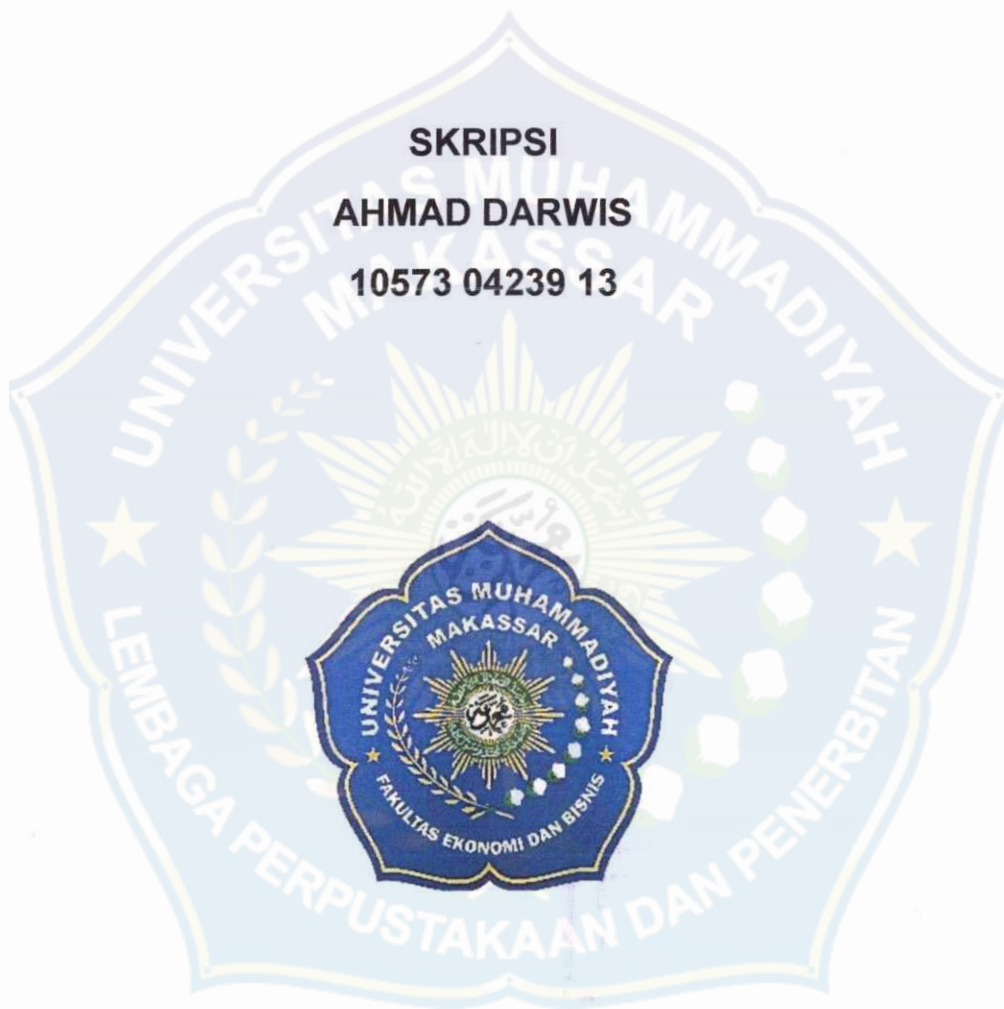


**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI  
PADA KATERING PUTRI TONYAMANG  
(PENDEKATAN VARIABEL COSTING)**

**SKRIPSI  
AHMAD DARWIS  
10573 04239 13**



**PROGRAM STUDI AKUNTANSI  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR  
MAKASSAR  
2020**

## HALAMAN JUDUL

# ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA KATERING PUTRI TONYAMANG

Oleh

AHMAD DARWIS

105730423913

*Untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi  
Akuntansi pada Universitas Muhammadiyah Makassar*

15/09/2020

1 ecg  
Smb. Alumni

R/ 0122/AT/2000

DAR

a'

**JURUSAN AKUNTANSI FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR**

2020

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Karya Ilmiah ini Saya Persembahkan Kepada:

1. Kedua orang tua tercinta Ayahanda Daeng Malewa dan Ibunda Sitti Fatimah, yang telah memberikan semangat dan doa sehingga saya bisa menyelesaikan skripsi ini.
2. Saudara saya Sitti Hardianrti Lewa yang telah memberikan dukungan untuk proses penyelesaian karya ilmiah ini.
3. Bapak dan Ibu Dosen, terkhusus kedua pembimbing yang selama ini tulus dan ikhlas dalam meluangkan waktunya menuntun dan memberi arahan dalam menyelesaikan karya ilmiah ini.
4. Para sahabat-sahabat yang selalu memberikan bantuan dan memberi semangat dalam penyelesaian karya ilmiah ini.

### MOTTO

**"tidak ada yang gugur sia-sia, sekali pun yang kau cari hari ini  
besok hilang, yang kau miliki hari ini besok pergi, yang kau  
perjuangkan hari ini besok mati, pengalaman adalah hadiah yang  
selalu membawamu kembali hidup untuk pertarungan lain"**

**j.s. KHAIREN**





## LEMBAR PERSETUJUAN

Judul Penelitian : "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Katering Putri Tonyamang (Pendekatan Variabel Costing)"

Nama Mahasiswa : **Ahmad Darwis**  
No. Stambuk/ NIM : 105730423913  
Program Studi : **Akuntansi**  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis  
Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Makassar

*Telah diujikan serta dipertahankan di hadapan penguji pada Ujian Skripsi yang dilaksanakan pada tanggal 31 Agustus 2020 di Fakultas Ekonomi dan Bisnis di Ruang IQ 7.1 Gedung Iqra Unismuh Makassar*

Makassar, Agustus 2020

Menyetujui,

Pembimbing I

Pembimbing II

**Dr. Muhammad Rusydi, SE., M.Si.**  
NIDN 0031126074

**Abd. Salam HB, SE., M.Si Ak., CA.CSP**  
NIDN 09311126607

Mengetahui  
Ketua Program Studi Akuntansi,



**Dr. Ismail Badollahi, SE., M.Si.Ak.CA.CSP**  
NBM. 1 073 428



**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR**

*Jl. Sultan Alauddin No. 259 gedung iqra Lt. 7 Tel. (0411) 866 972 Makassar*



**LEMBAR PENGESAHAN**

Skripsi atas Nama **AHMAD DARWIS**, NIM **105730423913**, diterima dan disahkan oleh Panitia Ujian Skripsi berdasarkan Surat Keputusan Rektor Universitas Muhammadiyah Makassar Nomor: /1442H/2020 M, Pada tanggal 12 Muharram 1442 H/ 31 Agustus 2020 M, sebagai salah satu syarat guna memperoleh gelar **Sarjana Akuntansi** pada Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar.

Makassar, 12 Muharram 1442 H  
31 Agustus 2020 M

**PANITIA UJIAN**

1. Pengawas Umum : Prof. Dr. H. Ambo Asse, M.Ag  
(Rektor Unismuh Makassar)
2. Ketua : Ismail Rasulong, SE.,MM  
(Dekan Fakultas Ekonomi Dan Bisnis)
3. Sekretaris : Dr. Agus Salim HR, SE.,MM  
(WD I Fakultas Ekonomi Dan Bisnis)
4. Penguji : 1. Dr. Ansyarif, SE., M.Si., Ak.  
2. Faidhul Adzim Musa, SE., M.Si.  
3. Amir, SE., M.Si., Ak., CA  
4. Abd Salam, SE., M.Si. Ak. CA. CSP

(.....)

(.....)

(.....)

(.....)

(.....)

(.....)

(.....)





**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR**

Jl. Sultan Alauddin No. 259 gedung iqra Lt. 7 Tel. (0411) 866 972 Makassar



**SURAT PERNYATAAN**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : **Ahmad Darwis**

Stambuk : 105730423913

Jurusan : **Akuntansi**

Dengan Judul : "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada  
Katering Putri Tonyamang (Pendekatan Variabel  
Costing)"

Dengan ini menyatakan bahwa :

*Skripsi yang saya ajukan di depan Tim Penguji adalah **ASLI** hasil karya  
sendiri, bukan hasil jiplakan dan tidak dibuat oleh siapapun.*

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan saya bersedia  
menerima sanksi apabila pernyataan ini tidak benar.

Makassar, 5 September 2020

Yang Membuat Pernyataan



**Ahmad Darwis**  
**NIM.105730423913**

Diketahui Oleh :

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Ketua Program Studi Akuntansi,

  
**Ismail Rasulong, SE.,MM**  
**NBM. 903 078**

  
**Dr. Ismail Badollahi, SE, M.Si. Ak. CA. CSP**  
**NBM. 1 073 428**

## KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Syukur Alhamdulillah penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas segala rahmat dan hidayah yang tiada henti diberikan kepada hamba-Nya. Shalawat dan Salam tak lupa penulis kirimkan kepada Rasulullah Muhammad SAW beserta para keluarga, sahabat dan para pengikutnya. Merupakan nikmat yang tiada ternilai manakala penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Katering Putri Tonyamang".

Skripsi yang penulis buat ini bertujuan untuk memenuhi syarat dalam menyelesaikan Program Sarjana (S1) pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar.

Teristimewa dan terutama penulis sampaikan ucapan terima kasih kepada kedua orang tua penulis bapak Daeng Malewa dan Sitti Fatima yang senantiasa memberikan harapan, semangat, perhatian kasih sayang dan do'a tulus tak pamrih. Saudara-saudaraku tercinta yang senantiasa mendukung dan memberikan semangat sampai akhir studi ini. Sahabat- sahabatku serta seluruh keluarga besar atas segala pengorbanan, dukungan dan do'a restu yang telah diberikan demi keberhasilan penulis dalam menuntut ilmu. Semoga apa yang telah mereka berikan kepada penulis menjadi ibadah dan cahaya penerang kehidupan di dunia dan di akhirat.

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini tidak akan terwujud tanpa

adanya bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Begitu pula penghargaan yang setinggi-tingginya dan terima kasih banyak saya sampaikan dengan hormat kepada:

1. Bapak Prof Dr. H. Abd Rahman rahim SE., MM., Rektor Universitas Muhammadiyah Makassar.
2. Bapak Ismail Rosullong SE., MM, Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Makassar.
3. Bapak Dr.Ismail Badollahi SE. M.Si., Ak.CA.CSP selaku Ketua Jurusan Akuntansi Universitas Muhammadiyah Makassar.
4. Bapak Dr. Muhammad Rusydi, S.E., M. selaku pembimbing I yang senantiasa meluangkan waktunya membimbing dan mengarahkan penulis, sehingga skripsi dapat diselesaikan.
5. Bapak Abd. Salam HB., SE., M.Si., Ak. CA. CSP. selaku pembimbing II yang telah berkenan membantu selama dalam penyusunan skripsi hingga ujian skripsi.
6. Bapak/Ibu dan asisten Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar yang tak kenal lelah banyak menuangkan ilmunya kepada penulis selama mengikuti kuliah.
7. Para staf karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar.
8. Rekan-rekan mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Jurusan Akuntansi angkatan 2013 yang selalu belajar bersama yang tidak sedikit bantuannya dan dorongan dalam aktivitas studi penulis.
9. Terima kasih teruntuk semua kerabat yang tidak bisa saya tuliskan satu persatu yang telah memberikan semangat, kesabaran, motivasi, dan dukungannya



sehingga penulis dapat merampungkan penulisan skripsi ini.

Akhirnya, sungguh penulis sangat menyadari bahwa skripsi ini masih sangat jauh dari kesempurnaan oleh karena itu, kepada semua pihak utamanya para pembaca yang budiman, penulis senantiasa mengharapkan saran dan kritiknya demi kesempurnaan skripsi ini.

Mudah-mudahan skripsi yang sederhana ini dapat bermanfaat bagi semua pihak utamanya kepada Almamater Kampus Biru Universitas Muhammadiyah Makassar.

*Billahi fisisabilil Haq fastabiqul khairat, Wassalamualaikum Wr.Wb*

Makassar, Agustus 2020

Penulis

## ABSTRAK

**AHMAD DARWIS**, Tahun 2020 Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Katering Putri Tonyamang, Skripsi Program Studi Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar Dibimbing Oleh Bapak Muhammad Rusydi dan Abd. Salam.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Variabel Costing Dalam peningkatan Laba pada Katering Putri Tonyamang. Teknik penelitian data yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Penelitian deskriptif disusun dalam rangka memberikan gambaran secara sistematis tentang informasi ilmiah yang berasal dari subjek dan objek penelitian. Sumber data yang digunakan data primer yaitu data yang diperoleh secara langsung dengan mengadakan wawancara dan observasi pada katering putri tonyamang. Berdasarkan hasil penelitian, Perbedaan Perhitungan Menurut Katering Putri Tonyamang dengan metode variabel costing, bahwa Perhitungan harga pokok produksi yang dihasilkan Katering Putri Tonyamang lebih tinggi yaitu sebesar Rp.21.775 dibandingkan dengan harga pokok produksi metode *variabel costing* yaitu sebesar Rp.18.514 dengan selisih harga pokok produksi sebesar Rp.3.261,- selisih tersebut terjadi karena disebabkan perbedaan nilai pada biaya *overhead* pabrik saat melakukan perhitungan harga pokok produksi.

**Kata Kunci:** Harga pokok produksi, harga jual, peningkatan laba

## DAFTAR ISI

Halaman Sampul .....	i
Halaman Judul .....	ii
Halaman Persembahan .....	iii
Halaman Persetujuan .....	iv
Halaman Pengesahan .....	v
Lembar Pernyataan .....	vi
Abstrak .....	vii
Kata Pengantar .....	viii
Daftar Isi .....	xi
Daftar Tabel .....	xiii
 BAB I PENDAHULUAN .....	 1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian .....	4
D. Manfaat Penelitian .....	4
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	 6
A. Akuntansi Biaya .....	6
B. Pengertian Biaya .....	7
C. Objek Biaya .....	10
D. Penggolongan Biaya .....	11
E. Harga Pokok Produksi .....	15
F. Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi .....	20
G. Pengertian Metode Variabel Costing .....	22
H. Pengertian Biaya Produksi .....	27
I. Penggolongan Biaya Produksi .....	28
J. Jenis-jenis Biaya Produksi .....	32
K. Harga Jual .....	32
L. Penelitian Terdahulu .....	34
M. Kerangka Pemikiran .....	38
 BAB III METODE PENELITIAN .....	 40
A. Lokasi dan waktu penelitian .....	40
B. Jenis data .....	40
C. Sumber Data .....	40
D. Teknik Pengumpulan Data .....	40
E. Defenisi Operasional .....	41
F. Analisis data .....	41
 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....	 43
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	43
B. Penyajian Hasil Penelitian dan Pembahasan .....	46
C. Analisis Hasil Penelitian .....	50



D. Pembahasan Hasil Penelitian .....	68
BAB V PENUTUP .....	70
A. Kesimpulan.....	70
B. Saran .....	71
DAFTAR PUSTAKA.....	72



## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Penelitian terdahulu .....	36
Tabel 4.1	Katering Putri Tonyamang Biaya langsung (Perbulan) .....	51
Tabel 4.2	Katering Putri Tonyamang Biaya tidak langsung (perbulan) .....	52
Tabel 4.3	Harga pokok produksi menurut katering putri tonyamang .....	53
Tabel 4.4	Biaya bahan baku .....	55
Tabel 4.5	Biaya tenaga kerja langsung .....	56
Tabel 4.6	Biaya bahan penolong .....	57
Tabel 4.7	Biaya kemasan alat produksi .....	59
Tabel 4.8	Biaya penyusutan/depresiasi peralatan .....	60
Tabel 4.9	Biaya penyusutan per bulan .....	62
Tabel 5.0	Biaya penyusutan kendaraan per tahun .....	62
Tabel 5.1	Biaya penyusutan kendaraan per bulan .....	62
Tabel 5.2	Biaya overhead pabrik .....	63
Tabel 5.3	Harga pokok produksi menurut metode variable costing .....	64
Tabel 5.4	Perbedaan Harga pokok produksi menurut Katering Putri Tonyamang dengan metode Variabel Costing .....	65
Tabel 5.5	Perbandingan keuntungan yang diperoleh berdasarkan harga jual menurut Katering Putri Tonyamang dan metode variabel costing .....	66

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Harga pokok produksi merupakan biaya produksi yang terserap ke dalam setiap unit produk yang dihasilkan perusahaan. Secara umum biaya produksi dibagi menjadi tiga elemen yaitu bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya produksi lainnya (*Biaya Overhead Pabrik*). Untuk pengumpulan biaya produksi ditentukan oleh karakteristik proses produksi yang dihasilkan perusahaan. Ada 2 metode Penentuan harga pokok produksi, terkait dengan pola perilaku biaya yaitu metode *full costing* dan metode *variable costing* (Mulyadi, 1999).

Perhitungan harga pokok pada awalnya diterapkan dalam perusahaan manufaktur, akan tetapi dalam perkembangannya perhitungan harga pokok telah diadaptasi oleh perusahaan jasa, perusahaan dagang, dan sektor nirlaba. Harga pokok produk merupakan seluruh biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh barang yang dijual atau harga perolehan dari barang yang dijual (Supriyono, 2011).

Metode Perhitungan harga pokok produksi adalah cara untuk memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi, terdapat dua pendekatan yaitu *full costing* dan *variable costing*. *Full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Sedangkan *variable costing* merupakan metode



penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel kedalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead variabel.

Dalam pendekatan variabel costing sendiri biaya-biaya yang diperhitungkan sebagai harga pokok adalah biaya produksi variabel yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead variabel. Biaya-biaya produksi tetap dikelompokkan sebagai biaya periodik bersama-sama dengan biaya tetap non produksi. Pendekatan variabel costing ini juga dikenal sebagai contribution approach merupakan suatu format laporan laba rugi yang mengelompokkan biaya berdasarkan perilaku biaya dimana biaya-biaya dipisahkan menurut kategori biaya variabel dan biaya tetap dan tidak dipisahkan menurut fungsi-fungsi produksi, administrasi, dan penjualan.

Dalam pendekatan ini biaya-biaya berubah sejalan dengan perubahan output yang diperlakukan sebagai elemen harga pokok produk. Laporan laba rugi yang dihasilkan dari pendekatan ini banyak digunakan untuk memenuhi kebutuhan pihak internal oleh karena itu tidak harus disesuaikan dengan prinsip akuntansi yang berlaku umum.

Penentuan harga pokok produksi dalam industri skala besar relatif lebih akurat dibandingkan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM), karena umumnya mereka memiliki Sumber Daya Manusia yang profesional. Sementara tidak demikian yang terjadi pada UMKM.

Salah satu masalah yang sering dihadapi oleh UMKM yaitu penetapan harga pokok produksi. Seringkali biaya tenaga kerja untuk manajer dan beberapa struktural biasanya dikerjakan oleh pemilik perusahaan atau keluarga. Salah satunya adalah UMKM milik ibu Rina yang bergerak dibidang tata boga.

Harga pokok produksi sangat menentukan laba rugi perusahaan. Sebab masih banyak UMKM yang melakukan penentuan harga pokok produksi secara *arbitrer* (semena-mena). Seperti yang kita ketahui penentuan harga pokok produksi sangat berpengaruh terhadap laba-rugi.maka dari itu setiap UMKM atau perusahaan harus benar-benar teliti dalam penentuan harga pokok produksi,termasuk metode yang cocok dan tepat digunakan.

Katering putri tonyamang (*tonyamang catering service*) adalah jenis usaha yang bergerak dibidang tata boga, yang memproduksi jenis-jenis makanan cepat saji seperti nasi dos dan lain sebagainya. Katering putri tonyamang melayani pesanan untuk acara pernikahan, syukuran, ulang tahun, arisan, aqiqah dan acara lainnya tanpa membatasi pesanan baik dalam jumlah banyak maupun dalam jumlah sedikit dengan kata lain tanpa minimal order.

Katering putri tonyamang berproduksi di Jalan Onta Baru lorong 18 nomor 138 Makassar. Katering putri tonyamang menentukan perhitungan harga pokok produksinya dengan menggunakan metode *full costing* yaitu memperhitungkan semua biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan *overhead* tanpa memperhatikan perilakunya.

Efisiensi biaya perlu diketahui oleh perusahaan karena berpengaruh terhadap Harga Pokok yang akan dihasilkan untuk produk yang dihasilkan oleh perusahaan. Dengan demikian laba rugi yang dihasilkan juga sangat tergantung dari tingkat efisiensi yang diperoleh perusahaan untuk produksinya. Dengan demikian, penulis memandang perlu dilakukan penelitian terkait penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan *variable costing* karena ingin memfokuskan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan *variable costing*. Sebab metode *variable costing* merupakan metode *alternative*, metode

tersebut mampu menghasilkan informasi yang bermanfaat bagi manajemen dan pengendalian internal perusahaan dalam pengambilan keputusan jangka pendek.

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul "Analisis perhitungan harga pokok produksi pada catering putri tonyamang (pendekatan variabel costing)"

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, dapat diidentifikasi permasalahan yang ada yaitu "apakah perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *variable costing* dapat menambah tingkat laba yang maksimal?"

## **C. Tujuan Penelitian**

Untuk mengetahui pengaruh perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *variable costing* dalam peningkatan laba pada catering putri tonyamang

## **D. Manfaat Penelitian**

Dengan melaksanakan penelitian ini, ada beberapa manfaat yang kemudian hendak diperoleh antara lain:

### **a. Manfaat teoritis**

Penelitian ini dapat memberikan kontribusi pada pengembangan teori, terutama kajian akuntansi biaya mengenai perhitungan harga pokok produksi yang bertujuan sebagai dasar penentuan harga jual barang maupun jasa. Khususnya mengenai metode perhitungan dengan menggunakan metode *variable costing*. Sehingga data yang dihasilkan lebih akurat terutama mengenai



pembebanan biaya, dan informasi biaya yang dihasilkan lebih tepat dan akurat yang bertujuan dalam penyusunan laporan posisi keuangan. Selain itu juga dapat dijadikan acuan bagi peneliti selanjutnya.

**b. Manfaat praktis**

Dalam aspek praktis, penelitian ini diharapkan memberikan pemahaman mengenai perhitungan harga pokok produksi yang dapat dijadikan pedoman oleh pihak-pihak yang terlibat dalam pelaksanaannya. Khususnya bagi para praktisi, dalam hal ini yaitu pelaku bisnis seperti manajer bagian produksi maupun manajer perusahaan. Dapat meningkatkan fungsi manajemen dalam hal penetapan harga jual produk yang tepat. Selain itu, dapat dijadikan acuan dan masukan untuk meningkatkan kinerja dan menentukan strategi perusahaan khususnya dalam mengoptimalkan fungsi dan peran informasi.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Akuntansi Biaya**

Menurut Supriyono (1999; 12), akuntansi biaya adalah salah satu cabang akuntansi yang merupakan alat manajemen dalam memonitor dan merekam transaksi biaya secara sistematis, serta menyajikan informasi biaya dalam bentuk laporan biaya. Informasi akuntansi biaya sangat dibutuhkan oleh pihak manajemen perusahaan untuk aktivitas perencanaan, pengendalian, pengevaluasian dan pengambilan keputusan baik jangka pendek maupun jangka panjang. Tidak jauh berbeda dengan pendapat tersebut, Fitrah dan Endang (2014), menyatakan bahwa akuntansi biaya merupakan suatu alat bagi manajemen dalam menjalankan aktivitas perusahaan yaitu sebagai alat perencanaan, pengawasan dan pembuatan keputusan. Jadi dapat disimpulkan bahwa objek kegiatan dari akuntansi biaya adalah biaya, dimana informasi yang dihasilkan dari akuntansi biaya akan dijadikan pedoman dalam pengambilan keputusan oleh pihak internal perusahaan.

Konsep akuntansi biaya diperlakukan untuk kegiatan pengklasifikasian, analisis dan pengumpulan mengenai biaya, sehingga pembahasan akuntansi biaya dapat dijadikan pedoman dalam penyusunan laporan biaya. Bagi pihak manajemen, informasi mengenai biaya bermanfaat untuk menyelesaikan tugas-tugas sebagai berikut: (Muchlis, 2013; 5)

1. Membuat dan melaksanakan rencana dan anggaran untuk beroperasi dalam kondisi kompetitif dan ekonomi yang telah diprediksikan sebelumnya.
2. Menetapkan metode perhitungan biaya yang memungkinkan pengendalian aktivitas, mengurangi biaya, dan memperbaiki kualitas.

3. Mengendalikan kualitas fisik dari persediaan, dan menentukan biaya dari setiap produk ataupun jasa yang dihasilkan untuk tujuan penetapan harga dan untuk evaluasi kinerja dari suatu produk, departemen atau divisi
4. Menentukan biaya dan laba perusahaan untuk periode akuntansi satu tahun atau untuk periode lain yang lebih pendek. Hal ini termasuk menentukan nilai persediaan dan harga pokok penjualan sesuai dengan aturan pelaporan eksternal.
5. Memilih diantara dua atau lebih alternatif jangka pendek atau jangka panjang yang dapat mengubah pendapatan atau biaya.

Akuntansi biaya biasanya digunakan untuk pengambilan keputusan internal yang tidak memerlukan standar akuntansi yang berlaku umum atau generally accepted accounting standards (GAAP), sehingga perusahaan mengembangkan standar rahasia mereka sendiri, yang akan membantu perusahaan dan memberikan pengetahuan dalam proses pembuatan keputusan (Cunagin dan Stancil dalam Nawaz, 2012). Hal ini menyebabkan perkembangan akuntansi biaya mengalami perlambatan. Walaupun demikian tiga badan penting yaitu Institute of Management Accountants, Society of Management Accountants of Canada, dan Cost Accounting Standards Board mengeluarkan standar-standar dan pedoman-pedoman akuntansi biaya. Walaupun sifatnya tidak mengikat namun, ketiga badan tersebut memberikan pedoman kepada perusahaan agar metode-metode yang diterapkan telah sesuai dengan kebutuhan internal perusahaan.

## **B. Pengertian Biaya**

Biaya dapat dipandang sebagai suatu nilai tukar yang dikeluarkan atau suatu pengorbanan sumber daya yang dilakukan untuk mendapatkan manfaat



dimasa datang. Pengorbanan tersebut dapat berupa uang atau materi lainnya yang setara nilainya kalau diukur dengan uang. Dalam pengertian lebih jauh lagi, biaya (*cost*) dapat dipisahkan menjadi aktiva atau *assets* (*unexpired cost*) dan biaya atau *expenses* (*expired cost*). Biaya dianggap sebagai "*assets*" apabila biaya tersebut belum digunakan, sedangkan biaya dianggap sebagai "*expenses*" jika biaya tersebut habis digunakan untuk operasional untuk menghasilkan pendapatan dalam suatu periode akuntansi, biaya sebagai *assets* dicantumkan dalam neraca, sedangkan biaya sebagai *expenses* dicantumkan dalam laporan laba rugi.

Biaya juga merupakan kas atau nilai setara dengan kas yang dikorbankan untuk barang atau jasa yang diharapkan dapat memberikan manfaat pada saat ini untuk masa mendatang bagi organisasi, disebut setara dengan kas karena sumber daya non-kas dapat ditukarkan dengan barang atau jasa yang dikehendaki. Biaya berkaitan dengan segala jenis organisasi bisnis, non-bisnis, jasa, eceran, dan pabrikasi yang sering diukur dengan satuan-satuan moneter (rupiah atau dollar) yang mesti dibayar untuk barang dan jasa. Pada umumnya, jenis-jenis biaya yang dikeluarkan dan cara biaya tersebut diklasifikasikan tergantung pada jenis organisasinya.

Dalam dunia bisnis semua aktivitas dapat diukur dengan satuan uang yang lazim disebut biaya. Aktivitas itu merupakan pengorbanan waktu, tenaga dan pikiran, material untuk mencapai suatu tujuan tertentu. Tujuan bisnis adalah laba. Oleh sebab itu setiap aktivitas harus diperhitungkan secara *benefit cost ratio* (perhitungan keuntungan dan pengorbanan).

Biaya adalah harga pokok yang dimanfaatkan atau dikonsumsi untuk memperoleh pendapatan. Contoh: bila perusahaan mempunyai sejumlah bahan

yang dibeli dengan harga tertentu, kemudian sebagian dipakai untuk membuat barang, maka nilai bahan yang dipakai disebut biaya bahan. Biaya bahan tersebut sebagian diambilkan dari harga pokok bahan (Lesmono: 2009).

Biaya didefinisikan sebagai jasa Dengan kata lain biaya adalah harga perolehan barang atau jasa yang diperlukan oleh organisasi. Besarnya biaya diukur dalam satuan moneter, di Indonesia adalah rupiah, yang jumlahnya dipengaruhi oleh transaksi dalam rangka pemilihan barang dan jasa tersebut (Supriyono: 2008)

Definisi biaya dibagi atas dua yaitu biaya dalam arti luas dan biaya dalam arti sempit. Dalam arti luas biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi dan kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Sedangkan dalam arti sempit, biaya diartikan sebagai pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva (Mulyadi: 2008).

Selain itu, pengertian biaya secara luas mengandung 4 (empat) unsur antara lain:

1. Merupakan pengorbanan sumber ekonomi
2. Diukur dengan satuan uang
3. Yang telah terjadi atau yang akan terjadi
4. Untuk tujuan tertentu

Klasifikasi biaya berdasarkan fungsi pokok kegiatan perusahaan adalah :

1. Biaya Produksi

Yang termasuk biaya produksi adalah biaya materil, biaya tenaga kerja langsung dan overhead.

2. Biaya Administrasi Umum

Semua biaya yang berhubungan dengan fungsi administrasi umum.

### 3. Biaya Pemasaran

Biaya yang diperlukan dalam rangka penjualan produksi yang sudah selesai sampai dengan pengumpulan piutang menjadi kas.

### 4. Biaya Keuangan

Semua biaya yang terjadi dalam melaksanakan fungsi keuangan.

Berdasarkan definisi-definisi diatas tentang biaya maka digunbakan akumulasi data biaya untuk keperluan penilaian persediaan dan untuk penyusunan laporan-laporan keuangan dimana data biaya jenis ini bersumber pada buku-buku dan catatan perusahaan. Tetapi untuk keperluan perencanaan analisis dan pengambilan keputusan, sering harus berhadapan dengan masa depan dan berusaha menghitung biaya terselubung (*imputed cost*), biaya kesempatan (*opportunity cost*), biaya deferensial yang harus didasarkan pada sesuatu yang lain dari biaya masa lampau.

### C. Objek Biaya

Ketika berbicara mengenai biaya, maka hal ini sangat tergantung pada penentuan biaya akan berbagai hal. Hal-hal tersebut sering juga disebut sebagai objek biaya. Menurut Putra dan Wahyu (2014), objek biaya adalah setiap item seperti produk, pelanggan, departemen, proyek aktivitas dan sebagainya yang membebankan biaya ke objek biaya secara akurat untuk menjadi dasar keputusan yang baik, dimana hubungan antara biaya dan objek biaya dapat membantu meningkatkan keakuratan pembebanan biaya.

Obyek biaya adalah setiap kegiatan atau aktivitas yang memerlukan adanya pengukuran atau penentuan biayanya secara tersendiri. Dengan kata lain, jika pemakai informasi akuntansi ingin mengetahui berapa besarnya biaya untuk sesuatu (mengukur), maka sesuatu itu disebut sebagai obyek biaya.

Dalam pengertian demikian obyek biaya bisa berupa produk, jasa, bagian atau departemen tertentu dalam suatu perusahaan, dan segala sesuatu yang membuat kita ingin mengetahui seberapa banyak sumber-sumber ekonomi yang diperlukan (mengukur) untuk mewujudkan atau merealisasikannya. Karena obyek biaya terdapat pada setiap perusahaan atau organisasi, apapun jenis usaha dan kegiatannya, maka akuntansi biaya sebagai suatu sistem informasi yang tidak hanya dapat diaplikasikan tetapi lebih dari itu dan diperlukan oleh perusahaan yang bergerak baik di bidang perdagangan maupun jasa. Dalam akuntansi, proses penentuan harga pokok atau perhitungan biaya untuk melaksanakan sesuatu kegiatan disebut *costing*. Proses itu sendiri harus dilakukan secara sistematis yang meliputi tahap-tahap pengumpulan biaya, penggolongan ke dalam berbagai kategori, misalnya biaya bahan, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik, dan kemudian pengalokasiannya kepada obyek-obyek biaya. Dalam hal ini terdapat berbagai metode alternatif pengumpulan, penggolongan dan alokasi biaya kepada obyek-obyek biaya. Namun demikian, diantara ketiga tahap tersebut tahap penggolongan biaya perlu mendapatkan perhatian khusus. Ini disebabkan oleh karena hakikat dan relevansi informasi akuntansi, termasuk biaya, antara lain tercermin pada cara informasi tersebut diklasifikasikan.

#### **D. Penggolongan Biaya**

Menurut Supriyono (1999; 18-36), menjelaskan bahwa ada beberapa cara dalam penggolongan biaya yang sering dilakukan, antara lain:

1. Penggolongan biaya sesuai dengan fungsi pokok dari kegiatan/aktivitas perusahaan.

Fungsi pokok dari kegiatan perusahaan-perusahaan terdiri atas fungsi produksi, fungsi pemasaran, fungsi administrasi dan umum, dan fungsi keuangan



(*financial*). Atas dasar fungsi tersebut, biaya dapat dikelompokkan menjadi:

- a. Biaya produksi, yaitu semua biaya yang berhubungan dengan fungsi produksi atau kegiatan pengolahan bahan baku menjadi produk selesai. Biaya produksi digolongkan menjadi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.
- b. Biaya pemasaran, yaitu biaya dalam rangka penjualan produk selesai sampai dengan pengumpulan piutang menjadi kas.
- c. Biaya administrasi dan umum, yaitu biaya yang terjadi dalam rangka penentuan kebijakan, pengarahan, dan pengawasan kegiatan perusahaan secara keseluruhan.
- d. Biaya keuangan, adalah semua biaya yang terjadi dalam melaksanakan fungsi keuangan, misalnya biaya bunga.

2. Penggolongan biaya sesuai dengan periode akuntansi dimana biaya akan dibebankan.

Penggolongan biaya berdasarkan pengeluaran (*expenditure*), dimana pengeluaran tersebut berhubungan dengan kapan pengeluaran tersebut akan menjadi biaya. Pengeluaran tersebut terdiri atas pengeluaran untuk membeli mesin, pengeluaran untuk membeli alat-alat kecil, pengeluaran yang hanya bermanfaat pada periode akuntansi misalnya gaji, dan pengeluaran yang jumlahnya relatif besar yang memerlukan keputusan manajemen untuk memastikan sebagai pengeluaran modal atau pengeluaran penghasilan.

3. Penggolongan biaya sesuai dengan tendensi perubahannya terhadap aktivitas atau kegiatan atau volume.

Biaya menurut tendensi perubahannya terhadap aktivitas terutama untuk tujuan perencanaan dan pengendalian biaya serta pengambilan keputusan. Biaya

ini terdriatas biaya tetap, biaya *variabel*, dan biaya *semi variabel*.

Biaya tetap (*fixed cost*), yaitu biaya yang jumlah totalnya tetap konstan tidak dipengaruhi oleh perubahan volume kegiatan atau aktivitas sampai dengan tingkatan tertentu.

- a. Biaya variabel (*variable cost*), yaitu biaya yang jumlah totalnya akan berubah secara sebanding (*proposional*) dengan perubahan volume kegiatan, semakin besar volume kegiatan semakin tinggi jumlah total biaya variabel, semakin rendah volume kegiatan semakin rendah jumlah total biaya variabel.
- b. Biaya semi variabel (*semi variable cost*), yaitu biaya yang jumlah totalnya akan berubah sesuai dengan perubahan volume kegiatan, akan tetapi sifat perubahannya tidak sebanding. Semakin tinggi volume kegiatan semakin rendah biaya satuan, semakin rendah volume kegiatan semakin tinggi biaya satuan.

#### 4. Penggolongan biaya sesuai dengan objek atau pusat biaya yang dibiayai.

Di dalam perusahaan objek atau pusat biaya dapat dihubungkan dengan produk yang dihasilkan, departemen-departemen yang ada dalam pabrik, daerah pemasaran, bagian-bagian dalam organisasi yang lain atau bahkan individu. Biaya-biaya ini terdriatas biaya langsung (*direct cost*) dan biaya tidak langsung (*indirect cost*). Biaya langsung adalah biaya yang terjadi atau manfaatnya dapat diidentifikasi kepada objek atau pusat biaya tertentu. Dalam hubungannya dengan produk biaya ini terdiri atas biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Sedangkan biaya tidak langsung merupakan biaya yang terjadi atau manfaatnya tidak dapat diidentifikasi pada objek atau pusat biaya tertentu. Contoh biaya tidak langsung yaitu biaya overhead pabrik.

##### 5. Penggolongan biaya untuk tujuan pengendalian biaya

Untuk pengendalian biaya informasi biaya yang ditujukan kepada manajemen dikelompokkan dalam biaya terkendalikan (*controllable cost*), yaitu biaya yang secara langsung dapat dipengaruhi oleh seorang pimpinan tertentu dalam jangka waktu tertentu. Dan biaya tidak terkendalikan (*uncontrollable cost*), yaitu biaya yang tidak dapat dipengaruhi oleh seorang pimpinan dalam jangka waktu tertentu.

##### 6. Penggolongan biaya sesuai dengan tujuan pengambilan keputusan.

Biaya untuk tujuan pengambilan keputusan oleh manajemen terdiri atas biaya relevan (*relevant cost*) dan biaya tidak relevan (*irrelevant cost*). Biaya relevan yaitu biaya yang akan mempengaruhi pengambilan keputusan perusahaan. Pengambilan keputusan dapat berupa pemilihan dua alternatif atau pemilihan lebih dari dua alternatif. Sedangkan biaya tidak relevan yaitu biaya yang tidak mempengaruhi pengambilan keputusan perusahaan.

Dalam akuntansi biaya terdapat dua fungsi yang relevan yaitu sebagai alat kontrol atau pengendalian dan sebagai alat pengambilan keputusan (Martins, dalam Castanheira et.al.). Karena itu, biaya dibagi atas dua jenis yaitu, *Control Costs* dan *Decision Costs*. Berkenaan sebagai alat kontrol (*Control Costs*) yaitu untuk menyediakan data dalam penetapan standar, anggaran, dan lain sebagainya yang digunakan sebagai alat prediksi. Sedangkan sebagai alat pengambilan keputusan, *Decision Costs* yaitu membandingkan data yang diperoleh dari biaya kontrol sehingga memperoleh data yang efisien yang digunakan sebagai proses pengambilan keputusan bagi pihak manajer perusahaan.

## E. Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah penjumlahan seluruh pengorbanan sumber ekonomi yang digunakan untuk mengubah bahan baku menjadi sebuah produk. Istilah harga pokok tidak dapat dipisahkan dari persoalan yang menyangkut biaya. Dengan perkataan lain, biaya adalah unsur yang menentukan harga pokok suatu produk. Dengan demikian harga pokok merupakan biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang atau jasa. Perlu diketahui bahwa biaya penjualan dan biaya administrasi umum tidak termasuk harga pokok produksi.

Biaya-biaya yang terjadi dalam kegiatan manufaktur disebut biaya produksi (*production cost or manufacturing cost*). Biaya-biaya yang timbul pada proses produksi akan mempengaruhi perubahan harga pokok produksi. Baik peningkatan maupun penurunan biaya-biaya tersebut akan mempengaruhi proses penentuan harga pokok produksi. Biaya-biaya yang biasanya akan mempengaruhi proses produksi yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik.

Harga pokok produk merupakan elemen penting untuk menilai keberhasilan dari perusahaan dagang dan manufaktur. Harga pokok produk mempunyai kaitan erat dengan indikator-indikator tentang sukses perusahaan, seperti misalnya laba kotor penjualan dan laba bersih. Tergantung pada rasio antara harga jual dan harga produknya. Perubahan pada harga pokok produk yang relatif kecil biasa jadi berdampak signifikan pada indikator keberhasilannya.

Dalam penentuan harga pokok produk, akuntansi biaya merupakan bagian dari akuntansi keuangan. Penentuan harga produk digunakan untuk menghitung laba atau rugi perusahaan yang akan dilaporkan kepada pihak



eksternal perusahaan. Informasi mengenai harga pokok produk menjadi dasar bagi manajemen dalam pengambilan keputusan harga jual produk yang bersangkutan.

Armanto wijatsono (2006 : 25) mengemukakan bahwa: "harga pokok produksi adalah tata cara atau metode penyajian informasi biaya produk dan jasa berdasarkan informasi dan sistem akuntansi biaya dan system biaya".

Mursyidi (2008 : 85) harga pokok produksi menyajikan informasi tentang :

1. Data produksi, yaitu bahan yang diproses, produk yang dihasilkan, produk dalam proses, dan produk yang hilang
2. Biaya produksi yang dibebankan selama periode tertentu dengan merinci jenis biaya produksi : bahan baku, tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik baik jumlah maupun biaya persatuan
3. Biaya yang diperhitungkan baik untuk produk selesai maupun produk dalam proses akhir.

Harga pokok produksi dapat diklasifikasi menjadi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.

#### 1. Biaya bahan baku

Biaya bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian menyeluruh dari produk jadi dan dapat dibebankan atau diperhitungkan secara langsung kepada harga pokok produk (Muchlis, 2013; 69). Biaya bahan baku terjadi karena adanya pemakaian bahan baku. Semua proses atau siklus yang terjadi dalam memperoleh bahan baku untuk proses produksi baik itu biaya pembelian, biaya angkut dan biaya-biaya lainnya disebut harga pokok bahan baku. Jadi dapat disimpulkan bahwa biaya bahan baku merupakan harga pokok bahan baku yang dipakai dalam produksi untuk membuat barang atau produk.

Biaya bahan baku diklasifikasikan dalam dua kelompok yaitu biaya bahan baku langsung dan biaya bahan baku tidak langsung.

## 2. Biaya tenaga kerja langsung.

Menurut Muchlis (2013; 83), biaya tenaga kerja adalah harga yang dibayarkan dalam rangka pemakaian dan pemanfaatan sumber daya manusia (*human resource*). Biaya ini timbul ketika pemakaian biaya berupa tenaga kerja yang dilakukan untuk mengolah bahan menjadi barang jadi atau proses pengolahan bahan baku menjadi suatu produk yang siap dipasarkan (dijual). Biaya tenaga kerja untuk proses produksi dibagi menjadi dua yaitu biaya tenaga kerja langsung dan biaya tenaga kerja tidak langsung. Biaya tenaga kerja langsung adalah kompensasi yang dibayarkan kepada karyawan atau upah tenaga kerja yang secara langsung bekerja, atau terlibat dalam proses produksi pengolahan bahan baku menjadi produk jadi. Sedangkan biaya tenaga kerja tidak langsung adalah kompensasi yang dibayarkan kepada para tenaga kerja yang bekerja di pabrik tetapi tidak terlibat dalam melakukan pengolahan bahan baku menjadi produk jadi (Muchlis, 2013; 83).

## 3. Biaya overhead pabrik

Biaya overhead pabrik adalah biaya-biaya yang tidak langsung dalam sebuah proses produksi dan biaya overhead pabrik umumnya dikonsumsi oleh lebih dari satu departemen (Majid, 2013; 20). Biaya ini timbul akibat pemakaian fasilitas-fasilitas yang digunakan untuk mengolah bahan, seperti mesin, alat-alat, tempat kerja dan lain sebagainya. Biaya overhead pabrik merupakan biaya tidak langsung karena itu biaya overhead pabrik tidak dapat secara langsung dibebankan ke produk.

Penentuan harga pokok produksi untuk metode harga pokok pesanan dan metode harga pokok proses harus dapat membebankan biaya overhead pabrik kepada setiap produknya. Penentuan tarif biaya overhead pabrik memiliki beberapa manfaat. Menurut Supriyono (1999;294), tarif biaya overhead pabrik yang ditentukan dimuka dapat memberikan manfaat kepada manajemen yaitu sebagai berikut:

1. Dapat dipakai sebagai alat untuk membebankan biaya overhead pabrik kepada produk dengan teliti, adil dan cepat dalam rangka menghitung harga pokok produk.
2. Dapat dipakai sebagai alat untuk mengadakan perencanaan terhadap biaya overhead pabrik, khususnya apabila tarif biaya overhead pabrik dipisahkan ke dalam tarif tetap dan tarif variabel.
3. Dapat dipakai sebagai alat pengambilan keputusan terutama dalam rangka menyajikan informasi biaya relevan.
4. Dapat dipakai sebagai alat pengendalian biaya overhead pabrik, untuk itu tarif biaya overhead pabrik harus dikelompokkan ke dalam tarif tetap dan tarif variabel.

Penggolongan biaya overhead pabrik merupakan suatu hal yang sangat esensial, hal ini dikarenakan biaya yang terjadi dalam proses produksi tidak semuanya secara langsung akan mempengaruhi proses produksi. Penggolongan biaya overhead pabrik penting untuk dilakukan untuk mengklasifikasikan biaya-biaya yang timbul dalam proses produksi. Sehingga perusahaan dapat dengan mudah menelusuri biaya-biaya tersebut. Menurut Muchlis (2013; 94-96), biaya overhead pabrik dapat digolongkan dengan tiga cara, yaitu sebagai berikut:

1. Penggolongan biaya overhead pabrik menurut sifatnya Berdasarkan sifatnya biaya-biaya ini dapat dikelompokkan menjadi beberapa golongan berikut ini:

1) Biaya bahan penolong

Bahan penolong merupakan bahan yang tidak menjadi bagian produk jadi atau bahan yang meskipun menjadi bagian dari produk jadi tetapi nilainya relatif kecil bila dibandingkan harga pokok produksi tersebut.

2) Biaya reparasi dan pemeliharaan

3) Biaya tenaga kerja tidak langsung

Tenaga kerja tidak langsung adalah tenaga kerja pabrik yang upahnya tidak dapat diperhitungkan secara langsung kepada produk atau pesanan tertentu.

4) Biaya yang timbul sebagai akibat penilaian terhadap aktiva tetap.

Contoh dari biaya ini yaitu biaya depresiasi aktiva tetap seperti gedung mesin dan lain-lain.

5) Biaya yang timbul sebagai akibat berlalunya waktu. Contoh dari biaya ini yaitu biaya-biaya asuransi, seperti asuransi kendaraan, asuransi mesin dan biaya asuransi lainnya.

6) Biaya overhead pabrik lain yang secara langsung memerlukan pengeluaran uang tunai.

2. Penggolongan biaya overhead pabrik menurut perilakunya dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan. Tarif biaya overhead pabrik dapat digunakan untuk perencanaan, pengambilan keputusan dan pengendalian biaya overhead pabrik, maka tarif tersebut harus dipisahkan ke dalam tarif tetap



dan tarif variabel (Supriyono, 1999; 294). Biaya-biaya ini terdiri atas biaya tetap, biaya variabel, dan biaya semi variabel.

3. Penggolongan biaya overhead pabrik menurut hubungannya dengan departemen. Biaya ini dikelompokkan menjadi dua, yaitu biaya overhead pabrik langsung departemen (*direct departmental overhead expense*), dan biaya overhead pabrik tidak langsung departemen (*indirect departmental overhead expense*).

Penentuan harga pokok produksi yang akurat sangat penting untuk analisis profitabilitas dan keputusan strategis yang berkenaan dengan desain produk, penetapan harga dan bauran produk. Mulyadi dalam batubara (2013), menyatakan bahwa manfaat informasi harga pokok produksi yaitu menentukan harga jual produk, memantau realisasi biaya produksi, menghitung laba atau rugi periodik, menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca. Dalam menentukan harga pokok produksi terdapat berbagai cara atau metode yang dapat digunakan seperti *full costing* dan *variable costing*

#### **F. Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi**

Penentuan harga pokok produksi menurut Bustami dan Nurlela (2010 : 40) adalah bagaimana memperhitungkan biaya kepada suatu produk atau pesanan atau jasa, yang dapat dilakukan dengan cara memasukkan seluruh biaya produksi atau hanya memasukkan unsur biaya produksi variabel saja. Dalam penentuan harga pokok tersebut dapat digunakan dua cara yaitu :

1. Metode *full costing*
2. Metode *variabel costing*

Menurut Mursyidi (2008 : 29) mendefinisi bahwa penentuan harga pokok produksi adalah pembebanan unsur biaya produksi terhadap produk yang dihasilkan dari suatu proses produksi, artinya penentuan biaya yang melekat pada produk jadi dan persediaan barang dalam proses. Cara penentuan harga pokok produksi sendiri ada dua yaitu *full costing* dan *variabel costing*.

Metode pengumpulan harga pokok produksi adalah cara mengumpulkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi. Dalam mengumpulkan unsurunsur biaya ke dalam harga pokok produksi, terdapat dua pendekatan yaitu:

1. Biaya Proses (*Process Cost*) Dirancang untuk pengendalian biaya perusahaan yang banyak memproduksi barang-barang. Misalnya, perusahaan pengolahan makanan akan memproduksi 1.000 kaleng makanan setiap hari. Penekanan pengendalian dalam perusahaan ini tidak pada pekerjaan individual atau unit individual (kaleng makanan). Penekanannya ditempatkan pada pengendalian proses pengoperasian atau departemen dalam perusahaan pabrik yang baik memproduksi bagian-bagian mobil. contoh lain; dapat diorganisasikan kedalam empat departemen, yakni: departemen pembubutan, departemen pemotongan, departemen perakitan, dan departemen pengecatan. Dalam sistem akuntansi biaya proses. Catatan-catatan biaya akan digunakan oleh departemen. Tiga elemen biaya (bahan mentah, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik) kemudian akan dianalisis dan dikendalikan untuk tiap-tiap departemen secara terpisah.

2. Biaya Pesanan (*Job Order*) Dirancang untuk pengendalian biaya perusahaan yang memproduksi pesananpesanan individual atau pekerjaan-pekerjaan individual. Misalnya kebiasaan operasi pengecatan mungkin akan

menggunakan sistem akuntansi biaya pesanan. Perusahaan yang, membuat kapal juga mungkin akan menggunakan sistem akuntansi biaya pesanan. Perusahaan yang membuat kapal juga mungkin akan menggunakan sistem akuntansi biaya pesanan pekerjaan. Dalam sistem ini catatan biaya individual dihitung untuk tiap-tiap pekerjaan. Catatan tersebut kemudian diakumulasikan untuk bahan informasi pada biaya-biaya bahan mentah, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik untuk tiap-tiap pekerjaan. Harga penjualan dari pekerjaan dapat dibandingkan dengan total biaya dari pekerjaan tersebut dan tiga elemen biaya untuk pekerjaan (bahan mentah, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik) dapat dianalisis untuk tujuan pengendalian dan dapat digunakan sebagai suatu dasar harga yang akan datang dari masing-masing pekerjaan.

#### **G. Pengertian Metode Variabel Costing**

Dalam metode *variable costing* produk hanya dibebani biaya variabel, yaitu biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* variabel. *Variabel costing*, produk-produk yang dihasilkan dan dijual hanya dibebani dengan biaya-biaya yang berubah secara sebanding dengan produksi. Umumnya dapat dianggap bahwa biaya-biaya utama, yakni biaya bahan langsung dan biaya upah langsung merupakan biaya-biaya yang secara penuh berubah secara sebanding dengan produksi. Biaya *factory overhead* mengandung komponen, biaya yang sifatnya tetap (*fixed*), sedangkan bagian lainnya merupakan komponen biaya yang sifatnya variabel.

Dengan demikian, di dalam variabel costing harga pokok hanya terdiri atas biaya-biaya variabel, yakni biaya-biaya utama ditambah dengan komponen variabel biaya *factory overhead*. Komponen tetap biaya *factory overhead* dianggap sebagai biaya yang sebanding dengan waktu atau merupakan fungsi

faktor waktu (*period cost*) dan oleh sebab itu tidak dianggap sebagai suatu komponen harga pokok dalam *direct costing*.

Kalkulasi biaya produksi variabel (*variabel costing*) menurut prawironegoro (2009 ; 233) adalah pengorbanan sumber daya untuk menghasilkan barang atau jasa di mana biaya hanya diperhitungkan biaya variabel saja, yang terdiri dari biaya bahan langsung, berhubungan dengan volume kegiatan produksi, maka disebut kalkulasi biaya produk langsung (*direct costing*).

Kegunaan variabel *costing* adalah untuk :

1. membebankan seluruh biaya tetap kepada perhitungan laba rugi
2. Perencanaan laba
3. Pengambilan keputusan reduksi biaya
4. Memisahkan beban (*expenses*) menurut perilaku biaya
5. Memudahkan menyusun rugi laba segmen tingkat unit, tingkat batch dan tingkat produk.

Menurut samryn (2004 : 64) pendekatan *variabel costing* juga dikenal sebagai *contibution approach* adalah:

*Variabel costing* merupakan suatu forma laporan laba rugi yang mengolompokkan biaya berdasarkan perilaku biaya di mana biaya-biaya dipisahkan menurut kategori biaya variabel dan biaya tetap dan tidak dipisahkan menurut fungsi-fungsi produksi, atau administrasi, dan penjualan.

Pendekatan ini juga dikenal sebagai pendekatan biaya langsung (*direct costing approach*) karena biaya variabel yang menjadi harga pokok dalam perhitungan terdiri dari biaya-biaya langsung. Dalam pendekatan ini hanya biaya-biaya produksi yang berubah sejalan dengan perubahan output yang diperlakukan sebagai elemen harga pokok produk.



Tujuan variabel *costing* atau penentuan harga pokok adalah untuk memenuhi kepada pihak manajemen dalam mendapatkan informasi yang memiliki orientasi dalam pengambilan jangka pendek, yaitu:

6. Pihak manajemen bisa mengetahui batas kontribusi yang berguna untuk menentukan rencana besarnya laba melalui analisa hubungan biaya, volume, laba dan untuk keputusan bagi pihak manajemen dalam pengambilan kebijaksanaan jangka pendek.
7. Pihak manajemen menjadi dimudahkan dalam mengendalikan kondisi operasional yang sedang berjalan, menetapkan penilaian dan melakukan pertanggungjawaban terhadap departemen dalam suatu perusahaan.

*Variabel costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel.

Dengan demikian harga pokok produksi menurut metode variabel costing terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini :

<i>Biaya bahan baku</i>	xx
<i>Biaya tenaga kerja langsung</i>	xx
<i>Biaya overhead pabrik variable</i>	<u>xx</u>
<i>Harga pokok produksi</i>	<u><u>xx</u></u>

Dalam pendekatan *variable costing* bagi manajemen lebih baik digunakan sebagai alat perencanaan dan pengambilan keputusan-keputusan jangka pendek yang tidak mengharuskan pertimbangan tentang biaya-biaya non produksi.

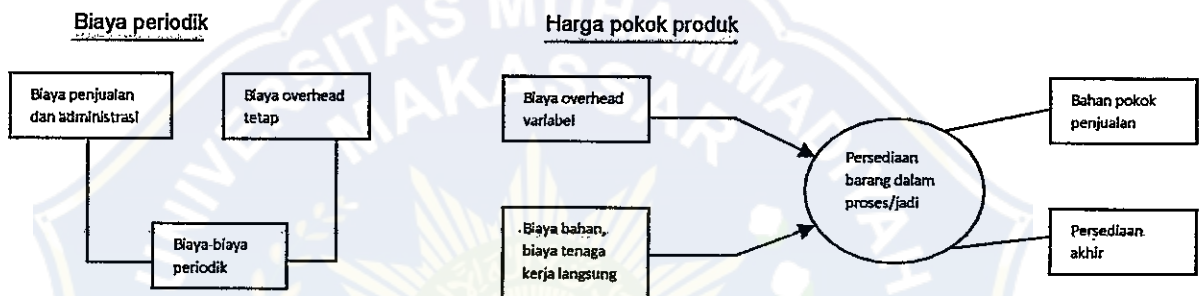
Dalam arus biaya *variabel costing* elemen biaya periodik terdiri dari biaya overhead tetap ditambah biaya administrasi dan penjualan. Elemen harga pokok

produknya hanya terdiri dari komponen biaya overhead variabel serta biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung, tidak termasuk biaya overhead tetap.

Berdasarkan uraian diatas maka akan disajikan skema arus biaya *direct costing*, sebagai berikut:

Skema 1

*Arus biaya variabel costing (direct costing)*



Sumber : Samryn (2004 : 66)

Di muka telah disebutkan bahwa metode *variabel costing* ini dikenal dengan nama *direct costing*. Pengertian langsung dan tidak langsungnya suatu biaya tergantung erat tidaknya suatu hubungan biaya dengan obyek penentuan biaya, misalnya : produk, proses, departemen, dan pusat biaya yang lain. Dalam hubungannya dengan produk, biaya langsung (*direct cost*) adalah biaya yang mudah diidentifikasi (atau diperhitungkan) secara langsung kepada produk. Apabila pabrik hanya memproduksi satu jenis produk, maka semua biaya produksi adalah merupakan biaya langsung dalam hubungan dengan produk. Oleh karena itu tidak selalu biaya langsung dalam hubungannya dengan produk merupakan biaya variabel.

Sebagai contoh misalnya suatu pabrik mori hanya menghasilkan satu jenis produk yang berupa moril saja. Upah tenaga kerja pabrik yang dibayar bulanan dan tidak tergantung dari hasil produksinya, merupakan biaya langsung

terhadap produk *mori* tersebut, namun bukan merupakan biaya variabel, karena tidak berubah sebanding dengan perubahan volume produksi. Metode *variabel costing* ini berhubungan dengan penentuan harga pokok produk yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel, dan bukan biaya langsung (*variabel cost*) saja.

Dalam metode *variable costing*, biaya overhead pabrik tetap diperlakukan sebagai *period costs* dan bukan sebagai unsur harga pokok produk, sehingga biaya overhead pabrik tetap di bebankan sebagai biaya dalam periode terjadinya. Dengan demikian biaya overhead pabrik tetap di dalam metode *variable costing* tidak melekat pada persediaan produk yang belum laku dijual, tetapi langsung dianggap sebagai biaya dalam periode terjadinya.

**Kriteria Variabel Costing Dalam Menerima atau Menolak Pesanan Khusus**  
Sebelum menentukan apakah suatu pesanan khusus akan diterima atau ditolak, tentunya perlu dijelaskan dahulu pengertian pesanan khusus. Pesanan khusus adalah pesanan yang diterima perusahaan di luar pesanan reguler. Biasanya konsumen yang melakukan pesanan khusus ini meminta harga di bawah harga jual normal, karena biasanya pesanan khusus tersebut mencakup jumlah yang besar.

Dalam keadaan seperti ini perlu dipertimbangkan oleh manajer penentu harga jual adalah :

1. Pesanan reguler adalah pesanan yang harus menutupi seluruh biaya tetap yang terjadi tahun anggaran. Dengan demikian, jika manajer penentu harga yakni seluruh biaya tetap dalam tahun anggaran dapat tercukupi oleh pesanan reguler, maka pesanan kapasitas produksi belum seluruhnya dipakai dan mesin-mesin namun untuk melayani pesanan khusus, manajer penentu harga jual dapat

menerima harga jual dibawah harga jual normal asalkan harga jual yang berada di atas biaya variabel untuk memproduksi dan memasarkan produk masih mampu untuk menghasilkan laba kontribusi ini disebabkan karena seluruh biaya tetap telah ditutupi oleh pesanan reguler, maka setiap tambahan laba kontribusi dari pesanan khusus akan mengakibatkan tambahan laba bersih perusahaan

2. Jika misalnya pesanan khusus perusahaan memperkirakan tidak hanya mengeluarkan biaya variabel sama, namun mengeluarkan biaya tetap karena harus beroperasi di atas kapasitas yang tersedia berarti harga jual pesanan khusus harus di atas biaya variabel ditambah dengan kenaikan biaya tetap. Dengan demikian, dapat dikatakan bahwa kriteria untuk menerima atau menolak pesanan khusus menurut variabel costing tentunya dengan melihat kapasitas produksi, apakah masih terdapat kapasitas yang menganggur dan yang lebih penting lagi adalah sedapat mungkin menghasilkan laba kontribusi (*contribution margin*).

#### **H. Pengertian Biaya Produksi**

Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang digunakan dalam proses produksi, yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Biaya *overhead* pabrik pada umumnya jumlahnya lebih besar dibandingkan dengan jenis biaya yang lain. Biaya produksi adalah biaya-biaya yang dikorbankan untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Biaya produksi juga merupakan semua pengorbanan yang diperlukan dalam mendukung proses produksi barang atau jasa tertentu.

Pengorbanan yang dimaksud adalah berupa pemakaian faktor-faktor produksi yaitu sumber ekonomi seperti bahan baku, waktu, tenaga, teknologi,



dan upah para tenaga kerja dalam proses produksi dan sebagainya.

Biaya produksi merupakan bagian dari harga pokok produksi yang dikorbankan dalam suatu usaha untuk memperoleh penghasilan, sedangkan harga pokok merupakan bagian dari harga pokok perolehan yang ditahan pembebanannya.

### **I. Penggolongan Biaya Produksi**

Biaya bukanlah satu-satunya faktor yang harus dipertimbangkan oleh manajemen didalam melaksanakan fungsinya. Dengan demikian tidaklah mungkin manajemen mengelolah perusahaan atas bagiannya hanya berdasarkan informasi biaya. Tetapi dilain pihak bukanlah seorang manajer yang baik bilamana pengelolanya tidak didasarkan atas informasi biaya yang paling lengkap yang dapat dikumpulkan. Untuk menentuka harga pokok produksi yang mutlak maka diperlukan sebagai dasar penilaian persediaan dan penentuan rugi laba periode, biaya produksi perlu diklasifikasi menurut jenis atau obyek pegeluarannya. Hal ini penting agar pengumpulan data biaya dan alokasinya yang sering kali menurut ketelitian yang tinggi, seperti: penentuan tingkat penyelesaian produk dalam proses pada produksi secara missal dapat dilakukan dengan mudah.

Penggolongan biaya produksi menurut Sunarto (2008) sesuai kebutuhan dalam kelompok sebagai berikut.

1. Menurut unsure atas komponen biaya
2. Menurut perilaku terhadap volume
3. Menurut kedekatannya dengan produk
4. Klasifikasi menurut kegiatan produksi

Hernanto (2010) membagi biaya produksi ke dalam tiga bagian, yaitu sebagai berikut :

1. Biaya bahan baku
2. Biaya tenaga kerja langsung
3. Biaya overhead pabrik

Penjelasan dari ketiga biaya produksi tersebut dapat dijabarkan secara singkat berikut ini:

#### **1. Biaya Bahan Baku**

Bahan baku adalah bahan yang digunakan untuk membuat produk selesai. Bahan baku dapat diidentifikasi ke produk dan merupakan bagian integral dari produk tersebut. Bahan baku juga merupakan bahan utama yang dipakai dalam produksi yang kemudian diproses menjadi produk jadi melalui penambahan upah langsung dan biaya overhead pabrik. Biaya bahan baku terdiri dari biaya bahan baku langsung dan biaya bahan baku tidak langsung. Bahan langsung adalah semua bahan yang dapat dikenal pada produksi produk jadi, yang dapat dengan mudah ditelusuri sampai ke produk dan merupakan bahan utama dari produksi produk jadi. Bahan tidak langsung adalah semua bahan yang dimasukkan kedalam proses produksi yang tidak dapat dengan mudah ditelusuri seperti bahan langsung.

#### **2. Biaya Tenaga Kerja**

Biaya tenaga kerja pada fungsi produksi lebih lanjut di klasifikasikan kedalam biaya tenaga kerja langsung dan tidak langsung. Biaya tenaga kerja langsung adalah jumlah upah yang dibayarkan kepada tenaga kerja yang secara langsung menangani proses pengolahan bahan baku menjadi produk selesai. Sedangkan biaya tenaga kerja tidak langsung adalah jumlah upah yang dibayarkan kepada tenaga kerja yang secara tidak langsung menangani pengolahan bahan baku.

### 3. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya overhead pabrik adalah biaya-biaya selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk memproduksi barang. Hubungannya biaya overhead terhadap produk adalah hubungan tidak langsung, oleh karena itu, biaya ini disebut juga biaya tak langsung produk yang termasuk dalam klasifikasi biaya *overhead* pabrik adalah elemen-elemen yaitu bahan tak langsung, upah tak langsung, penyusutan mesin dan peralatan pabrik, penyusutan gedung pabrik, bahan habis pakai untuk pabrik, pajak bumi dan bangunan (PBB) untuk gedung atau pabrik, biaya pemeliharaan mesin-mesin dan peralatan pabrik serta biaya listrik untuk penerangan dan pembangkit listrik.

Adapun dalam pos biaya *overhead* pabrik adalah sebagai berikut :

#### a. Biaya bahan langsung

Bahan penolong adalah bahan yang digunakan untuk membuat produk selesai tetapi tidak menjadi bagian utama dalam produk selesai dan biasanya nilai relatif kecil dibandingkan dengan total produksinya.

#### b. Biaya tenaga kerja tidak langsung

Biaya tenaga kerja tidak langsung adalah biaya tenaga kerja yang tidak langsung menangani proses produksi dan tidak dapat diidentifikasi dengan produk selesai. Biaya ini tidak dikeluarkan secara langsung dalam produksi barang-barang atau jasa tertentu. Termasuk dalam biaya tenaga kerja langsung ini adalah :

- 1) Biaya tenaga kerja tertentu yang dikeluarkan dalam departemen produksi, seperti gaji mandor, gaji kepala bagian produksi, gaji pegawai administrasi pabrik.

- 2) Biaya tenaga kerja yang dikeluarkan oleh departemen pembantu, seperti biaya di bagian pembangkit listrik, bengkel atau bagian gudang.

c. Biaya reparasi dan pemeliharaan

Biaya reparasi dan pemeliharaan adalah biaya yang dikeluarkan dalam rangka untuk menjaga bangunan dan mesin-mesin agar selalu siap untuk digunakan dalam proses produksi. Contoh biaya ini adalah suku cadangan pelumas dan *supplies* pabrik lainnya untuk menjaga peralatannya agar dalam kondisi siap pakai.

d. Biaya yang timbul akibat penilaian aktiva tetap

Jenis biaya yang timbul sebagai akibat penilaian aktiva tetap. Biaya jenis ini sering disebut sebagai penyusutan. seperti penyusutan bangunan pabrik, penyusutan mesin, penyusutan kendaraan dan penyusutan aktiva tetap lainnya di pabrik.

e. Biaya yang timbul sebagai akibat berlalunya waktu

Dengan berlalunya waktu juga akan timbul biaya-biaya tertentu antara lain biaya asuransi bangunan pabrik, asuransi mesin, asuransi kendaraan. Biaya ini baru diperhitungkan setelah akhir periode.

f. BOP yang memerlukan pengeluaran tunai lainnya

Biaya *overhead* pabrik yang btermasuk dalam kelompok ini adalah biaya listrik dan biaya telepon, biaya air, dan biaya reparasi yang ditangani pihak luar.

Penggolongan biaya ini menjadi biaya langsung dan biaya tidak langsung sebenarnya tergantung pada obyek biayanya. Artinya, langsung atau tidak langsung suatu biaya itu dilihat dari tepat atau tidaknya biaya tersebut ditelusuri kepada obyek biayanya. Karena obyek biaya itu tidak terbatas pada produknya, tetapi bias juga departemen, daerah pemasaran dan lain sebagainya, maka ada kalanya dianggap perlu untuk menggolongkan biaya tersebut terhadap biaya tertentu, tergantung pada tujuan untuk apa informasi biaya tersebut diperlukan.



## J. Jenis-jenis Biaya Produksi

Biaya produksi dapat dibedakan menjadi beberapa jenis, yaitu :

2. Biaya tetap (*fixed cost*), yaitu biaya pada periode tertentu dengan jumlah dan tidak tergantung pada hasil produksi.
3. Biaya variabel (*variable cost*), yaitu biaya yang besarnya dapat berubah-ubah sesuai dengan hasil produksi.
4. Biaya total (*total cost*), yaitu total seluruh biaya tetap dan biaya variabel yang digunakan suatu perusahaan untuk menghasilkan barang jadi dalam satu periode.
5. Biaya rata-rata (*average cost*), yaitu besarnya biaya produksi per unit yang dihasilkan.
6. Biaya marjinal (*marginal cost*), yaitu biaya tambahan yang dibutuhkan untuk menghasilkan satu unit barang jadi.

## K. Harga Jual

Menurut Lasena (2013), harga jual adalah sejumlah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi suatu barang atau jasa ditambah dengan persentase laba yang diinginkan perusahaan, karena itu untuk mencapai laba yang diinginkan oleh perusahaan salah satu cara yang dilakukan untuk menarik minat konsumen adalah dengan cara menentukan harga yang tepat untuk produk yang terjual. Biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk menghasilkan sejumlah produk di dalam suatu periode akan dijadikan dasar untuk menetapkan harga jual produk (kristianti, 2013).

Jadi harga jual merupakan besaran harga yang akan ditawarkan kepada konsumen, sebagai imbalan dari pengeluaran biaya produksi ditambah biaya nonproduksi yang dilakukan perusahaan untuk memperoleh laba. Penetapan

harga harus dilakukan secara tepat dan akurat, sehingga perusahaan mampu bertahan dan memproduksi produk ditengah pesaingan. perubahan harga dalam jumlah kecil maupun besar akan berdampak pada penjualan produk dalam kuantitas yang cukup besar. Karena itu perusahaan dituntun hati-hati dalam penentuan harga jual dengan mempertimbangkan berbagai hal. Maka jika ada kesalahan dalam penentuan harga jual, perusahaan akan rugi atau kehilangan pelanggan karena harga jual yang ditentukan terlalu rendah maupun terlalu tinggi.

Pada umumnya harga jual produk atau jasa ditentukan berdasarkan penjumlahan semua biaya baik yang bersifat produksi maupun non produksi. Menurut Aurora (2013), biaya produksi digunakan sebagai dasar pelaporan dimana biaya persediaan akhir akan dimasukkan dalam laporan posisi keuangan dan biaya pokok penjualan pada laporan laba rugi. Penentuan harga jual bukan sekedar kegiatan pemasaran atau aspek keuangan melainkan tulang punggung keberlangsungan perusahaan. Hal ini disebabkan karena harga jual akan mempengaruhi volume penjualan atau jumlah pembeli, selain itu juga akan mempengaruhi jumlah pendapatan perusahaan.

Pricilia, Jullie dan Agus (2014), mengungkapkan bahwa ada Dua bentuk strategi yang dapat diterapkan perusahaan untuk penentuan harga jual produk atau jasa baru sebagai berikut.

1. *Skimming pricing* Merupakan bentuk strategi penentuan harga jual produk atau jasa baru, dengan cara menentukan harga jual mula - mula relatif tinggi. Tujuan strategi ini adalah agar perusahaan memperoleh laba yang maksimum dalam jangka pendek.
2. *Penetration pricing* Merupakan bentuk strategi penentuan harga jual dengan

cara menentukan harga jual mula - mula relatif rendah, sehingga perusahaan dapat meraih pangsa pasar yang lebih besar untuk produk atau jasa tersebut dalam jangka pendek.

Penetapan harga jual merupakan problematika bagi setiap perusahaan, meskipun setiap perusahaan dalam menetapkan harga jual selalu mempertimbangkan faktor biaya, persaingan, permintaan dan laba. Informasi biaya pada perusahaan manufaktur dapat terlihat pada perhitungan harga pokok produksi yang mencerminkan total biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi atau menghasilkan suatu produk. Penetapan harga jual yang dilakukan manajer harus menutupi seluruh biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi suatu barang maupun jasa dan ditambah persentase laba yang diinginkan perusahaan. oleh sebab itu untuk mencapai suatu laba yang diinginkan oleh perusahaan salah satu cara yang perlu dilakukan untuk menarik suatu minat konsumen adalah dengan cara menentukan harga produk dengan tepat untuk dijual (Waryanto dan Nasrulloh, 2014). Penentuan harga jual berdasarkan pendekatan biaya menurut Swastha (2010), dalam bentuk yang paling sederhana terdiri atas tiga metode, yaitu *cost plus pricing method*, *mark up pricing method*, dan penentuan harga oleh produsen.

#### **L. Penelitian terdahulu**

Penelitian terdahulu ini menjadi salah satu acuan penulis dalam melakukan penelitian sehingga penulis dapat memperkaya teori yang digunakan dalam mengkaji penelitian yang dilakukan.

**Tabel 1.1**  
**Penelitian terdahulu**

No	Penulis	Judul Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
1.	lin Sriyani (2018)	Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan metode <i>full costing</i> dan <i>variabel costing</i>	Metode kualitatif	Hasil penelitian ini menyatakan bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan metode <i>full costing</i> harga jualnya jauh lebih tinggi yaitu Rp 8.810/kg sedangkan harga jual metode <i>variabel costing</i> harga jual satuan produknya sebesar Rp 8.296/kg dengan adanya perbedaan harga jual tersebut akan berpengaruh kepada keuntungan perusahaan.
2	Derinra ika elvania(2017)	Penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan metode <i>variabel costing</i> guna penentuan harga jual produk takwa (pada usaha bintang barokah kediri)	Metode kuantitatif	Perbedaan selisih harga jual produk menurut metode perusahaan dan metode <i>variabel costing</i> sebesar Rp 184,- jumlah tahu takwa yang diproduksi usaha bintang barokah kediri selama 2016 adalah sebanyak 892.800 unit tahu takwa. Maka selisih harga jual sebesar Rp 191.952.000,-.
3	Irvak Maulana (2016)	Pengaruh biaya produksi, biaya pemasaran dan gaji karyawan terhadap hasil penjualan pada catering warga sendiri kota semarang	Metode Kualitatif dan kuantitatif	Terdapat pengaruh biaya produksi ( $X_1$ ) terhadap hasil penjualan (Y) catering "Warga sendiri" di kota semarang. Hal ini berarti bahwa biaya produksi yang dikeluarkan oleh catering "warga sendiri" dapat



No	Penulis	Judul Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
				dioptimalkan penggunaannya, maka dapat meningkatkan hasil penjualan.
4	Indawati Jauhar Nino, Janri Delastriani Manafe, dan Tuti Setyorini (2018)	Penerapan Metode "Variable Costing" dalam Pengambilan Keputusan Jangka Pendek untuk Menerima Pesanan pada CV Nasional Batako Kupang	Metode Kuantitatif	Hasil perhitungan laba rugi komparatis tanpa dan dengan pesanan di luar pesanan normal seperti yang ada pada tabel 10 diketahui bahwa laba bersih tanpa pesanan di luar pesanan normal adalah sebesar Rp. 520.901.695,- dan laba bersih dengan pesanan di luar pesanan normal adalah sebesar Rp. 526.328.259,-. Sehingga selisih laba bersih yang didapat adalah sebesar Rp. 5.426.564. Dari hasil perhitungan tersebut diatas, maka pesanan di luar pesana normal yang datang, dapat diterima karena pesanan tersebut dapat memberikan keuntungan bagi CV Batako Nasional
5	Sylvia (2018)	Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode <i>full costing</i> dan metode <i>variabel costing</i> pada tahu mama kokom kotabaru	Deskriptif kuantitatif, sampel di tahu mam kokom	Perhitungan diantara ketiga metode tersebut diketahui perhitungan yang diterapkan mama kokom lebih rendah dibandingkan dengan metode <i>full costing</i> dan <i>variabel costing</i>

No	Penulis	Judul Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
6	Mahagiyani (2017)	Analisis struktur biaya produksi dan unit cost untuk pengendalian biaya produksi studi kasus UKM Shasa Yogyakarta	Metode kuantitatif	Hasil penelitian ini menyatakan bahwa penetapan harga pokok produksi yang dilakukan oleh perusahaan masih belum memadai maka penulis juga memberikan beberapa masukan untuk memberi gambaran perbaikan untuk langkah selanjutnya dalam operasional penetapan harga pokok produksi
7	Nur Sarifillah (2019)	Analisis perhitungan harga pokok produksi pada usaha mikro kecil dan menengah tahu bapak paiman	Metode kuantitatif	hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat perbedaan antara metode perusahaan dengan metode full costing dan variabel costing
8	Yuda Purniawan (2019)	Penerapan metode variabel costing dalam perhitungan harga pokok produksi untuk menentukan harga jual	Metode deskriptif kuantitatif dan kualitatif	Hasil penelitian inii menunjukka bahwa UD. Karunia menggunakan metode full costing dan dihasilkan bahwa harga pokok produksi kue bolu Rp.4.730 dan metode variabel costing menghasilkan Rp.4.121 lebih rendah Rp.609.
9	Pongantung (2018)	Analisis biaya variabel costing untuk pengambilan keputusan menerima atau menolak pesanan khusus pada perusahaan kue bangket tokin.	Metode kuantitatif	Penerapan perhitungan analisis biaya menurut metode variabel costing dalam pengambilan keputusan menerima atau menolak pesanan khusus, total biaya variabel untuk produksi kue bangket yaitu Rp.358.224.560 dan sehingga total

No	Penulis	Judul Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
				keseluruhan biaya yaitu Rp.422.398.305. dari hasil analisis biaya diferensial dalam pengambilan keputusan
10	Hendi (2018)	Analisis strategi penetapan harga jual ditinjau dari harga pokok produksi pada perusahaan aliff catering	Metode kuantitatif	Perusahaan aliff catering belum melakukan penetapan harga pokok produksi dengan perhitungan yang benar dan biaya-biaya yang digunakan hanya dihitung berdasarkan asumsi saja. Selain itu dijelaskan bahwa penetapan harga jual produk tidak memiliki dasar perhitungan yang benar sehingga harga jual produk terlalu rendah.

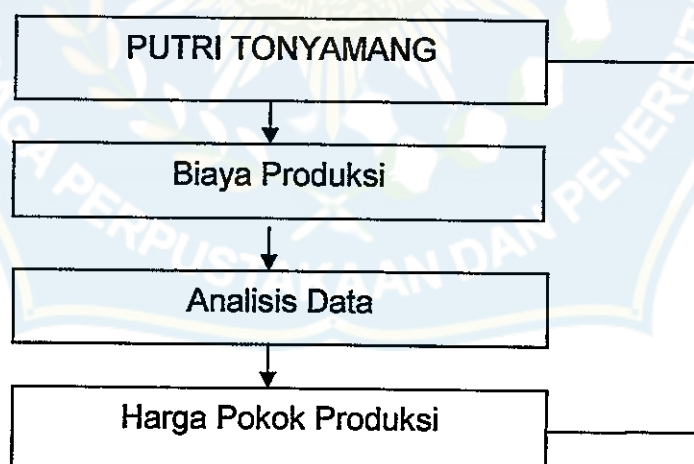
#### M. Kerangka Pemikiran

Setiap perusahaan dalam menjalankan usahanya mempunyai tujuan yang pasti untuk memperoleh laba yang optimal dan berusaha untuk mempertahankan kelangsungan perusahaannya serta mengembangkan usahanya untuk dapat lebih maju. Agar dapat mencapai tujuan tersebut perusahaan harus melakukan penjualan barang atau jasa dari hasil produksinya, semua yang bermutu tinggi dan memiliki harga jual yang mampu dicapai oleh banyak kalangan akan dapat mempermudah persaingan.

Semua perusahaan baik yang bergerak dibidang jasa, dagang maupun manufaktur perlu melakukan pencatatan akuntansi untuk mengetahui kondisi

keuangan usahanya. Karena dari laporan keuangan yang dihasilkan akan dapat menunjukkan keadaan keuangan perusahaan yang sesungguhnya, apakah mengalami keuntungan ataupun sebaliknya. Proses transaksi perusahaan dagang hampir sama dengan perusahaan jasa, hanya saja dalam perusahaan dagang harus memperhitungkan harga pokok penjualan dalam pencatatan persediaan. Perhitungan harga pokok penjualan pada perusahaan dagang dilakukan pada saat terjadinya penjualan barang dagang yang dalam hal ini mengakibatkan berkurangnya jumlah persediaan barang dagang yang dimiliki oleh perusahaan.

Berdasarkan uraian di atas penulis dapat menyajikan skema kerangka fikir yang berkaitan dengan penelitian ini sebagai berikut :



Gambar 1: Kerangka Pikir



### **BAB III**

#### **METODE PENELITIAN**

##### **A. Lokasi dan waktu penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan pada Catering Putri Tonyamang Jl. Onta Baru No. 183 kota Makassar. waktu penelitian ini berlangsung selama 2 bulan, mulai dari bulan September sampai dengan Oktober 2019.

##### **B. Jenis data**

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini :

1. data kualitatif yakni data yang berupa keterangan-keterangan tertulis seperti sejarah berdirinya perusahaan, struktur organisasi dan proses produksi
2. data kuantitatif yaitu data yang berupa keterangan-keterangan tertulis dalam penelitian seperti; biaya produksi dengan perincian biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.

##### **C. SumberData**

Sumber data yang digunakan data primer yaitu data yang diperoleh secara langsung dengan mengadakan wawancara dan observasi pada catering putri tonyamang

##### **D. Teknik Pengumpulan Data**

Wawancara atau interview merupakan cara pengumpulan data dengan jalan Tanya jawab sepihak yang dikerjakan dengan sistematis berlandaskan kepada tujuan penelitian (marzuki, 2006 : 62). Dalam hal ini dilakukan wawancara dengan pemilik usaha catering putri tonyamang.

## E. Defenisi Operasional

Untuk memberikan pemahaman yang sama, maka peneliti memberikan batasan defenisi terhadap variable-variabel yang diteliti sebagai berikut :

### 1. Biaya produksi

Biayaproduksi adalah biaya yang dikeluarkan untuk membuat atau memproduksi suatu barang jadi.

### 2. Harga pokok produksi

Hargapokokproduksi adalah jumlah dari pada produksi yang melekat pada produksi yang melekat pada produksi yang dihasilkan yaitu meliputi biaya-biaya yang dikeluarkan mulai pada saat pengadaan bahan baku tersebut sampai dengan proses akhir produk, yang siap untuk digunakan atau dijual. Biaya-biaya yang dimaksud ini, biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead*.

## F. Analisis data

Teknik penelitian data dalam penelitian ini adalah deskriptif dengan pendekatan kualitatif dan kuantitatif. Pendekatan kualitatif digunakan untuk menyelidiki objek yang tidak dapat diukur dengan angka-angka ataupun ukuran lain yang bersifat eksak. Sedangkan pendekatan kuantitatif digunakan untuk mendeskripsikan atau menjelaskan peristiwa atau suatu kejadian yang terjadi pada saat sekarang dalam bentuk angka-angka yang bermakna. Penelitian deskriptif disusun dalam rangka memberikan gambaran secara sistematis tentang informasi ilmiah yang berasal dari subjek dan objek penelitian. Teknik ini dipilih karena peneliti akan mengetahui data mengenai biaya produksi pada tempat yang dipilih untuk melakukan penelitian. Dengan data tersebut, maka penulis

akan menerapkan perhitungan unsur-unsur biaya produksi dengan menggunakan metode *variable costing*.

Menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan metode *variable costing*.

Kos produksi menurut metode *variable costing* terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini :

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
BOP variable	xxx
Harga pokok produksi	xxx

## BAB IV

### HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

#### A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

##### 1. Sejarah Singkat Lokasi Penelitian

Katering Putri Tonyamang didirikan oleh Rina Triana Natsir. Pada awal berdirinya yaitu tanggal 17 Desember 2008 di kota Makassar, menurut ibu Rina bisnis katering sudah menjadi passionnya sejak lama. merupakan sebuah katering yang menyediakan makanan cepat saji dengan berbagai varian rasa khas dari berbagai daerah di Indonesia. Katering Putri Tonyamang sendiri pertama kali membuka outlet di jalan kelapa tiga, panakkukang.

Katering putri tonyamang (*tonyamang catering service*) adalah jenis usaha yang bergerak dibidang tata boga, yang memproduksi jenis-jenis makanan cepat saji seperti nasi dos dan lain sebagainya. Katering putri tonyamang melayani pesanan untuk acara pernikahan, syukuran, ulang tahun, arisan, aqiqah dan acara lainnya tanpa membatasi pesanan baik dalam jumlah banyak maupun dalam jumlah sedikit dengan kata lain tanpa minimal order.

Dalam kurung waktu beberapa tahun terakhir seiring banyaknya pesanan dan kepercayaan pelanggan. menurut ibu Rina, pihaknya mampu menyediakan kurang lebih 1000 porsi makanan perpesanan. Untuk mengakomodir permintaan pihaknya memutuskan pindah outlet ketempat yang lebih luas yakni di jalan onta baru no.18 Makassar.



## 2. Visi dan Misi

### a. Visi

Menjadikan Katering Putri Tonyamang sebagai rumah makan besar yang terkenal di seluruh Makassar, dan Indonesia. Menjadikan perusahaan rumah makan berprestasi dan menguntungkan yang fokus menggarap makanan nikmat khas Indonesia. Memiliki motto "kepuasan pelanggan adalah tanggung jawab kami"

### b. Misi

Mengupayakan penamaan brand Putri Tonyamang yang positif bagi masyarakat Makassar. Meraih prestasi setinggi mungkin dan mengumpulkan *testimony public figure* untuk memperkuat *Brand Image*. Bekerja sama dengan pihak-pihak terkait dalam mencapai tujuan.

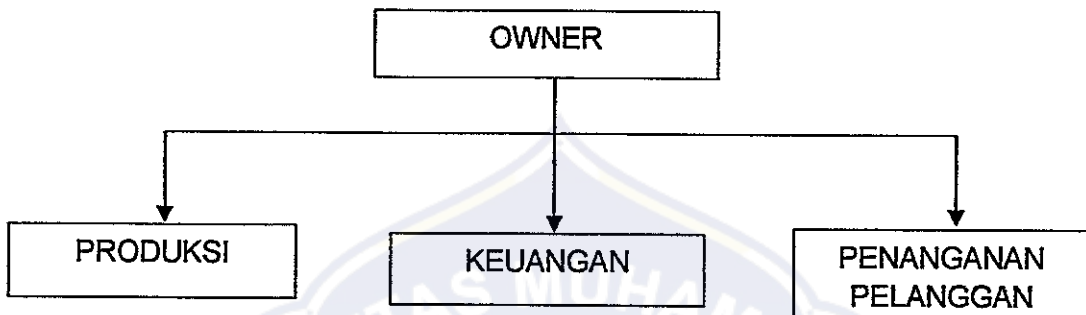
## 3. Struktur Organisasi

Untuk mencapai tujuan yang ditetapkan oleh perusahaan, diperlukan manajemen yang baik yang mampu mendayagunakan semua sumber daya yang ada secara efektif dan efisien, dan mampu menyelaraskan pencapaian tujuan perusahaan dengan tujuan setiap individu yang ada di dalam perusahaan.

Agar perusahaan dapat berjalan dengan baik, salah satunya diperlukan suatu struktur organisasi yang bisa menjadi pedoman kerja bagi semua pekerja yang terlibat dalam pencapaian tujuan perusahaan, baik tugas, wewenang dan tanggung jawab yang harus dijalankan.

Struktur organisasi katering Putri Tonyamang dapat dilihat sebagai berikut:

### **Struktur Organisasi Katering PUTRI TONYAMANG**



**Gambar 4.1 Struktur Organisasi Katering Putri Tonyamang**

#### **a. Owner**

1. Mengadakan perencanaan terhadap pencapaian tujuan serta perluasan usaha.
2. Mengelola dan mendistribusikan produk katering di area atau regional yaitu makassar.
3. Mengambil keputusan yang dianggap sesuai dan tepat dalam pendistribusian pesanan produk agar mencapai target yang ditetapkan.
4. Mengkoordinir seluruh pekerjaan untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan.

#### **b. Bagian Produksi**

Mempunyai tugas dan tanggung jawab sebagai berikut :

1. Membuat perencanaan dan desain produk
2. Membuat perencanaan kapasitas produk
3. Membuat perencanaan bahan baku

#### **c. Bagian keuangan**

1. Owner sendiri yang bertugas sebagai kasir, mencatat harga makan. pada nota dan menerima pembayaran dari pelanggan.
2. Owner sendiri bertugas mencatat uang masuk dan uang keluar.

#### d. Bagian penanganan pelanggan

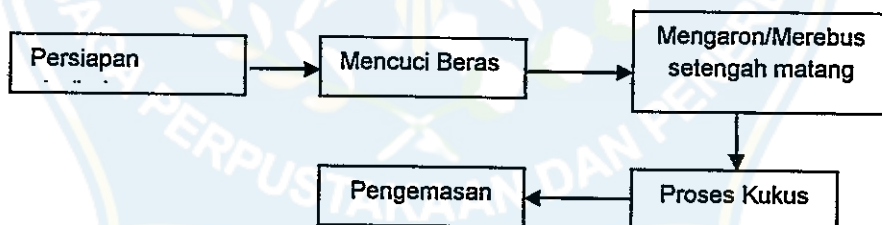
1. Bertugas sebagai penerima pelanggan dan memberikan nota kepada pelanggan
2. Menerima pesanan untuk acara seperti pesta, syukuran dan kegiatan-kegiatan yang dipercayakan pelanggan untuk menyediakan konsumsi.

### B. Penyajian Hasil Penelitian dan Pembahasan

#### a. Proses Produksi Katering Putri Tonyamang

##### 1. Proses Produksi Makanan Pokok

Makanan pokok terutama nasi merupakan salah satu bahan yang menyumbangkan energi yang cukup tinggi. Katering Putri Tonyamang memproduksi nasi putih, dimana waktu pengolahannya dimulai pukul 06.30 sampai 08.30, dengan tenaga pengolah satu orang. Berikut tahapan produksi nasi putih.



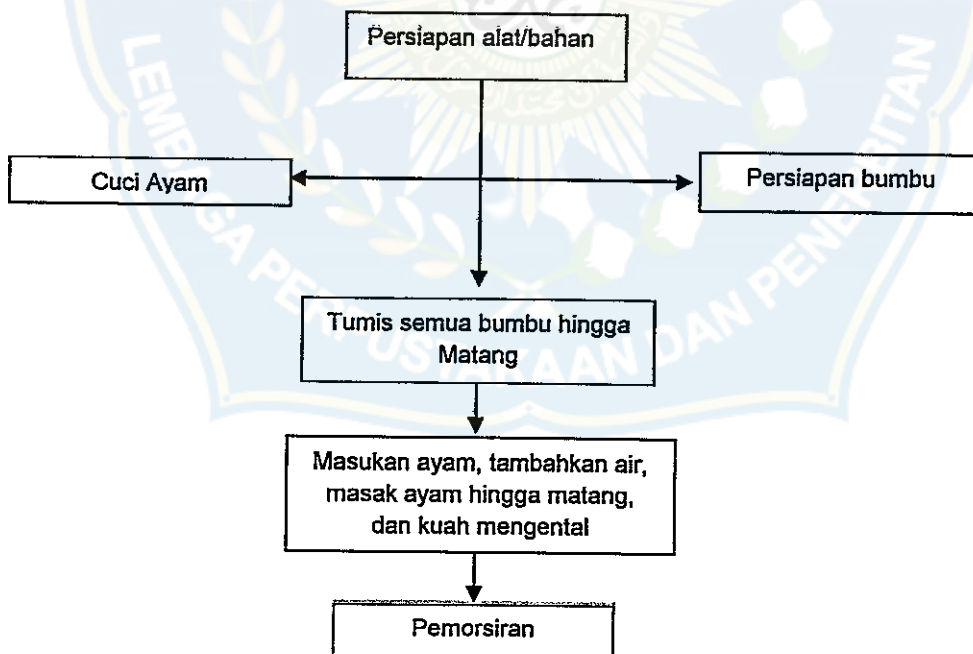
**Gambar 4.2 Proses produksi nasi**

Tahapan dalam memproduksi nasi putih ini dimulai dari beras ditimbang sebanyak 3,5 liter untuk 40 porsi, dimana satu porsinya terdiri dari 70 g beras, kemudian beras dicuci terlebih dahulu. Beras yang telah dicuci kemudian diaron merebus setengah matang)( dalam panci dengan menggunakan perbandingan antara beras dengan air yakni 1:1. Pengaronan tersebut dilakukan sampai nasi setengah matang dan airnya meresap, setelah itu langsung dikukus kedalam dandang yang telah dipanaskan sebelumnya hingga matang. Nasi yang telah

matang diangkat kemudian dimasukkan ke dalam waskom kemudian ditimbang total, setelah ditimbang total nasi tersebut dibagi menjadi 2. hal ini bertujuan mempermudah proses pemorsiran. Rata-rata satu porsi nasi sekitar 140-150 gram. Nasi yang telah ditimbang sesuai dengan porsinya langsung diletakkan ke dalam kotak.

## 2. Proses Produksi Lauk Hewani

Lauk hewani merupakan salah satu makanan yang menyumbangkan energi dan kandungan gizi yang tinggi. Olahan dari Lauk hewani yang digunakan di Katering Putri Tonyamang adalah daging ayam dan daging sapi. Proses produksi dari lauk hewani ini dilakukan oleh satu orang, yang dimulai pukul 06.30-9.00. berikut salah satu tahapan dari proses produksi lauk hewani yang berbahan dasar ayam dapat dilihat pada Gambar 7.



**Gambar 4.3 Proses produksi lauk hewani**

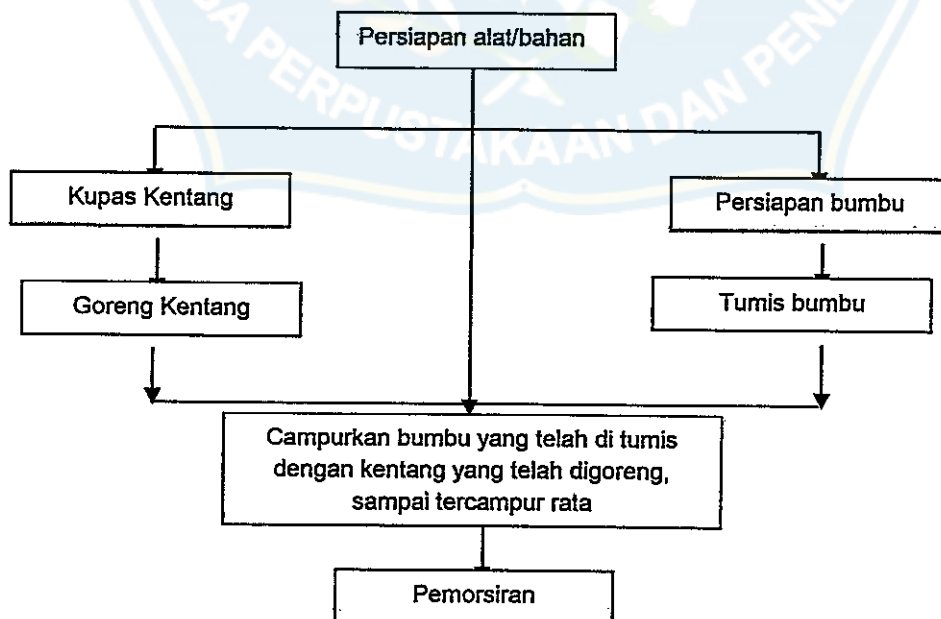
Pengolahan lauk hewani khususnya ayam di Katering Putri Tonyamang dimulai dari proses persiapan bumbu. Bumbu dihaluskan dengan menggunakan



blender, kemudian ditumis untuk mendapatkan aroma dari bumbu tersebut, dan setelah itu ayam yang telah dibersihkan dimasukkan dan tuangi air aduk hingga rata, masak ayam sampai ayam matang atau empuk kemudian diangkat dan diporsikan. Banyaknya daging ayam yang diproduksi sebanyak 3 kg, untuk 40 porsi bahkan bisa lebih sesuai banyaknya pesanan. Sehingga rata-rata untuk satu porsinya sekitar 70-80 gram.

### 3. Proses Produksi Lauk Nabati

Olahan dari bahan nabati yang digunakan oleh Katering Putri Tonyamang adalah kentang, tahu dan tempe. Dimana diolah menjadi hidangan perkedel, dofu, siotofu, dan soy tiram. Rata-rata penggunaan kentang yakni 2 kg untuk menghasilkan 40 porsi, dimana masing-masing porsinya dihitung sekitar 40-50 gram. Penggunaan tempe dan tahu sebanyak 1.500 gram, dengan masing-masing porsinya sekitar 37 gram. Produksi lauk nabati ini dilakukan oleh satu orang yang rata-rata proses pengerjaannya memakan waktu hingga 2 jam. Berikut salah satu contoh pengolahan lauk nabati dengan bahan dasar kentang.



**Gambar 4.5 Proses produksi lauk nabati**

Proses produksilauk nabati dimulai dari kentang sebanyak 2 kg dicuci bersih, dikupas dan dipotong dadu langsung di goreng. Bumbu dihaluskan kemudian ditumis, campurkan dengan kentang yang telah digoreng, sampai merata kemudian porsikan.

#### 4. Proses Produksi Sayur

Sayur yang digunakan oleh Katering Putri Tonyamang berupa wortel, buncis, toge, bayam, sawi putih, kol, dan jagung manis. Banyaknya sayuran yang digunakan berbeda-beda, Salah satu sayur yang diproduksi Katering Putri Tonyamang adalah vegetable soup, dimana terdiri dari bermacam-macam sayuran yang telah dicuci kemudian dipotong, lalu langsung direbus kedalam rebusan yang telah dicampurkan dengan bumbu. Menu ini terdapat pada hari Senin.



Gambar 4.6 Proses produksi Sayuran

#### 5. Produksi dan Penjualan

"untuk produksi kami selalu menunggu permintaan pesanan dari para pelanggan. Karena memang sudah adami pelanggan tetapnya kita dan untuk yang belum kenal tonyamang, kita lakukan promosi di *facebook* kadang

dibantumi juga sama pelanggan yang sudah pesan dia posting di *facebooknya*. Kadang ada yang pesan 200 porsi paling rendahmi itu 40 porsi. Kalau dirata-ratakanki perbulannya ya biasa tong na dapat ta 3000 kalo lancarki atau banyak permintaan na dapatki ta 3200 porsi”

“kalau harga jual yang ditetapkan disini Rp.27.000 perporsinya karna menu yang disediakan tidak biasaki juga jadi kepuasannya sesuai harga juga toh. Biasaki juga pasti kalau ada acara atau kegiatan terus untuk komsumsinya pasti na sediakan nasi box pasti kecewaki kalo dibuka box nan da sesuai selera nah kalo bagus atau enak menu yang na sediakan pasti enak makanta”.

### **Produksi dan Penjualan Katering Putri Tonyamang Perbulan**

<b>Keterangan</b>	<b>Harga jual</b>	<b>Produksi per bulan</b>	<b>Penjualan per bulan</b>
<b>Katering Putri tonyamang</b>	<b>Rp.27.000</b>	<b>3000 porsi</b>	<b>Rp.81.000.000</b>

*Sumber:* katering putri tonyamang

## **C. Analisis Hasil Penelitian**

### **1. Biaya Produksi Menurut Katering Putri Tonyamang**

Biaya produksi adalah biaya-biaya yang dikeluarkan untuk membuat atau memproduksi suatu barang. Biaya ini terdiri dari berbagai macam jenis biaya tergantung dari produk apa yang di produksi suatu perusahaan. Pada umumnya biaya produksi ini terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead. Namun demikian berbeda dengan usaha katering putri tonyamang, dimana biaya produksinya dikelompokkan kedalam dua kelompok besar yaitu: biaya yang langsung mempengaruhi secara langsung proses kegiatan perusahaan sedangkan biaya yang tidak secara langsung mempengaruhi proses kegiatan produksi perusahaan di kategori sebagai biaya tidak langsung.

Berdasarkan informasi dari hasil wawancara dengan pengelola katering putri tonyamang menyatakan bahwa pembagian biaya didasarkan pada

pengaruh langsung dan tidak langsung terhadap proses produksi. Berikut hasil wawancara peneliti dengan pihak pengelola katering dengan ibu Rina, menyatakan sebagai berikut:

*"kebiasaan saya disini menggunakan biaya seperti pembelian bahan pokok yaitu beras, daging, sayur-sayuran begitu juga dengan bumbu-bumbu masakan, sedangkan biaya-biaya lainnya seperti karyawan, biaya listrik, biaya air, biaya gas LPG, dan biaya lainnya. Biaya-biaya itu saya anggap bukanki biaya langsung karena biaya itu tidak berhubunganki dengan makanan"*

Berdasarkan informasi diatas peneliti berkesimpulan bahwa biaya produksi katering terdiri dari biaya langsung dan tidak langsung. Biaya langsung yaitu biaya yang berkaitan langsung secara materil dengan produk yang dihasilkan oleh usaha katering putri tonyamang. Sedangkan biaya tidak langsung adalah biaya yang mendukung proses produksi katering putri tonyamang, dalam hal ini biaya tenaga kerja dimasukkan sebagai biaya tidak langsung. Dari data yang penulias peroleh biaya langsung dan biaya tidak langsung pada usaha katering putri tonyamang dapat kita lihat pada tabel berikut ini:

**Tabel 4.1**  
**Katering Putri Tonyamang**  
**Biaya langsung**  
**(Perbulan)**

Nama Bahan	Harga (Rp)/Satuan	Kuantitas	Biaya (Rp)
Daging sapi	99.000	70 kg	6.900.000
Ayam potong	35.000	200 kg	7.000.000
Telur ayam	24.000	150 kg	4.800.000
Udang	130.000	30 kg	3.900.000
Beras	10.950	250 kg	2.737.500
Cabai rawit	26.700	30 kg	801.000
Cabai merah besar	40.000	33 kg	1.320.000
Merica	75.000	12 kg	900.000
Ketumbar	80.000	10 kg	800.000
Bawang merah	27.000	33 kg	891.000



Bawang putih	115.000	20 kg	2.300.000
Tomat	23.000	30 kg	690.000
Kol	8.000	80 kg	640.000
Bayam	4.000	30 kg	120.000
Toge	20.000	30 kg	600.000
Wortel	21.000	25 kg	525.000
Kentang	44.000	20 kg	880.000
Kacang panjang	27.500	20 kg	540.000
Minyak goreng	14.950	20 bungkus	299.000
Garam dapur	-	2 pak	58.000
Kecap manis	-	4 jeregen	320.000
Kecap asin	-	2 jeregen	200.000
Saos sambal	160.000	6 bungkus	960.000
Bubuk cabe	55.000	3 kg	165.000
Tepung bumbu serbaguna	118.000	10 kg	1.180.000
Lada bubuk	78.000	5 kg	390.000
Kunyit bubuk	43.000	4 kg	172.000
Kemiri	47.900	3 kg	141.000
<b>Total</b>			<b>44.070.460</b>

Sumber: katering putri tonyamang

Berdasarkan tabel diatas biaya langsung katering putri tonyamang terdiri dari biaya bahan baku yakni mulai dari pembelian beras dan sayuran dengan bahan penolong yaitu bumbu dan rempah-rempah dengan total pembelian perbulan sebesar Rp. 44.070.460

**Tabel 4.2**  
**Katering Putri Tonyamang**  
**Biaya tidak langsung**  
**(perbulan)**

Unsur biaya	Jumlah	Keterangan
-Gaji karyawan	11.000.000	
-Biaya air	100.000	
-Biaya gas LPG	396.000	
-Box nasi Styrofoam	500.000	
-Box nasi kertas	1.298.000	
-Sendok bebek	140.000	
-Tissue	705.000	
-Kertas nasi	120.000	
-Label catering	250.000	
-kompor gas	900.000	
-kulkas	4.000.000	
-tabung gas	360.000	
-blender	385.000	

-sealer	160.000	
-dandang	200.00	
-panci	200.000	
-wajan	300.000	
-waskom	60.000	
-talenan	40.000	
-sodet	25.000	
-piring stainless	80.000	
-mangkuk stainless	37.500	
<b>Total</b>	<b>21.256.500</b>	

Sumber: katering putri tonyamang

Berdasarkan tabel 4.2 diatas dapat dilihat biaya tidak langsung katering putri tonyamang terdiri dari gaji karyawan, biaya listrik, biaya air, biaya gas LPG dan biaya-biaya lainnya. Total biaya tidak langsung katering putri tonyamang sebanyak Rp 21.256.500.

## 2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Katering Putri Tonyamang

Katering putri tonyamang dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan pencatatan secara sederhana, dimana tidak merinci semua biaya-biaya yang berpengaruh dalam proses produksi. Biaya-biaya yang diperhitungkan yaitu biaya langsung dan tidak langsung.

**Tabel 4.3**

**Harga pokok produksi menurut katering putri tonyamang**

Jenis biaya	Total biaya (Rp)
Biaya langsung	44.070.460
Biaya tidak langsung	21.256.500
<b>Total biaya</b>	<b>65.326.960</b>
<b>Jumlah produksi/porsi</b>	<b>3000</b>
<b>Harga Pokok produksi/porsi</b>	<b>21.775,65 atau 21.775</b>

Sumber: katering putri tonyamang

Berdasarkan perhitungan diatas, Harga pokok produksi katering tonyamang menunjukkan bahwa total biaya sebesar Rp.65.326.960. sedangkan produksi yang dihasilkan katering putri tonyamang rata-rata 3000 porsi/bulan.

Oleh karena itu harga produksi yang dihasilkan sebesar Rp.21.775,65 atau dibulatkan sebesar Rp.21.775

Berdasarkan data dan informasi yang penulis peroleh dari pengelola catering menyatakan bahwa harga jual rata-rata Rp.27.500/porsi. Dengan berdasarkan data harga pokok tersebut dan data harga jual, ini berarti bahwa laba yang diperoleh catering sebesar  $\text{Rp.27.500} - \text{Rp.21.755} = \text{Rp.5.725}$ .

### **3. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Variable Costing***

Harga pokok produksi menurut metode *variabel costing* atau biaya yang bersifat variabel yaitu menghitung seluruh biaya yang mempengaruhi proses produksi, seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik *variabel* dengan Berdasarkan data yang penulis dapatkan dari perusahaan, maka biaya produksi dengan pendekatan variabel costing terlebih dahulu harus dipisahkan antara biaya variabel dan biaya tetap.

Secara umum biaya produksi terdiri atas tiga jenis biaya yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik.

#### **a. Biaya bahan baku**

Bahan baku adalah segala sesuatu yang merupakan bahan pokok atau bahan utama yang diolah dalam proses produksi menjadi produk jadi. Perusahaan menggunakan beberapa bahan baku dalam proses produksi. Bahan baku tersebut antara lain beras, daging sapi, ayam potong telur ayam, udang, kol, bayam, toge dan jenis bahan lain yang digunakan dalam proses produksi. Sedangkan biaya bahan baku adalah pengorbanan sumber ekonomi yang harus dikeluarkan perusahaan untuk menghasilkan atau mendapatkan bahan baku

tersebut. Data bahan baku yang digunakan oleh perusahaan menurut perhitungan metode *variabel costing* dapat dilihat pada tabel 4.4

**Tabel 4.4**  
**Biaya bahan baku**

Nama Bahan	Harga (Rp)/Satuan	Kuantitas	Biaya (Rp)
Daging sapi	99.000	70 kg	6.900.000
Ayam potong	35.000	200 kg	7.000.000
Telur ayam	24.000	150 kg	4.800.000
Udang	130.000	30 kg	3.900.000
Beras	10.950	250 kg	2.737.500
Kol	8.000	80 kg	640.000
Bayam	4.000	30 kg	120.000
Toge	20.000	30 kg	600.000
Wortel	21.000	25 kg	525.000
Kentang	44.000	20 kg	880.000
Kacang panjang	27.500	20 kg	540.000
Minyak goreng	14.950	20 bungkus	299.000
<b>Total</b>			<b>28.941.500</b>

Sumber. Hasil olah data

Sesuai dengan data biaya bahan baku dengan perhitungan menggunakan metode variabel costing yang disajikan dalam tabel , maka biaya bahan baku yang tertinggi dalam proses produksi yaitu ayam potong sebesar Rp 7.000.000.

#### **b. Biaya tenaga kerja langsung**

Biaya tenaga kerja langsung merupakan balas jasa yang diberikan oleh perusahaan kepada semua karyawan yang terlibat dalam proses produksi. Proses produksi baru akan dimulai ketika seluruh bahan baku produksi sudah tersedia seluruhnya. semua proses produksi dari awal hingga akhir dikerjakan bersama-sama oleh tenaga kerja. Biaya tenaga kerja untuk 13 orang karyawan dibagi atas 2 bagian yang terdiri dari 7 orang karyawan tetap yaitu 1 orang pimpinan, 3 orang bagian dapur/produksi dan 3 orang bagian pemasaran dan 6 orang karyawan lepas/tidak tetap yang khusus ditempatkan dibagian dapur/produksi. Jam Operasional pekerjaan mulai dari pukul 06.30-15.00 setiap



hari Senin sampai hari Sabtu. Karyawan tersebut mendapat libur pada saat tanggal merah dan hari Minggu.

Perhitungan upah yang akan diterima oleh karyawan menurut metode variable costing dapat dilihat pada Tabel 4.5

**Tabel 4.5**  
**Biaya tenaga kerja langsung**

Keterangan	Karyawan tetap	Karyawan Tidak tetap
Jam operasional	06.30–15.00	06.30–15.00
(Rupiah)	2.000.000	35.000(1.050.000)
Jumlah Karyawan	3	6
Total perbulan (Rupiah)	6.000.000	6.300.000
<b>Total biaya tenaga kerja langsung</b>		<b>12.300.000</b>

Sumber: Hasil olah data

Perhitungan tarif/upah pada Katering yang diterima oleh karyawan tetap untuk 3 orang dibagian dapur/produksi adalah Rp 6.000.000 tiap bulan. Sedangkan perhitungan tarif/upah untuk karyawan tidak tetap sebesar Rp. 35.000/hari/orang untuk 6 orang bagian produksi sebesar Rp 6.300.000. sehingga katering putri tonyamang mengeluarkan gaji tenaga kerja langsung sebesar Rp. 12.300.000 setiap bulannya.

### **c. Biaya overhead pabrik**

Biaya overhead pabrik (*manufacturing overhead costs*) adalah biaya produksi yang tidak masuk dalam biaya bahan baku maupun biaya tenaga kerja langsung. Apabila suatu perusahaan juga memiliki departemen-departemen lain selain departemen produksi maka semua biaya yang terjadi di departemen pembantu tersebut (termasuk biaya tenaga kerjanya) dikategorikan sebagai biaya overhead pabrik.

Biaya overhead pabrik biasanya muncul dari biaya-biaya yang harus dikeluarkan untuk pemakaian bahan tambahan, biaya tenaga kerja tidak langsung, pengawasan mesin produksi, pajak, asuransi, hingga fasilitas-fasilitas tambahan yang diperlukan dalam proses produksi.

**a) Biaya bahan penolong**

Adapun biaya bahan penolong yang dimaksud disini yaitu rempah-rempah atau bumbu-bumbu penyedap rasa pada masakan seperti pada tabel

4.6

**Tabel 4.6**  
**Biaya bahan penolong**

<b>Nama Bahan</b>	<b>Harga (Rp)/Satuan</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Biaya (Rp)</b>
Cabai rawit	26.700	30 kg	801.000
Cabai merah besar	40.000	33 kg	1.320.000
Merica	75.000	12 kg	900.000
ketumbar	80.000	10 kg	800.000
Bawang merah	27.000	33 kg	891.000
Bawang putih	115.000	20 kg	2.300.000
Tomat	23.000	30 kg	690.000
Garam dapur	-	2 pak	58.000
Tepung bumbu serbaguna	118.000	10 kg	1.180.000
Kecap manis	-	4 jeregen	320.000
Kecap asin	-	2 jeregen	200.000
Saos sambal	160.000	6 bungkus	960.000
Bubuk cabe	55.000	3 kg	165.000
Lada bubuk	78.000	5 kg	390.000
Kunyit bubuk	43.000	4 kg	172.000
kemiri	47.900	3 kg	141.000
<b>Total</b>			<b>11.288.000</b>

*Sumber:* Hasil olah data

**b) Biaya pemeliharaan dan perawatan peralatan**

Perusahaan tidak pernah lupa untuk selalu memperhatikan kondisi alat-alat yang digunakan dalam proses produksi. Dalam pemeliharaan dan perawatan alat produksi perusahaan pastinya akan mengeluarkan biaya. Namun meskipun demikian, perusahaan tetap tidak memasukkan biaya pemeliharaan ke dalam biaya produksi. Hal ini disebabkan karena alat-alat produksi dalam perusahaan tidak setiap bulannya mengalami kerusakan sehingga perusahaan menganggap bahwa biaya pemeliharaan adalah biaya tak terduga. perusahaan hanya menyisihkan biaya sebesar Rp 250.000 perbulannya untuk biaya pemeliharaan dan perawatan alat produksi. Tanpa terkecuali biaya pemeliharaan dan perawatan kendaraan yaitu mobil box catering yang digunakan untuk membawa pesanan konsumen. Perusahaan menyisihkan biaya sebesar Rp.700.000 setiap bulannya.

**c) Biaya kemasan**

Dalam mengemas produknya catering putri tonyamang menggunakan 2 bentuk kemasan yaitu Box nasi styrofoam dan Box nasi kertas yang akan diisi dengan menu makanan yang telah disiapkan. Biaya yang besarnya akan berubah sesuai dengan jumlah unit yang diproduksi. Perusahaan membeli kemasan produk dalam satuan pack. Dimana untuk satu pack, sedangkan untuk satu pack berisi 50 pcs box nasi kertas, dan satu pack box nasi Styrofoam berisi 100 pcs. Satu pack sendok bebek berisi 100 pcs, kemudian kertas nasi untuk alas makanan satu pack kertas nasi berisi 500 lembar. Untuk satu pack Tissue berisi 250 sheet/pcs. Pada kemasan juga disertakan label catering putri tonyamang. Perhitungan biaya kemasan dapat dilihat pada tabel 4.7

Tabel 4.7

## Biaya kemasan

Keterangan	kuantitas	Harga satuan (Rp)	Harga (Rp)
Box nasi Styrofoam	20 lusin	25.000	500.000
Box nasi kertas	22 lusin	59.000	1.298.000
Sendok bebek	20 lusin	7000	140.000
Tissue	3 dos	5000	705.000
Kertas nasi	10 lusin	12.000	120.000
Label katering	-	-	250.000
<b>total</b>			<b>3.013.000</b>

Sumber: Hasil olah data

**d) Biaya penyusutan/depresiasi peralatan produksi**

Selama menjalankan bisnisnya katering putri tonymang tidak menghitung biaya penyusutan/depresiasi alat produksi kedalam harga pokok produksi. Hal ini disebabkan karena pengelola mengklasifikasikan alat produksi sebagai modal awal katering. Alat-alat yang digunakan dalam proses produksi antara lain dua kompor gas dengan empat tungku, satu blender yang digunakan untuk menghaluskan bumbu, satu kulkas tempat untuk penyimpanan bahan makanan, satu sealer, dua dandang untuk mengukus nasi putih dan rollade daging, tiga wajan, yang masing-masing digunakan untuk pengolahan lauk hewani, lauk nabati dan sayur, dua panci, lima sodet, empat waskom, delapan piring stainless, lima mangkuk stainles, dan satu tabung gas. Biaya depresiasi digunakan untuk menghitung harga pokok produksi taksiran menurut metode *variabel costing*. Berikut ini rumus perhitungan biaya penyusutan/depresiasi alat produksi.

$$\text{Biaya penyusutan/depresiasi} = \frac{\text{Harga perolehan-nilai sisa}}{\text{Umur ekonomis}}$$



Berdasarkan rumus perhitungan di atas, maka dapat diketahui bahwa biaya depresiasi untuk masing-masing alat produksi setiap tahunnya.

Perhitungan biaya depresiasi alat-alat produksi dapat dilihat dalam tabel 4.8

**Tabel 4.8**  
**Biaya penyusutan/depresiasi peralatan**

alat	Jumlah Unit (A)	Harga/Unit (B)	Harga perolehan (AxB)	NilaiSisa (Rupiah)	Nilai ekonomis	Biaya Penyusutan (Rupiah)
Kompore gas	2	450.000	900.000	200.000	4	175.000
Kulkas	2	2.000.000	4.000.000	1.600.000	4	600.000
Tabung gas	3	120.000	360.000	-	4	90.000
Blender	1	385.000	385.000	-	1	385.000
Sealer	1	160.000	160.000	-	1	160.000
Dandang	2	100.000	200.000	-	1	200.000
Panci	2	100.000	200.000	-	1	200.000
Wajan	4	75.000	300.000	-	1	300.000
Waskom	4	5.000	60.000	-	1	60.000
Talenan	2	20.000	40.000	-	1	40.000
Sodet	5	5.000	25.000	-	1	25.000
Piring stainless	8	10.000	80.000	-	1	80.000
Mangkuk staines	5	7.500	37.500	-	1	37.500
<b>Total</b>						<b>2.352.500</b>

Sumber: Hasil olah data

Jadi untuk menghitung biaya depresiasi per bulan dari setiap jenis alat produksi yang digunakan perusahaan dapat dihitung dengan menggunakan metode garis lurus dengan rumus:

$$\text{Biaya penyusutan/depresiasi per bulan} = \frac{\text{Biaya penyusutan per tahun}}{12}$$

Hasil perhitungan biaya penyusutan/depresiasi per bulan dapat dilihat dalam tabel 4.9

Tabel 4.9

## Biaya penyusutan per bulan

Alat	Biaya Penyusutan per tahun (A) (Rupiah)	Biaya penyusutan per bulan (A/12) (Rupiah)
Kompor gas	175.000	14.583
Kulkas	600.000	50.000
Tabung gas	90.000	7.500
Blender	385.000	32.083
Sealer	160.000	13.400
Dandang	200.000	16.700
Panci	200.000	16.700
Wajan	300.000	25.000
Waskom	60.000	5.000
Talenan	40.000	3.400
Sodet	25.000	2.083
Piring stainless	80.000	6.800
Mangkuk stainles	37.500	3.125
<b>Total (dalam pembulatan)</b>		<b>196.291</b>

Sumber: Hasil olah data

**e) Biaya penyusutan kendaraan**

Penyusutan merupakan penurunan nilai fisik kendaraan karena terikat dengan waktu dan pemakaian. seperti mobil yang digunakan mengangkut barang hasil produksi atau pesanan pelanggan, tentu seiring berjalannya waktu penggunaan kendaraan akan mengalami penurunan nilai fungsional atau kemungkinan akan memiliki nilai jual yang lebih rendah dan bisa saja tidak bisa digunakan lagi.

Estimasi umur ekonomis dibuat dalam periode bulanan atau tahunan. Selisih antara harga perolehan dengan nilai residunya dibagi dengan masa manfaat akan menghasilkan biaya penyusutan periode. Dengan menggunakan

metode garis lurus diasumsikan tepat melihat adanya biaya perbaikan dan pemeliharaan kendaraan catering. Berikut hasil perhitungan biaya penyusutan dengan menggunakan metode garis lurus dapat dilihat pada tabel 5.0

$$\text{Biaya penyusutan/depresiasi} = \frac{\text{Harga perolehan-nilai sisa}}{\text{Umur ekonomis}}$$

**Tabel 5.0**  
**Biaya penyusutan kendaraan per tahun**

Keterangan	Jumlah Unit	Harga perolehan	Nilai Sisa (Rupiah)	Nilai ekonomis (tahun)	Biaya Penyusutan (Rupiah)
Mobil box catering	1	110.000.000	21.000.000	5	17.800.000

Sumber: Hasil olah data

**Tabel 5.1**  
**Biaya penyusutan kendaraan per bulan**

Keterangan	Penyusutan/Tahun (Rp)	Penyusutan/Bulan (Rp)
mobil box catering	17.800.000	1.483.333

Sumber: Hasil olah data

$$\text{Biaya penyusutan/depresiasi per bulan} = \frac{\text{Biaya penyusutan per tahun}}{12}$$

Berdasarkan keterangan pada tabel 5.0 dan tabel 5.1 diatas dapat dilihat biaya penyusutan kendaraan pertahun yaitu sebesar Rp.17.800.000 dan biaya penyusutan perbulan yaitu sebesar Rp.1.483.333,33 atau dibulatkan sebesar Rp.1.483.333.

Berdasarkan uraian diatas, maka Biaya overhead pabrik catering putri tonyamang sebagai berikut:



**Tabel 5.2**  
**Biaya overhead pabrik**

Keterangan	Jumlah	
	Variabel (Rp)	Tetap (Rp)
Bahan penolong	11.288.000	
BTKTL		2.000.000
Biaya kemasan	3.013.000	
Biaya pemeliharaan kendaraan		700.000
Biaya pemeliharaan peralatan		250.000
Biaya penyusutan kendaraan	-	1.483.333
Biaya penyusutan peralatan		196.291
<b>Total</b>	<b>14.301.000</b>	<b>4.629.624</b>

*Sumber:* Hasil olah data

Biaya overhead pabrik terdiri dari biaya bahan penolong sebesar Rp.11.288.000, biaya tenaga kerja tidak langsung sebesar Rp.2.000.000, biaya kemasan sebesar Rp.3.013.000, biaya pemeliharaan kendaraan sebesar Rp.700.000, biaya pemeliharaan peralatan sebesar Rp.250.000, biaya penyusutan kendaraan sebesar Rp.1.483.333, biaya penyusutan peralatan sebesar Rp.196.291. jumlah keseluruhan biaya overhead pabrik yaitu Rp.18.930.624.

*Varibel costing* merupakan metode penentuan kos produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku *variabel* ke dalam kos produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel.

Berdasarkan penggolongan biaya yang bersifat *variabel*, maka peneliti melakukan perhitungan harga pokok produksi sesuai metode *variabel costing* dan disajikan dalam bentuk tabel sebagai berikut



Tabel 5.3

**Harga pokok produksi menurut metode variable costing**

Jenis biaya	Total (Rp)
Biaya bahan baku	28.941.500
Biaya tenaga kerja langsung	12.300.000
Biaya overhead variabel	14.301.000
<b>Harga Pokok produksi</b>	<b>55.542.500</b>
<b>Jumlah unit produksi (porsi)</b>	<b>3.000</b>
<b>Harga Pokok Produksi per unit (porsi)</b>	<b>Rp.18.514,16</b>
<b>atau dibulatkan</b>	<b>Rp.18.514</b>

Sumber: Hasil olah data

Dari tabel 5.3, perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *variabel costing* memiliki angka yang lebih tinggi dibandingkan dengan disbanding dengan perhitungan menurut katering. Dari data yang diolah diperoleh total biaya produksi sebesar Rp 55.542.500, hasil tersebut merupakan penjumlahan antara total biaya bahan baku sebesar Rp 28.941.500, biaya tenaga kerja langsung yaitu sebesar Rp 12.300.000, dan total biaya overhead variabel sebesar Rp 14.301.000, serta dibagi dengan jumlah unit produksi (porsi) sebanyak 3000 (porsi) sehingga diperoleh harga pokok produksi per unitnya (porsi) yaitu sebesar Rp 18.514.

#### **4. Perbedaan Harga Pokok Produksi Menurut Katering Putri Tonyamang dengan Metode *Variabel Costing***

Perbedaan perhitungan harga pokok produksi menurut perhitungan katering putri tonyamang dengan menggunakan metode *variabel costing* dapat dilihat pada tabel 5.4

Tabel 5.4

**Perbedaan Harga pokok produksi menurut Katering Putri Tonyamang  
dengan metode Variabel Costing**

Harga pokok produksi katering putri tonyamang		Harga pokok produksi metode variabel costing	
Jenis biaya	Total biaya (Rp)	Jenis biaya	Total (Rp)
Biaya langsung	44.070.460	Biaya bahan baku	28.941.500
Biaya tidak langsung	21.256.500	Biaya tenaga kerja langsung	12.300.000
-	-	Biaya overhead variabel	14.301.000
<b>Total biaya</b>	<b>65.326.960</b>	<b>Harga Pokok produksi</b>	<b>55.542.500</b>
<b>Jumlah produksi/porsi</b>	<b>3000</b>	<b>Jumlah unit produksi (porosi)</b>	<b>3.000</b>
<b>Harga Pokok produksi/porsi</b>	<b>Rp 21.775,65 atau Rp 21.775</b>	<b>Harga Pokok Produksi per unit (porosi) atau dibulatkan</b>	<b>Rp.18.514,16 Rp.18.514</b>

Perbedaan perhitungan Katering Putri Tonyamang dengan metode variabel costing berdasarkan Tabel diatas, bahwa harga pokok produksi yang dihasilkan Katering Putri Tonyamang lebih tinggi yaitu sebesar Rp.21.775 dibandingkan dengan harga pokok produksi metode *variabel costing* yaitu sebesar Rp.18.514 dengan selisih harga pokok produksi sebesar Rp.3.261. selisih tersebut terjadi karena disebabkan perbedaan nilai pada biaya *overhead* pabrik saat melakukan perhitungan harga pokok produksi.

Hal ini karena dengan menggunakan metode *variabel costing* semua biaya dirinci secara jelas, baik itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Sedangkan pada perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan pihak pengelola katering hanya memperhitungkan biaya langsung dan biaya tidak langsung, harga pokok produksi yang dihasilkan lebih tinggi karena perusahaan tidak memasukkan biaya overhead pabrik secara rinci ke dalam biaya produksinya.

Meskipun dari hasil perhitungan metode *variable costing* lebih rendah dari perhitungan menurut katering, akan tetapi perhitungan dengan metode *variable costing* lebih rinci dan sudah sesuai dengan prinsip akuntansi yang berlaku umum, sehingga Katering Putri Tonyamang sebaiknya menggunakan metode variabel costing supaya dapat menjamin keakuratan informasi yang tersaji dalam laporan harga pokok produksi dengan memasukkan seluruh unsur biaya yang dikeluarkan, maka harga pokok produksinya akan lebih tepat dan tentunya harga jual akan lebih tepat pula serta dapat meningkatkan laba perusahaan

Katering Putri Tonyamang menetapkan harga jual dari nasi box tersebut adalah sebesar Rp.27.500. dimana penentuan harga jual yang dilakukan oleh Katering Putri Tonyamang dengan menentukan asumsi keuntungan yang diinginkan sebesar 30% dari harga bahan keseluruhan yang dikeluarkan, sehingga didapat harga jual. Berdasarkan penentuan tersebut maka dapat dibandingkan besarnya keuntungan yang diperoleh dari Katering Putri Tonyamang dengan membandingkan berdasarkan metode variabel costing. Perbandingan keuntungan yang diperoleh berdasarkan harga jual menurut Katering Putri Tonyamang dan metode variabel costing dapat dilihat pada Tabel 5.5 berikut:

**Tabel 5.5**

**Perbandingan keuntungan yang diperoleh berdasarkan harga jual menurut Katering Putri Tonyamang dan metode *variabel costing***

Harga jual (Rupiah)	Perhitungan Katering Putri Tonyamang		Metode <i>Variabel costing</i>	
	Hpp(Rp)	Untung (Rp)	Hpp (Rp)	Untung (Rp)
27.500	21.775	5.725	18.514	8.986

Berdasarkan Tabel diatas, dapat dilihat bahwa keuntungan yang diperoleh dengan perhitungan menurut Katering sebesar Rp.5.725 Sedangkan keuntungan berdasarkan perhitungan *variabel costing* diperoleh keuntungan sebesar Rp.8.986.

Terdapat beberapa penelitian sebelumnya yang berkaitan dengan harga pokok produksi. Penelitian yang dilakukan Nur Sarifillah (2019) perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *variabel costing* mengakui biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel. Total biaya produksi yang dihasilkan dengan metode *variabel costing* adalah sebesar Rp.31.993.894,00 sedangkan harga pokok produksi per potongnya yaitu Rp.184,5.

Penelitian yang dilakukan Sylvia (2018) perhitungan yang dilakukan mama kokom lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing* dan *variabel costing*, karena pemilik usaha tidak mengetahui cara perhitungan harga pokok produksi yang tepat. Penelitian yang dilakukan yuda purniawan (2019) menunjukkan bahwa UD. Karunia menggunakan metode *full costing* dan dihasilkan bahwa harga pokok produksi kue bolu Rp.4.730 dan metode variabel costing menghasilkan Rp.4.121 lebih rendah Rp.609.

Penelitian yang dilakukan Indawati Jauhar Nino, Janri Delastriani Manafe, dan Tuti Setyorini (2018) Hasil perhitungan laba rugi komparatis tanpa dan dengan pesanan di luar pesanan normal seperti yang ada pada tabel 10 diketahui bahwa laba bersih tanpa pesanan di luar pesanan normal adalah sebesar Rp. 520.901.695,- dan laba bersih dengan pesanan di luar pesanan normal adalah sebesar Rp. 526.328.259,- Sehingga selisih laba bersih yangdidapat adalah sebesar Rp. 5.426.564. Dari hasil perhitungan tersebut



dilatas, maka pesanan di luar pesana normal yang datang, dapat diterima karena pesanan tersebut dapat memberikan keuntungan bagi CV Batako Nasional.

Dengan demikian dari hasil perhitungan antara perhitungan menurut catering putri tonyamang lebih tinggi dibandingkan dengan menggunakan metode variabel costing. Hal ini dikarenakan pemilik usaha kurang menegtahui cara perhitungan harga pokok produksi yang tepat, yaitu tidak memasukkan biaya-biaya secara tepat ke dalam perhitungan harga pokok produksinya.

#### **D. Pembahasan hasil penelitian**

Harga pokok produksi merupakan total biaya produksi yang dikeluarkan atau pengorbanan sumber daya ekonomi dalam rangka pembuatan suatu produk, dimana setiap perusahaan mengharapkan laba yang sepantasnya dalam setiap kegiatan organisasi. Harga pokok produksi dapat dijadikan tolak ukur oleh perusahaan untuk menetapkan kebijakan harga pada produknya. Karena itu, perhitungan harga pokok produksi sangat penting dalam sebuah perusahaan untuk menentukan atau memperkirakan laba yang akan diperoleh.

Harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode *variabel costing* lebih rendah dibandingkan dengan harga pokok yang dihitung dengan menggunakan perkiraan katering. Hal ini disebabkan karena penggolongan dan pengumpulan yang diajukan oleh pengelola katering tidak memperhitungkan seluruh biaya yang dikorbankan. Selain itu, penggolongan biaya yang dilakukan oleh pengelola katering belum tepat sehingga terdapat beberapa biaya yang tidak diperhitungkan dalam proses perhitungan harga pokok produksi.

Dari hasil analisis data yang dilakukan diperoleh bahwa harga pokok produksi, menurut metode perhitungan pengelola katering yaitu sebesar Rp.21.775/porsi sementara menurut metode *variabel costing* dari hasil evaluasi,

penggolongan biaya dan pengumpulan biaya dengan tujuan perhitungan harga pokok produksi yaitu sebesar Rp.18.514. Harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode variabel costing menghasilkan nilai yang lebih rendah. Perbedaan tersebut sebagai akibat adanya biaya-biaya yang seharusnya diperhitungkan oleh pengelola catering sebagai unsur biaya dalam proses produksi tidak diperhitungkan. Biaya tersebut adalah biaya overhead pabrik. Dalam melakukan pembebanan biaya overhead pabrik, perusahaan menggunakan estimasi untuk menetapkan biaya. Sedangkan pada perhitungan metode *variabel costing* akan menggunakan tarif yang sesungguhnya sehingga mencerminkan keadaan biaya yang terjadi dalam proses produksi di perusahaan. Metode *variabel costing* dalam menghitung harga pokok produksi akan membagi biaya overhead pabrik menjadi dua kelompok yaitu biaya overhead pabrik tetap dan biaya overhead pabrik variabel.

Biaya overhead pabrik yang dihitung dengan menggunakan metode *variabel costing* terdiri dari biaya bahan penolong sebesar Rp.11.288.000, biaya tenaga kerja tidak langsung sebesar Rp.2.000.000, biaya kemasan sebesar Rp.3.013.000, biaya pemeliharaan kendaraan sebesar Rp.700.000, biaya pemeliharaan peralatan sebesar Rp.250.000, biaya penyusutan kendaraan sebesar Rp.1.483.333, biaya penyusutan peralatan sebesar Rp.196.291. jumlah keseluruhan biaya overhead pabrik yaitu Rp.18.930.624.

Besarnya biaya overhead tersebut disebabkan karena adanya beberapa biaya overhead pabrik yang tidak diperhitungkan oleh perusahaan namun diperhitungkan dalam metode *variabel costing*. Selisih yang terjadi tersebut dikarenakan timbulnya biaya depresiasi alat produksi, dan biaya pemeliharaan dan perawatan alat produksi.

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan pada penelitian ini, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produksi menurut catering dengan metode *variabel costing*, hal ini terjadi karena adanya perbedaan pembebanan biaya sejak awal. Metode perusahaan tidak memperhitungkan BOP. Sedangkan metode *variabel costing* akan membebankan BOP yang bersifat variabel. Karena itu, metode *variabel costing* lebih menguntungkan bagi pihak perusahaan karena akan membebankan semua biaya-biaya yang mempengaruhi proses produksi, sehingga menghasilkan harga pokok produksi yang lebih akurat.
2. Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *variable costing* dapat menambah tingkat laba yang maksimal. Hal ini karena dengan menggunakan metode *variabel costing* semua biaya dirinci secara jelas, baik itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Sedangkan pada perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan pihak pengelola catering hanya memperhitungkan biaya langsung dan biaya tidak langsung sehingga harga pokok produksi yang dihasilkan lebih tinggi dan laba yang diperoleh lebih rendah.

#### B. Saran

Setelah dilakukan perhitungan Harga Pokok Produksi pada Catering Putri Tonyamang, maka penulis berharap tugas akhir ini dikembangkan dengan saran-saran pengembangan sebagai berikut:

1. Penelitian ini dapat menjadi acuan pada katering putri tonyamang sebagai penentuan harga pokok produksi untuk saat ini.
2. Penelitian ini dapat dikembangkan dengan metode lain agar dapat di bandingkan dengan penelitian saat ini.
3. Meskipun dari hasil perhitungan metode *variable costing* lebih rendah dari perhitungan menurut katering, akan tetapi perhitungan dengan metode *variable costing* lebih rinci dan sudah sesuai dengan prinsip akuntansi yang berlaku umum, sehingga Katering Putri Tonyamang sebaiknya menggunakan metode variabel costing supaya dapat menjamin keakuratan informasi yang tersaji dalam laporan harga pokok produksi dengan memasukkan seluruh unsur biaya yang dikeluarkan, maka harga pokok produksinya akan lebih tepat dan tentunya harga jual akan lebih tepat pula serta dapat meningkatkan laba perusahaan.



## DAFTAR PUSTAKA

- Farah DillaFanur, 2016. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan pendekatan *full costing* pada catering bunda nuri
- Garrison, Ray H dan Erick W. Noreen. 2000. *Akuntansi Manajerial*, Buku 1. DialihBahasakan Oleh A. Totok Bidisantoso. Jakarta: Penerbit Salemba Empat
- Hamanto, H. Y.(2010). *Akuntansi Keuangan Lanjutan* (Vol. 1). YOGYAKARTA:BPFE Yogyakarta
- IrvakMaulana, 2016. Pengaruh biaya produksi, biaya pemasaran dan gaji karyawan terhadap hasil penjualan pada catering warga sendiri kotasemarang
- Gusnardi. " TOC: Tinjauan Teori". *Pekbis Jumal*, Vol.2, No.3, (2010): h. 336-334
- Hansen, Dor R dan Maryanne M Mowen. *Akuntansi Manajerial*. Jakarta: SalembaEmpat, 2013.
- KadekDodikArianta, 2017. Analisis Perhitungan Biaya Produksi Pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah Jajanan Cita Rasa Khas Bali
- Raiborn, Cecily. A dan Michael R. Kinney. *Akuntansi Biaya: Dasar danPerkembangan*, Edisi 7. Jakarta: Salemba Empat, 2011.
- Lambajang A. A. A, 2013. Analisis Perhitungan Biaya Produksi Menggunakan Metode *Variabel Costing* PT TropicaCocoprima
- Lesmono, Tresno.1998. *Akuntansi Biaya*, Edisi 1. Yogyakarta. Akademi Akuntansi
- Lukman Hidayat, Suhandi Salim, 2013. Analisis Biaya Produksi dalam Meningkatkan Profitabilitas Perusahaan
- Mahagiyani, 2017. Analisis Struktur Biaya Produksi dan Unit Cost Untuk Pengendalian Biaya Produksi Studi Kasus Pada UKM Shasa Yogyakarta
- MukhlisHotul.J, 2013. Analisis Pengaruh Biaya Produksi dan Tingkat Penjualan Terhadap Laba Kotor

- Mulyadi. 2012. *Akuntansi Biaya*. Cetakan Kesebelas. Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan STIM YKPN
- NonoSupriatna, 2014. *Analisis Kontribusi Efisiensi Biaya Produksi Terhadap Kemampulabaan Pada PT Perkebunan Nusantara VIII Jawa Barat*
- Mursyidi, 2008, *Akuntansi Biaya*, cetakan pertama, Penerbit : Refika Aditama, Bandung
- Prawironegoro, Darsono dan Ari Purwanti, 2009, *Akuntansi Manajemen*, edisiketiga, Penerbit : Mitra Wacana Media, Jakarta
- Nusa Muktiadji, Samuel Soemantri, 2009. *Analisis Pengaruh Biaya Produksi dalam Peningkatan Kemampulabaan Perusahaan*
- Pricilia, dan Jullie Sondakh, Agus Poputra. "Penentuan Harga Pokok Produksi dalam Menetapkan Harga Jual pada UD. Martabak Mas Narto di Manado". *JurnalEMBA*, Vol. 2, No.2, ISSN 2303-1174, (2014): h. 1077-1088.
- RikiMartusa, Marsiana Jennie, 2010. *Evaluasi Biaya Standar dalam Pengendalian Biaya Produksi Studi Kasus Pada PT PG Rajawali Subang*
- Sri Rahayu, 2013. *Analisis Perhitungan harga pokok produksi dan pengelolaan modal kerja pada catering sehat*
- Mulyadi, 2005, *Akuntansi Biaya*, edisi kelima, cetakan ketujuh, Penerbit : UPP-AMPYKPN, Yogyakarta
- Sugiyono, 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Sunarto, 2005. *Akuntansi Biaya*, Edisi Revisi, Yogyakarta: Penerbit AMUS Yogyakarta & Mahenoko Total Design

## RIWAYAT HIDUP



**Ahmad Darwis**, lahir di Selayar. Pada tanggal 29 April 1995, dari pasangan Ayah Daeng Malewa dan Ibu Sitti Fatimah. Penulis merupakan anak pertama dari empat bersaudara yang berkebangsaan Indonesia dan beragama Islam. Kini penulis beralamat di Jl. Karaeng Loe Sero Raya No. 30. Adapun riwayat pendidikan penulis, yaitu pada tahun 2007 lulus dari SD Negeri Tajuia Selayar. Kemudian melanjutkan di SMP Negeri 1

Bontomatene Selayar hingga lulus pada tahun 2010. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan di SMAN 1 Bontomatene Selayar. Penulis mengambil jurusan IPS dan selesai pada tahun 2013. Pada tahun 2013 penulis terdaftar pada salah satu perguruan tinggi swasta Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar, dan Alhamdulillah selesai pada tahun 2020.

Berkat petunjuk dan pertolongan Allah SWT, usaha dan disertai doa dari kedua orang tua dalam menjalani aktivitas akademik pada perguruan tinggi Universitas Muhammadiyah Makassar, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan skripsi yang berjudul "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Katering Putri Tonyamang (Pendekatan Variabel Costing)".