “perhitungan harga pokok produksi untuk komoditi kue kering pada Dapur Mbak UL Semarang”.

Lokasi dan waktu penelitian

Penulis melakukan penelitian berlokasi di Dapur Mbak UL yang beralamat di Desa Wonoplumbon Rt 05 Rw 05, Kelurahan Wonoplumbon, Kecamatan Mijen, Kota Semarang. Penelitian ini dilakukan terhitung pada tanggal 01 Juni 2023 Sampai dengan 30 Juni 2023.

Aturan Penelitian

1. Jenis penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kuantitatif, metode deskriptif kuantitatif yaitu metode dengan jenis penelitian yang spesifikasinya trenca, sistematis dan terstruktur secara jelas dengan menggambarkan, menjelaskan atau meringkas dengan melibatkan perhitungan angka atau kuantifikasi data. Metode penelitian yang menekankan pada analisis data berupa angka yang diolah dengan metode statistik (Sudaryana, dkk : 2022).

2. Sumber data yang digunakan dalam melakukan penelitian penulis membagi data yang diperoleh dalam dua kelompok. Data primer adalah data yang diperoleh peneliti secara langsung, sementara data sekunder adalah data yang diperoleh peneliti dari sumber yang sudah ada.

a. Data primer

Menurut Husein Umar (2013:42) data primer adalah “Data primer merupakan data yang didapat dari sumber pertama baik dari individu atau perseorangan seperti hasil dari wawancara atau hasil pengisian kuesioner yang bisa dilakukan oleh peneliti”.

b. Data sekunder

Menurut Husein Umar (2013:42) data sekunder adalah “data sekunder merupakan data yang telah diolah lebih lanjut dan disajikan baik oleh pihak pengumpul data primer atau oleh pihak lain misalnya dalam bentuk table-tabel atau diagram”. Sedangkan menurut Nur Indriantoro dan Bambang Supomo (2013:143) data sekunder adalah “Data Sekunder merupakan sumber penelitian data yang diperoleh peneliti secara tidak langsung melalui media perantara (diperoleh dan dicatat oleh pihak lain”. Contoh data sekunder misalnya catatan atau dokumentasi perusahaan berupa absensi, gaji, laporan keuangan publikasi perusahaan, laporan pemerintah, data yang diperoleh dari majalah, dan lain- lain.

3. Metode Pengumpulan Data Menurut Sugiyono (2013:224) Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling strategis dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data. Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling utama dalam penelitian, karena tujuan dari penelitian adalah mendapatkan data. Tanpa mengetahui Teknik pengumpulan data, maka peneliti tidak akan mendapatkan data yang memenuhi standar data yang ditetapkan. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

a. Pengamatan (observasi) Menurut Tersiana (2018:12) mendefinisikan yaitu proses pengamatan menyeluruh dan mencermati perilaku pada suatu kondisi tertentu. Pada dasarnya, observasi bertujuan untuk mendeskripsikan aktivitas, individu, serta makan kejadian berdasarkan persepsi individu. Penulis mengamati langsung ke objek penelitian terhadap data harga pokok produk Dapur Mbak UL sehingga penulis dapat menemukan permasalahan yang menjadi pusat perhatian penulis dalam mengerjakan penelitian ini.

b. Wawancara (Interview) Menurut Mooleong (2005:186) menyatakan wawancara adalah percakapan dengan makna tertentu, percakapan itu dilakukan oleh dua pihak yaitu pewawancara yang mengajukan pertanyaan dan yang

diwawancarai memberikan jawaban atas pertanyaan tersebut. Metode ini digunakan untuk memperoleh data yang lengkap dengan cara tanya jawab secara lisan dengan pemilik yang berhubungan dengan sejarah berdirinya perusahaan, kegiatan operasi perusahaan, perhitungan biaya produksi seperti bahan baku, tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik dan lainnya.

c. Studi Pustaka

Pengumpulan data dengan melalui studi Pustaka dengan cara memanfaatkan sumber bacaan yang berhubungan dengan objek untuk memperoleh kesimpulan para ahli dengan menempatkan kesimpulan tersebut untuk merumuskan suatu pendapat baru yang lebih menekankan untuk memperkuat uraian.

d. Dokumentasi (Documentation)

Dokumentasi dilakukan dengan cara mengumpulkan bukti- bukti data yang telah ada dan dilakukan secara analisis. Bukti data berupa foto, file, catatan-catatan yang telah ada, dan lain- lain. Sehingga dapat memperkuat hasil wawancara yang telah dilakukan. Studi dokumen merupakan pelengkap dari penggunaan metode observasi dan wawancara dalam penilaian kuantitatif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dapur Mbak UL memproduksi 4 macam Kue Kering, antara lain Kue Nastar, Kue Putri Salju, Kue Semprit, dan Kue Kastengel. Dalam penelitian ini menjelaskan harga pokok produksi Kue Nastar karena Kue Nastar adalah Kue Kering yang paling dominan diantara Kue kering lainnya. Berikut ini klasifikasi biaya dalam beberapa bagian yaitu, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik variable.

A. Biaya Bahan Baku

Dalam proses pembuatan Kue Nastar membutuhkan bahan bahan baku berupa Kuning telur, Gula halus, Tepung Terigu, Susu Bubuk, Mentega, Tepung Maizena dan Selai Nanas. Data biaya bahan baku yang digunakan untuk memproduksi Kue Nastar dapat dilihat dari tabel dibawah ini:

Table 1. Biaya Bahan Baku dalam sehari

No	Bahan Baku	kebutuhan	Satuan Kemasan	Harga Satuan Kemasan / Kg	harga kebutuhan bahann
1	4 Butir Kuning Telur	4	butir	Rp. 32.000	Rp. 8.000
2	200 gr Gula Halus	0,2	gram	Rp. 40.000	Rp. 8.000
3	1000 gr Tepung Terigu	1	gram	Rp. 15.000	Rp. 15.000
4	200 gr Susu Bubuk	0,2	gram	Rp. 55.000	Rp. 11.000
5	1000 gr Mentega	1	gram	Rp. 25.000	Rp. 25.000
6	500 gr Tepung Maizena	0,5	gram	Rp. 30.000	Rp. 15.000
7	500 gr Selai Nanas	0,5	gram	Rp. 50.000	Rp. 25.000
Jumlah					Rp. 107.000

Jumlah semua bahan baku yang digunakan untuk memproduksi Kue Nastar dalam sehari adalah sebesar Rp. 107.000, dan dalam sebulan adalah sebesar Rp. 3.210.000,-

B. Biaya Tenaga Kerja

Dapur Mbak UL hanya mempunyai seorang 1 karyawan pada bagian pencetakan adonan saja untuk memproduksi Kue Nastar.

1 orang x Rp. 2.000.000 : 4 (Total semua produk) = Rp. 500.000

C. C. Biaya Overhead Pabrik Variable

Biaya-biaya overhead pabrik yang dikeluarkan dalam proses produksi Kue Nastar adalah sebagai berikut:

a. Peralatan yang digunakan

Tabel 2. Daftar peralatan Dapur Mbak UL

No	Keterangan	Jmlh /Unit	Thn Perolehan	Masa Manfaat	Harga Perolehan /unit	Nilai /Harga Perolehan	Nilai Residu
1	Mixer	2	2018	5	Rp 1.000.000	Rp. 2.000.000	Rp 500.000
2	Oven	2	2018	5	Rp 1.000.000	Rp. 2.000.000	Rp2.600.000
3	Loyang	4	2022	2	Rp 25.000	Rp. 100.000	

Penyusutan peralatan:

Penyusutan pertahun = nilai perolehan – nilai residu : Masa Manfaat

Penyusutan perbulan = Penyusutan per tahun - bulan

Tabel 3. Perhitungan Penyusutan Peralatan

No	Nama Aset	Per Tahun	Per Bulan
1	Mixer	Rp 300.000	Rp 25.000
2	Oven	Rp 720.000	Rp 60.000
3	Loyang	Rp 50.000	Rp 4.167
4	Cetakan	Rp 25.000	Rp 2.083
5	Baskom	Rp 25.000	Rp 2.083
6	Spatula	Rp 50.000	Rp 4.167
Total		Rp 1.170.000	Rp 97.500

Total Biaya Penyusutan pada 4 produk adalah sebesar Rp. 97.500 dan total biaya penyusutan yang digunakan pada Kue Nastar adalah sebesar Rp. 97.500 : 4 (total semua produk) = Rp. 24. 375

b. Biaya Listrik

Dalam bulan Juni total biaya listrik yang dibayarkan adalah sebesar:

Rp. 500.000 / bulan : 4 (total semua produk) = Rp. 125.000

c. Biaya Air

Dalam bulan Juni total biaya air yang dibayarkan adalah sebesar:

Rp. 150.000 / bulan : 4 (total semua produk) = Rp. 37. 500

d. Biaya kemasan

Tabel 4. Biaya Kemasan selama bulan Juni 2023

Keterangan	Jumlah	Biaya / Satuan	Total Biaya
Biaya Toples Kemasan	180 dalam kemasan 500 gr	Rp. 5.000	Rp. 900.000

Tabel 5. Biaya Overhead Pabrik Variable selama bulan Juni 2023

Keterangan	Jumlah Biaya	
Biaya Penyusutan Peralatan	Rp	24.375
Biaya Listrik	Rp	125.000
Biaya Air	Rp	37.500
Biaya Toples Kemasan	Rp	900.000
Jumlah Biaya Overhead Pabrik	Rp	1.086.875

Dari perincian biaya diatas diperoleh sekitar Rp. 1.086.875 untuk Biaya Overhead Pabrik Variable untuk memproduksi Kue Nastar selama bulan Juni 2023.

Pembahasan

Perhitungan Biaya Produksi Kue Nastar

Tabel 6. Perhitungan Biaya Produksi Kue Nastar bulan juni 2023 Dapur Mbak UL
Unsur Biaya Elemen Jumlah Biaya Total

Unsur Biaya	Elemen	Jumlah Biaya	Total
Biaya Bahan Baku	Kuning Telur	Rp 240.000	
	Gula Halus	Rp 240.000	
	Tepung Terigu	Rp 450.000	
	Susu Bubuk	Rp 330.000	
	Mentega	Rp 750.000	
	Tepung Maizena	Rp 450.000	
	Selai Nanas	Rp 750.000	
Jumlah Biaya Bahan Baku			Rp3.210.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Bagian Pencetakan Adonan	Rp 500.000	
Jumlah Biaya Tenaga Kerja Langsung			Rp 500.000
Biaya Overhead Pabrik	Biaya Penyusutan Peralatan	Rp 24.375	
	Biaya Listrik	Rp 125.000	
	Biaya Air	Rp 37.500	
	Biaya Kemasan	Rp 900.000	
Jumlah Biaya Overhead pabrik variable			Rp1.086.875
Total Biaya Produksi			Rp4.796.875

Berdasarkan tabel diatas total biaya produksi selama bulan Juni 2023 adalah sebesar Rp. 4.796.876,-. Produk yang dihasilkan dalam proses pembuatan Kue Nastar selama bulan Juni 2023 adalah sebanyak 90 Kg, dalam satu hari Dapur Mbak UL memproduksi Kue Nastar sebanyak 3 Kg. Dari tabel diatas dapat diketahui perhitungan harga pokok produksi dengan metode yang digunakan adalah metode variable costing. Dalam perhitungan harga pokok produksinya yaitu dengan menjumlahkan semua biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi.

Harga Pokok

= Total Biaya Produksi Total Produksi

= Rp. 4.796.876 = Rp. 53.299

90 Kg

Berdasarkan data informasi yang telah dikumpulkan dan disajikan berupa laporan harga pokok produksi, menunjukkan bahwa harga pokok produksi Kue Nastar adalah sebesar Rp. 53.299 / Kg.

KESIMPULAN

Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah dikemukakan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Dapur Mbak UL merupakan sebuah usaha manufaktur yang bergerak dibidang pembuatan Kue Kering, antara lain Kue Nastar, Kue Putri Salju, Kue Kastengel, dan Kue Semprit.
2. Penelitian ini menggunakan metode variable costing agar informasi harga pokok produksi menjadi lebih akurat. Perhitungan dengan metode ini mengakui biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variable. Pada perhitungan harga pokok produksi ini pada bulan Juni 2023 sebesar Rp. 3.210.000 untuk biaya bahan baku, Rp. 500.000 untuk biaya tenaga kerja langsung, dan Rp. 1.086.875 untuk biaya overhead pabrik variable. Jadi perhitungan harga pokok produksi Kue Nastar sebesar Rp. 53.299/Kg.

Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, ada beberapa saran yang dapat diberikan dalam penelitian ini:

1. Sebaiknya perusahaan membuat catatan mengenai biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi, sehingga dapat diketahui secara pasti biaya yang telah digunakan.
2. Perusahaan dapat menerapkan metode harga pokok produksi dengan menggunakan metode variable costing agar dapat dijadikan dasar kebijakan perusahaan dalam penentuan harga jual yang minimum sehingga nantinya perusahaan dapat melanjutkan keberlanjutan produksi guna mengembangkan pertumbuhan ekonomi.

DAFTAR PUSTAKA

- Andra Tersiana. 2018. Metode Penelitian. Penerbit Yogyakarta. Yogyakarta
- Lexy J. Moleong. (2005). Metode Penelitian Kuantitatif. (Bandung : Remaja Rosdakarya)
- L.M Samryan, 2012. Akuntansi manajemen. Edisi pertama. Cetakan pertama. Jakarta Riefmanto
- Mulyadi., 2015. AKuntansi biaya. Edisi kelima. Cetakan ketiga belas. Yogyakarta UPP.STIM YKPN
- Mulyadi, 2016. Akuntansi biaya. Edisi kelima. Cetakan keempat belas. Yogyakarta UPP.STIM YKPN
- Ony Widilestarinigtyas, Dony Waluya Firdaus, Sri Dewi Anggadini. 2012. Akuntansi Biaya. GRAHA ILMU Sugiyono, 2013
- Raiborn, Cecily A dan Michael R. Kinney. 2014. Akuntansi Biaya Dasar dan Perkembangan. Edisi 7. Jakarta. Salemba Empat.
- Reseffendi. (2010). Metode Penelitian. NAPSA Journal, 33, 26-36.
- Riwayadi. 2014. Akuntansi Biaya Pendekatan Tradisional Dan Kontemporer. Jakarta: Salemba Empat.
- Salman, Kautsar Riza, (2013) Akuntansi Biaya. Jakarta: Akademia
- Sasongko, Catur dkk. 2016. Akuntansi Suatu Pengantar- Berbasis PSAK Buku 1. Jakarta: Salemba Empat.
- Sugiyono, 2013, Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D. (Bandung: ALFABETA)

Ila Mafazati Iqlima, Arwinto Septoaji, Lis Widowati

Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Komoditi Kue Kering Pada Dapur Mbak Ul Semarang

Syaifullah, Hamli, (2014). Buku Praktis Akuntansi Biaya & Keuangan, Jakar
Widowati. 2011. Penentuan Harga Pokok Produksi Garam Pada UD Apel Merah R