

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Produk Sentra Industri Madiun

Nurharibnu Wibisono¹⁾, Choirum Rindah Istiqaroh²⁾

^{1), 2)} Dosen Fakultas Ekonomi Universitas Merdeka Madiun

email: nanu_lasa@yahoo.co.id choirum_ri@yahoo.co.id

Abstract

This research aims to (1) analyze the allocation and calculation of cost of production on center of industry in Madiun applied by SMEs center of industry pecel sauce, tofu, and brem (2) to analyze the allocation and calculation of cost of production on center of industry with a full costing method; (3) Determine the reference standard calculation cost of production which is expected to assist SMEs in determining the selling price. This is a quantitative descriptive study, which is to obtain a description of the actual conditions on the calculation of cost of production and its impact on the selling price of products in the center of industry in the city and regency of Madiun. It is using a simple method of calculating cost of production. Calculation cost of production only covers the cost of materials, labor costs and other costs that appear large only. They do not pay attention to the calculation cost of production full costing method, ultimately affecting the accuracy in calculating the profit. The main difference between the methods of calculation cost of production entrepreneurs/craftsman with a full costing method lies in the treatment of corporate overhead costs (BOP). Individual entrepreneurs/craftsmen (SMEs) in calculating the cost of production does not take into account the auxiliary materials, the cost of electricity, and the cost of depreciation. Even should also note the cost of income tax of 1% of the turnover of SMEs. This causes cost of production reported each entrepreneur of brem, tounfu - tempeh and sambel pecel too low charged than cost of production full costing method. Due to the imposition of cost of production is too low according to the method entrepreneurs SMEs centers, the recording of the profits from entrepreneurs too high rather than according to the full costing method to the difference each of Rp 182,-; Rp 129,-; and Rp 1,237,-.

Keywords: *cost of production, the selling price of products*

Pendahuluan

Brem dan sambel pecel merupakan makanan tradisional yang menjadi *trademark*-nya Madiun. Bahkan Madiun juga sering dijuluki sebagai "Kota Brem". Di tingkat lokal juga ada jenis makanan tradisional lain yang sangat disukai, yaitu tahu & tempe.

Menurut Mulyadi (2007), elemen-elemen yang membentuk Harga Pokok Produksi (HPP) dapat dikelompokkan menjadi tiga golongan besar yakni Bahan Baku Langsung, Tenaga Kerja Langsung, dan Biaya Overhead Pabrik. Ketiga biaya tersebut harus dicatat dan diklasifikasikan secara cermat sesuai dengan jenis dan sifat biaya tersebut. Hal ini dimaksudkan untuk mempermudah

perusahaan mengetahui berapa besarnya biaya sebenarnya yang dikeluarkan perusahaan untuk menghasilkan suatu produk yang disebut dengan HPP.

Terdapat perbedaan hasil perhitungan HPP yang dihitung oleh perusahaan dan yang dihitung dengan menggunakan metode *full costing*. Perhitungan HPP menurut metode *full costing* lebih baik dalam menganalisis biaya produksi daripada perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan. (Rachmayanti, 2011; Eprilianta, 2011)

Mulyadi (2012: 24) menyatakan bahwa metode penentuan HPP adalah dipengaruhi oleh pendekatan yang

digunakan untuk menentukan unsur-unsur biaya produksi yang diperhitungkan dalam *cost* produksi. Dalam menghitung unsur-unsur biaya pada HPP terdapat dua pendekatan yaitu metode full costing dan metode variabel costing.

1. Metode *full costing* merupakan metode penentuan HPP yang menghitung semua unsur biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead, baik yang berperilaku variabel maupun tetap.
2. Metode *variabel costing* merupakan metode penentuan HPP yang hanya menghitung biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam HPP-nya.

Sampai dengan saat ini, UKM yang tergabung dalam sentra industri di Madiun belum seragam dalam menentukan harga jual sehingga posisi tawar produsen menjadi lemah. Hal ini dimungkinkan karena belum adanya acuan standarisasi penetapan HPP *brem*. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk mengadakan penelitian yang berjudul: "Analisis Perhitungan HPP Untuk Menentukan Harga Jual Produk Sentra Industri di Madiun".

Penelitian ini bertujuan untuk (1) menganalisis pengalokasian dan perhitungan HPP pada Sentra Industri di Madiun yang diterapkan oleh UKM pada Sentra Industri *sambel pecel*, *tahu*, *tempe*, dan *brem*. (2) menganalisis

1. Metode Full Costing untuk penentuan HPP

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja	xxx
Biaya overhead tetap	xxx
Biaya overhead variabel	<u>xxx +</u>
HPP	<u>xxx</u>

2. Penentuan laba

Penjualan kotor		xxx
Retur penjualan	xxx	
Pot Penjualan	<u>xxx +</u>	
	Jumlah	(xxx)
Total Penjualan Bersih		xxx
Total HPP		(xxx)
Laba Kotor		xxx
Bunga		(xxx)
Laba sebelum pajak		xxx
Pajak		(xxx)
Laba bersih		<u>xxx</u>

pengalokasian dan perhitungan HPP pada Sentra Industri di Madiun dengan metode full costing, dan (3) menentukan standar acuan perhitungan HPP sehingga diharapkan dapat membantu UKM dalam menentukan harga jual.

Metode Penelitian

Penelitian ini termasuk penelitian deskriptif kuantitatif, yaitu ingin memperoleh gambaran kondisi sebenarnya atas perhitungan HPP dan pengaruhnya terhadap harga jual produk pada sentra industri di kabupaten Madiun.

Adapun obyek penelitian ini meliputi:

1. Sentra *Brem*, beralamat di Desa *Bancong* Kecamatan *Wonoasri* dan Desa *Kaliabu* Kecamatan *Mejayan* Kabupaten Madiun.
2. Sentra *Sambel Pecel*, beralamat di Kelurahan Madiun Lor Kota Madiun.
3. Sentra *Tahu-Tempe*, beralamat di Kelurahan *Kelun* Kota Madiun.

Waktu penelitian ini adalah bulan Mei Nopember 2014.

Jenis data dalam penelitian ini adalah primer yang diperoleh dari hasil wawancara dengan pemilik perusahaan dan observasi. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis data deskriptif kuantitatif. Analisis data kuantitatif dengan cara melakukan penyusunan HPP dengan metode *full costing* seperti berikut:

Hasil Dan Pembahasan

1. SENTRA BREM

A. HPP Metode Pengusaha

Peneliti mengamati cara menghitung HPP pada Sentra Industri Brem Desa Kaliabu Kecamatan Mejayan dan Desa Bancong Kecamatan Wonoasri, terutama

studi kasus pada Perusahaan Brem Candi Mas desa Bancong.

Berdasarkan perhitungan Tabel 1 di bawah, dapat diketahui HPP per kemasan menurut perhitungan pengusaha adalah sebesar Rp 8.778,- per kotak kemasan.

Tabel 1. Perhitungan HPP Per Kotak Kemasan Brem

Uraian	Jumlah	Satuan	Harga Per satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
Beras Ketan	100	Kg	10,500	1,050,000
Ragi	120	Butir	250	30,000
Soda Kue	25	Gram	-	1,250
Kemasan	170	Buah	400	68,000
Kayu bakar	10	Ikut	3,000	30,000
Solar diesel penggerak mixer	5	Liter	7,500	37,500
Biaya tng kerja Bagian Pengolahan (2 org x 2 hari)	4	orang x hari	50,000	200,000
Biaya tenaga Bagian Pengemasan	2	Orang	25,000	50,000
Harga borongan melipat kotak kemasan per kotak	170	Kotak	150	25,500
Jumlah biaya per produksi				1,492,250
Jumlah kemasan yang dihasilkan dalam 1 kali proses produksi				170
HPP per kemasan				8,778

Sumber: Data diolah, 2014

b. HPP dengan metode *Full Costing*

Perhitungan HPP *full costing* memperhitungkan semua unsur biaya sebagai berikut:

Biaya Bahan Baku

Perhitungan biaya bahan baku 1 kali masak: Beras Ketan: 100 kg x Rp 10.500 = Rp 1.050.000

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Bagian Pengolahan, 2 Orang x 2 hari x Rp50.000 = Rp 200.000

Bagian Pengemasan, 2 Orang x 1 hari x Rp25.000 = Rp 50.000

Total biaya tenaga kerja Rp 250.000,-

Biaya Overhead

a. Biaya Tenaga Kerja Tidak langsung

Borongan melipat kotak kemasan:

170 kotak x Rp 150 = Rp 25.500,-

b. Biaya bahan penolong

Bahan penolong adalah bahan yang tidak menjadi bagian produk jadi/ bahan yang meskipun menjadi bagian produk jadi tetapi nilainya relatif kecil, dan sekali proses produksi dibutuhkan Rp 105.750,-

Tabel 2. Biaya Bahan Penolong dalam Sekali Proses Produksi Brem

Bahan Penolong	Jumlah	Satuan	Harga per Satuan (Rp)	Total (Rp)
Ragi	120	Biji	250	30,000
Soda Kue	25	Gram	-	1,250
Kemasan	170	Buah	400	68,000
Isi Staples	1	Pcs	1,500	1,500
Selotip	2	Buah	2,500	5,000
Jumlah Biaya Bahan Penolong				105,750

Sumber: Data diolah, 2014

c. Biaya Bahan Bakar

Secara umum biaya listrik untuk proses produksi brem (untuk menggerakkan kipas pendingin nasi ketan dan penerangan) masih menyatu dengan

listrik yang digunakan untuk mencukupi kebutuhan sehari-hari. Pengeluaran listrik rata-rata untuk proses produksi selama sebulan adalah 30% dari total tagihan listrik perbulan.

Tabel 3. Biaya Bahan Bakar untuk sekali proses masak brem

Keterangan	Jumlah	Satuan	Jumlah	Persekali masak
Biaya listrik perbulan	300,000	20%	60,000	4,000*)
Kayu bakar	10	ikat	3,000	30,000
Solar diesel penggerak mixer	5	liter	7,500	37,500
Jumlah				71,500

*) perlu 2 hari (2/30)

Sumber: Data diolah, 2014

d. Biaya penyusutan peralatan

Perhitungan nilai penyusutan mesin dan peralatan yang digunakan adalah berdasarkan nilai ekonomis atau lebih dikenal dengan metode garis lurus.

$$\text{Beban Penyusutan} = \frac{\text{Harga Perolehan} - \text{Nilai Sisa}}{\text{Umur Ekonomis}}$$

Tabel 4. Biaya Penyusutan Peralatan Per bulan

Nama Barang	Nilai awal	Umur Ekonomis (Bulan)	Nilai Residu	Penyusutan
Panci Masak Brem (2)	500,000	48	50,000	9,375
Panci/Dandang Penanak	250,000	48	50,000	4,167
Panci Masak Air	100,000	48	25,000	1,563
Mixer	2,000,000	48	300,000	35,417
Diesel penggerak mixer	4,000,000	48	700,000	68,750
Alat Pres	1,500,000	48	-	31,250
Meja Cetakan (6)	1,800,000	48	-	37,500
Kipas Angin (2)	300,000	48	60,000	5,000
Meja Pematangan	2,000,000	48	-	41,667
Bak Plastik Besar (12)	480,000	12	-	40,000
Bak Plastik Kecil (6)	120,000	12	-	10,000
Bak seng (2)	200,000	12	20,000	15,000
Centong (kebluk) kayu pendek (2)	80,000	48	-	1,667
Centong Kayu Panjang (2)	50,000	48	-	1,042
Penggaris dan pemotong dari kayu	50,000	48	-	1,042
Pisau/cutter (2)	30,000	24	-	1,250
Dudukan selotip besar (2)	50,000	24	-	2,083
Biaya Penyusutan perbulan				306,771
Bi. Penyus. perproses prod.(2 hari)				20,451

Sumber: Data diolah, 2014

Jadi, biaya penyusutan untuk setiap kali proses produksi brem sebesar Rp 20.451.

HPP per kemasan menurut perhitungan dengan metode full costing adalah sebesar Rp 8.960,- per kotak kemasan. (Tabel 5)

Tabel 5. HPP Per Kemasan dengan metode Full Costing

Keterangan	Biaya (Rp)	Biaya (Rp)
Biaya Bahan Baku (100 kg beras ketan)		1,050,000
Biaya Tenaga Kerja Langsung		250,000
<u>BOP Variabel</u>		
Biaya Tenaga Kerja Tak Langsung	25,500	
Biaya Bahan Penolong	105,750	
Biaya Bahan Bakar (Listrik, kayu bakar dan solar)	71,500	
Jumlah BOP Variabel		202,750
<u>BOP Tetap</u>		
Biaya Penyusutan		20,451
Jumlah		1,523,201

HPP per kemasan (170 kotak)		8,960
-----------------------------	--	-------

Sumber: Data diolah, 2014

B. Laba

1) Laba menurut pengusaha

Pemilik Brem Candi Mas menjual produknya seharga Rp 10.000,- per kotak kemasan, dan biasanya ada retur 2% serta tidak ada potongan penjualan. Juga tidak ada pajak ataupun bunga yang harus dibayarkan. Seharusnya

menurut PP Nomor 46 Tahun 2013 tentang Pajak Penghasilan bagi UKM dikenakan pajak sebesar 1% untuk omset di bawah Rp 4,8 milyar yang telah diberlakukan sejak 1 Juli 2013. Perhitungan laba per kemasan adalah sebagai berikut:

Tabel 6. Perhitungan laba bersih Per Kemasan menurut Pengusaha/UKM

Penjualan kotor perunit / kotak		10,000
Retur penjualan (2%)	200	
Pot Penjualan	0	
	Jumlah ret, & pot. penjualan	200
Total Penjualan Bersih		9,800
Total Harga Pokok Penjualan		(8,778)
Laba Kotor		1,022
Bunga		0
Pajak		0
	Laba bersih perunit/kotak	<u>1,022</u>

Sumber: Data diolah, 2014

Jadi Laba bersih yang didapat dari per kotak kemasan adalah Rp 1.022,-. Sehingga dalam satu kali proses produksi didapatkan laba= 170 kemasan x Rp 1.022,- = Rp 173.750,-.

proses produksi (x 170 kotak) diperoleh laba sebesar Rp 142.799,-

Laba berdasarkan perhitungan UKM lebih tinggi sebesar Rp 280 dibandingkan berdasarkan *full costing*. Perbedaan ini disebabkan karena pengusaha brem (UKM) dalam menghitung HPP tidak memperhitungkan bahan penolong, biaya listrik, dan biaya penyusutan. Seharusnya pengusaha juga memperhatikan biaya PPh 1% dari omzet UKM.

2) Laba dihitung menurut HPP metode Full Costing

Dari perhitungan HPP menggunakan metode full costing diperoleh laba sebesar Rp 840 (sebelum pajak),- per kemasannya. Sehingga dalam satu kali

Tabel 7. Perhitungan laba bersih Brem Per Kemasan metode Full Costing

Penjualan kotor		10,000
Retur penjualan (2%)	200	
Potongan Penjualan	0	
	Jumlah ret, & pot. penjualan	200
Total Penjualan Bersih		9,800
Total Harga Pokok Penjualan		(8,960)
Laba Kotor		840
Bunga		0
Pajak		0
Laba bersih		<u>840</u>

Sumber: Data diolah, 2014

Tabel 8. Perbandingan Laba menurut metode Pengusaha (UKM Brem Candi Mas) dan perhitungan dan Full Costing

Laba metode Pengusaha Brem (Rp)	Laba metode Full Costing	Selisih (Rp)
1,022	840	180

Sumber: Data diolah, 2014

2. SENTRA TAHU TEMPE

a. HPP Metode Pengusaha

Peneliti memfokuskan penelitian pada produk tempe. Dari hasil wawancara dengan pengrajin tempe ibu Sini di sentra Tempe, dalam satu hari (satu kali produksi) diperlukan kedelai sebanyak 30 kg, dengan harga Rp 8.000 per kg. Bahan penolong berupa ragi tempe dibeli dengan harga Rp 10.000,- per 500 gr yang habis dalam 5 hari produksi. Untuk merebus kedelai dalam sebuah drum dibutuhkan bahan bakar berupa kayu bakar. Harga kayu bakar 1 pick up (penuh) sebesar Rp 450.000,- yang bisa digunakan selama 3 minggu. Plastik untuk membungkus tempe dibeli dengan harga Rp 5.300,- per kg yang habis dalam 6 hari produksi. Untuk mengelem plastik kemasan tempe digunakan obat nyamuk bakar, di mana 1 pack habis dalam 2 minggu dan harga obat nyamuk per pack adalah Rp 3.500,-.

Tenaga kerja yang digunakan sebanyak 5 orang, di mana 2 di

antaranya adalah pengrajin sendiri selaku pemilik usaha dan seorang anggota keluarga (anakny). Sedangkan yang diperhitungkan untuk diberikan upah hanyalah tenaga kerja yang bukan anggota keluarga, sebanyak 3 orang dengan upah per orang sebesar Rp 6.000,- sehingga total biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp 18.000,- (belum termasuk konsumsi) dengan jam kerja mulai jam 11 siang sampai jam 4 sore. Pekerja adalah para ibu-ibu di atas usia 50 tahun.

Tempe yang dihasilkan dari 30 kg kedelai itu sebanyak 100 bungkus plastik dengan ukuran 40 x 15 cm, dan dijual seharga Rp 3.500,- per bungkus. Pengrajin tempe tidak melakukan perhitungan HPP. Mereka hanya membuat perkiraan saja, di mana keuntungan bersih per hari menurut perkiraan mereka sebesar Rp 60.000,-. Jadi HPP tempe menurut perhitungan pengrajin tempe adalah sebesar Rp 2.826,- per kemasan.

Tabel 7. Perhitungan HPP per kotak kemasan Tempe Menurut Perajin

Uraian	Harga Per satuan (Rp)	Kebutuhan per produksi	Biaya (Rp)
Kedelai	8.000	30 kg	240.000
Ragi (1 pack, 500 gr)	10.000	100 gr	2.000
Obat nyamuk untuk lem	3.500	1/14 pack	250
Plastik Kemasan (per kg)	5.300	1/6 kg	880
Kayu bakar (per pick up)	450.000	1/21 pick up	21.500
Biaya tenaga kerja Bagian Pengolahan	0	2 orang	0
Biaya tenaga kerja Bagian pengemasan	6.000	3 orang	18.000
Jumlah biaya per produksi			282.630
Jumlah kemasan yang dihasilkan dalam 1 kali proses produksi			100
HPP per kemasan			2.826

Sumber: Data diolah, 2014

b. HPP Tempe dengan metode Full Costing

Biaya Bahan Baku

Dalam satu hari (satu kali produksi) diperlukan kedelai sebanyak 30 kg,

Biaya Tenaga Kerja

Bagian Pengolahan: 2 Orang x Rp6.000 = Rp 12.000,-
 Bagian Pengemasan: 3 Orang x Rp6.000 = Rp 18.000
 Total biaya tenaga kerja = Rp 30.000,-

Biaya Overhead

Biaya overhead merupakan biaya yang secara tidak langsung mempengaruhi proses produksi. Biaya

dengan harga Rp 8.000/kg. Sehingga total biaya bahan baku dalam satu kali produksi adalah sebesar:

Rp 8.000,- x 30 kg = Rp 240.000,-.

overhead pabrik adalah keseluruhan biaya selain biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung.

Adapun beberapa biaya overhead dalam 1 kali produksi tempe adalah :

i) Biaya Tenaga Kerja Tidak langsung

Tidak ada biaya tenaga kerja tidak langsung karena semua pekerja termasuk kategori tenaga kerja langsung.

ii) Biaya bahan penolong

Bahan penolong pembuatan tempe adalah berupa ragi tempe. Harga ragi tempe 1 pack (500 gr) adalah Rp 10.000,- yang habis dalam 5 hari produksi. Dengan demikian kebutuhan ragi tempe per hari produksi adalah sebesar $10.000 : 5 = \text{Rp } 2.000,-$.

Jadi biaya bahan penolong ragi tempe dalam 1 kali proses produksi tempe adalah sebesar Rp 2.000,-.

Selain itu, untuk melakukan pengemasan dibutuhkan plastik dan obat nyamuk yang digunakan sebagai lem

plastik (pengganti selotip). Plastik bungkus tempe dibeli seharga Rp 5.300,- per kg yang habis dalam 6 hari produksi. Sehingga biaya plastik per hari adalah sebesar: $\text{Rp } 5.300 : 6 \text{ hari} = \text{Rp } 880,-$.

Adapun untuk pembelian obat nyamuk bakar, dilakukan per pack yang habis dalam 2 minggu di mana harga obat nyamuk per pack adalah sebesar Rp 3.500,-. Dengan demikian biaya pembelian obat nyamuk bakar per hari adalah sebesar: $\text{Rp } 3500 : 14 = \text{Rp } 250,-$.

Untuk merebus kedelai dibutuhkan kayu bakar dengan harga kayu bakar 1 pick up sebesar Rp 450.000,- yang bisa digunakan selama 3 minggu (21 hari). Dengan demikian harga bahan bakar kayu per hari senilai: $\text{Rp } 450.000 : 21 \text{ hari} = \text{Rp } 21.500,-$.

Tabel 8. Biaya Bahan Penolong dalam Sekali Proses Produksi Sentra Tempe Kelun

Bahan Penolong	Jumlah	Satuan	Harga per Satuan (Rp)	Total (Rp)
Ragi	1/5	Pack	10.000	2.000
Kayu bakar	1/21	Pick up	450.000	21.500
Obat nyamuk	1/14	Pack	3.500	250
Kemasan	1/6	Kg	5.300	880
Jumlah Biaya Bahan Penolong				24.630

Sumber: Data diolah, 2014

iii) Biaya penyusutan peralatan

Setiap penggunaan peralatan dalam kegiatan produksi akan mengalami penyusutan. Penyusutan dari peralatan tempe tersebut akan mengakibatkan

timbulnya biaya yang disebut dengan biaya penyusutan. Perhitungan nilai penyusutan yang digunakan pada UKM tempe adalah sebagai berikut:

$$\text{Beban Penyusutan} = \frac{(\text{Harga Perolehan}-\text{Nilai Sisa})}{\text{Umur Ekonomis}}$$

Tabel 9. Biaya Penyusutan Peralatan Per bulan UKM Tempe Kelun

Nama Barang	Nilai awal	Umur Ekonomis	Nilai Residu	Penyusutan
Drum	50.000	24	10.000	16.667
Kayu cetak tempe (3)	15.000	12	-	625
Centong plastik (5)	20.000	12	-	1.667
Rak besi penyimpan (2)	2.000.000	100	200.000	18.000
Bak Plastik Besar (2)	50.000	24	-	2.083
Pisau (3)	15.000	12	-	1.250
Biaya Penyusutan perbulan				25.293
Biaya Penyusutan per proses produksi				843

Sumber: Data diolah, 2014

Jadi HPP tempe per kemasan terdapat pada tabel berikut ini.

Tabel 10. HPP Tempe Per Kemasan UKM Kelun dengan metode Full Costing

Keterangan	Biaya (Rp)
Biaya bahan baku	240.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	30.000
Biaya Tenaga Kerja Tak Langsung	-
Biaya Bahan Penolong	24.630
Biaya Penyusutan	843
Jumlah	295.473
Jumlah kemasan per produksi	100
HPP per kemasan	2.955

Sumber: Data diolah, 2014

Jadi HPP tempe per kemasan menurut perhitungan dengan metode *full costing* adalah sebesar Rp 2.955 per kemasan.

c. Laba

Laba menurut pengrajin

Dalam penjualannya, UKM tempe Ibu Sini menjual tempe per kemasan seharga Rp 3.500,- per kemasan. Dan

Penjualan kotor	3.500	
Retur penjualan	-	
Pot Penjualan	-	
Total Penjualan Bersih	3.500	
Total Harga Pokok Penjualan	(2.826)	
Laba Kotor	674	
Bunga	-	
Pajak	-	
Laba bersih		674

Jadi Laba bersih yang didapat per kemasan adalah Rp 674,-. Sehingga dalam satu kali proses produksi didapatkan laba Rp 67.400,-.

tidak pernah ada retur maupun potongan penjualan yang diberikan, tidak ada beban bunga, dan juga tidak ada pajak. Sehingga dari perhitungan HPP per kemasan hasil perhitungan pemilik sendiri sebesar Rp 2.826, maka perhitungan laba yang didapat pengrajin tempe Kelun per kemasan adalah sebagai berikut:

Laba yang dihitung menurut HPP metode Full Costing

HPP *full costing* produk sebesar Rp 4.260,1. Perhitungan perolehan laba per kotak kemasan adalah sebagai berikut:

Penjualan kotor	3.500	
Retur penjualan	-	
Pot Penjualan	-	
Total Penjualan Bersih	3.500	
Total Harga Pokok Penjualan	2.955	
Laba Kotor	545	
Bunga	-	
Pajak	-	
Laba bersih		545

Dari perhitungan HPP tempe menggunakan metode *full costing* diperoleh laba sebesar Rp 545 per kemasannya. Sehingga dalam satu kali proses produksi diperoleh laba sebesar

Rp.54.500,-. Apabila dibandingkan laba menurut UKM dan *full costing* laba yang didapatkan dengan perhitungan UKM lebih tinggi sebesar Rp129 dibandingkan berdasarkan *full costing*.

Tabel 11. Perbandingan Laba UKM Tempe Kelun Menurut Perhitungan Pengrajin dan Full Costing

Laba metode pengrajin/kemasan (Rp)	Laba metode Full Costing/kemasan (Rp)	Selisih (Rp)
674	545	129

Sumber: Data diolah, 2014

3. SENTRA SAMBEL PECEL

a. HPP Metode Pengusaha

Dari pengamatan peneliti di Sentra Sambel Pecel Madiun, khususnya di Kelurahan Rejomulyo Kecamatan Kartoharjo Madiun, diperoleh informasi sebagai berikut. Dalam perhitungan biaya produksi, pengrajin biasanya melakukan perhitungan dari bahan-bahan yang digunakan selama sekali proses produksi. Kemudian baru ditentukan HPP per kemasan dengan ukuran tertentu (250 gr, 200 gr, 175 gr dan 150 gr). Dalam 1 kemasan 250 gram dijual dengan harga Rp 8.500,-.

Perhitungan biaya overhead sendiri biasanya dihitung secara tidak rinci melainkan beberapa biaya dihitung berdasarkan biaya yang diestimasi atau diperkirakan oleh pengrajin sambel pecel. Bahan baku utama yang digunakan adalah kacang tanah, gula merah, gula putih dan cabe merah besar. Untuk memudahkan perbandingan akan digunakan kemasan untuk berat 250gram. Untuk 50kg kacang tanah oven

(per proses produksi), akan didapatkan kurang lebih 73 kg sambel pecel. Atau jika dikemas dalam kemasan 250 gram akan menjadi 73 kg x 4 kemasan = 292 kemasan. Harga jual sambel pecel per kemasan 250 gram tersebut adalah Rp 8.500,- sehingga penjualan per produksi mencapai Rp 2.482.000, . Dalam satu kali proses produksi, diperlukan 4 orang pekerja bagian pengolahan dan pengemasan dengan upah per bulan masing-masing sebesar Rp 400.000,- maka dalam satu bulan pengeluaran upah mencapai Rp1.600.000,-.

Sementara jika ada borongan pada waktu-waktu tertentu, ketika ada banyak pesanan (seperti pada saat lebaran), untuk 2 orang pekerja pada tahap pengolahan diberikan upah Rp 35.000 per harinya, untuk pekerja di proses pengemasan sebanyak 2 orang diberikan upah Rp 25.000 setiap harinya, dan untuk tenaga borongan melipat kotak kemasan diberikan upah Rp 50 per kemasan.

Tabel 12. Perhitungan HPP Per Kemasan UKM Sambel Pecel Lumpang menurut Pengusaha

Uraian	Harga Per satuan (Rp)	Kebutuhan per produksi	Biaya (Rp)
Kacang oven (kg)	20.000	50 kg	1.000.000
Gula merah(kg)	7.000	15kg	105.000
Gula Putih (kg)	10.000	6 kg	60.000
Lombok merah campur ((kg)	15.000	7,5 kg	112.500
Daun Jeruk (kg)	26.000	½ kg	13.000
Garam (kg)	7.500	½ ons	375
Asem (1 kg)	10.000	½ kg	5.000
Kotak Kemasan Plastik Mika (biji)	100	292 biji	29.200
Plastik bungkus dalam (kg)	25.000	2 kg	50.000
Label (biji)	200	292 biji	58.400
Biaya TK Bagian Pengolahan & pengemasan 4 orang @Rp 400.000/ bln=Rp1,6juta (10x produksi/bln)	1.600.000	1/10 bulan	160.000
Biaya tenaga kerja Bagian pemasaran (per pak)	250	292 pak	73.000
Biaya tenaga kerja Sopir (per bulan)	1.050.000	3 hari pemasaran(1/10 bulan)	105.000
Uang makan sopir sales (per 3 hari)	100.000	3 hari	100,000
Jumlah biaya per produksi			1.833.075
Rata-rata sambal pecel dihasilkan per proses produksi(dalam kg)			73
HPP per kg			25.110,62
Rata-rata kemasan dihasilkan dalam 1 kali proses produksi (@250 gr)			292
HPP per kemasan @ 250			6.277,65

Sumber: Data diolah, 2014

Jadi HPP sambel pecel menurut perhitungan pengrajin sambel pecel adalah sebesar Rp 6.277,65 per kemasan atau dibulatkan menjadi Rp 6.278,- per kemasan 250 gram.

b. HPP Sambel Pecel Full Costing

1) Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku utama dari pembuatan sambel pecel adalah kacang tanah oven, gula merah, gula putih dan cabe merah. Bahan baku ini dihitung dalam 1 kali proses produksi. Dari hasil wawancara dengan pengrajin sambel

Rp 20.000,- x 50 kg	=	Rp 1.000.000,-	(kacang oven)
Rp 7.000,- x 15 kg	=	Rp 105.000,-	(gula merah)
Rp 10.000,- x 6 kg	=	Rp 60.000,-	(gula putih)
Rp 15.000,- x 7,5 kg	=	Rp 112.500,-	(cabe merah)

Jadi biaya bahan baku dalam 1 kali proses produksi sambel pecel: **Rp 1.277.500,-**.

2) Biaya Tenaga Kerja

Tenaga kerja di bagian pengolahan dan pengemasan ada sebanyak 4 orang yang bekerja mulai jam 7 pagi sampai jam 4 sore hari. Dengan waktu istirahat dan makan jam 12.00-13.00. Upah per orang pekerja sebesar Rp 400.000, per orang. Selama ini biaya makan tenaga pengolahan dan pengemasan sudah masuk dalam belanja makan keluarga pemilik usaha sambel pecel "Lumpang" yang tidak dihitung tersendiri oleh pemilik usaha. Karena itu, perlu juga diperhitungkan sebagai biaya tenaga kerja langsung. Maka upah per bulan mencapai Rp 400.000 x 4 orang = Rp 1.600.000,-. Adapun upah per proses produksi dengan asumsi per bulan dilakukan 10x proses produksi, maka biaya tenaga kerja langsung per proses produksi sebesar:

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Rp 1.600.000 : 10 kali proses produksi
= Rp 160.000,- (upah)

Rp 250 x 292 kemasan=	Rp 73.000	(Salesman)
Rp 1.050.000 : 10 kali proses produksi	= Rp 105.000	(Sopir)
Uang makan sopir dan sales	=	<u>Rp 100.000 +</u>
		Rp 278.000

Jadi, biaya tenaga kerja tidak langsung per proses produksi adalah: **Rp 278.000,-**

pecel ibu Ujang di Kelurahan Kanigoro, dalam satu hari (satu kali produksi) diperlukan kacang tanah oven sebanyak 50 kg. Harga kacang tanah oven adalah Rp 20.000,-/kg. Dibutuhkan juga gula merah sebanyak 15 kg dengan harga Rp 7.000/kg, kemudian dibutuhkan gula putih sebanyak 6 kg dengan harga Rp 10.000/kg. Selain itu, dibutuhkan cabe merah campur sebanyak 7,5 kg dengan harga per kg sebesar Rp 15.000,-. Sehingga total biaya bahan baku dalam satu kali produksi (per hari) adalah sebesar:

Rp 20.000,- x 50 kg	=	Rp 1.000.000,-	(kacang oven)
Rp 7.000,- x 15 kg	=	Rp 105.000,-	(gula merah)
Rp 10.000,- x 6 kg	=	Rp 60.000,-	(gula putih)
Rp 15.000,- x 7,5 kg	=	Rp 112.500,-	(cabe merah)

Rp 6.000 x 4 orang = Rp 24.000,-
(uang makan).

Jadi, biaya tenaga kerja langsung per proses produksi sebesar **Rp 184.000,-**.

3) Biaya Overhead

a) Biaya Tenaga Kerja Tidak langsung

Biaya tenaga kerja tidak langsung meliputi tenaga pemasaran (*Sales*) dan Sopir, serta uang makan *sales* dan sopir. Tenaga Pemasaran diberikan upah per kemasan Rp 250, dengan penjualan rata-rata mencapai 292 kemasan untuk penjualan produk hasil dari 1x proses produksi (biasanya penjualan dilakukan selama 2-3 hari). Sedangkan sopir mendapat upah sebesar UMK Kota Madiun, di mana UMK Kota Madiun tahun 2014 ini sebesar Rp 1.050.000,-. Jika dihitung upah per proses produksi, di mana rata-rata dalam 1 bulan dilakukan sebanyak 10x proses produksi, maka upah sopir per proses produksi adalah sebanyak Rp 105.000,-. Dengan demikian biaya tenaga kerja tidak langsung per proses produksi adalah:

b) Biaya bahan penolong

Tabel 13 Biaya Bahan Penolong dalam Sekali Proses Produksi UKM Sambel Pecel Lumpang

Bahan Penolong	Jumlah	Satuan	Harga per Satuan (Rp)	Total (Rp)
Daun Jeruk	0,5	Kg	26.000	13.000
Garam	0,05	Kg	7.500	375
Asam Jawa	0,5	Kg	10.000	5.000
Plastik dalam	2	Kg	25.000	50.000
Selotip	4	Buah	500	2.000
Kotak Plastik kemasan	292	Buah	100	292.000
Label	292	Buah	200	58.400
Jumlah Biaya Bahan Penolong				420.775

Sumber: Data diolah, 2014

c) Biaya Listrik

Biaya listrik dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 27.000,-.

Tabel 14. Biaya Listrik UKM Sambel Pecel Lumpang

Tagihan listrik	Biaya produksi 60% dari tagihan listrik	Proses produksi dalam 1 bulan	Biaya Listrik per proses produksi
450.000	270.000	10 kali	27.000

Sumber: Data diolah, 2014

d) Biaya penyusutan peralatan

Penyusutan dari peralatan yang digunakan untuk memproses sambel pecel perlu diperhitungkan juga sebagai biaya yang harus dikeluarkan.

Perhitungan nilai penyusutan UKM Sambel Pecel Lumpang menggunakan metode garis lurus adalah sebagai berikut:

Tabel 15. Biaya Penyusutan Peralatan Per bulan UKM Sambel Pecel Lumpang

Nama Barang	Nilai awal	Umur Ekonomis (tahun)	Nilai Residu	Penyusutan
Alat Giling	3.500.000	5	300,000	640,000
Alat Pres	200,000	5	-	40,000
Timbangan (2)	00,000	6	-	50,000
Bak Plastik Besar (5)	50,000	3	-	50,000
Bak Plastik Kecil (6)	90,000	3	-	30,000
Centong Plastik (5)	15,000	1	-	15,000
Sendok Stainless steel	30,000	3	-	10,000
Talenan (4)	60,000	3	-	20,000
Pisau	40,000	3	-	13,333
Biaya Penyusutan per tahun				868,333
Biaya Penyusutan per bulan				72,361
Biaya Penyusutan per proses produksi				7,236

Sumber: Data diolah, 2014

Jadi biaya penyusutan per proses produksi sambel pecel UKM Lumpang adalah sebesar Rp 7.236,

HPPsambel pecel per kemasan menurut perhitungan dengan metode *full costing* adalah sebesar **Rp 7.515,-**.

Tabel 16. HPP Per Kemasan UKM Sambel Pecel Lumpang dengan metode Full Costing

Keterangan	Biaya (Rp)
Biaya bahan baku	1.277.500
Biaya Tenaga Kerja Langsung	184.000
Biaya Tenaga Kerja Tak Langsung	278.000
Biaya Bahan Penolong	420.775
Biaya Listrik	27.000
Biaya Penyusutan	7.236
Jumlah biaya	2.194.511
Jumlah kemasan per proses produksi	292
HPP per kemasan	7.515

Sumber: Data diolah, 2014

c. Laba

Laba menurut pengrajin

Penjualan kotor	8.500
Retur penjualan	-
Pot Penjualan	-
Total Penjualan Bersih	8.500
Total Harga Pokok Penjualan	<u>6.278</u>
Laba Kotor	2.222
Bunga	-
Pajak	-
Laba bersih	<u>2.222</u>

Jadi Laba bersih yang didapat per kemasan adalah Rp 2.222,-. Sehingga dalam satu kali proses produksi didapatkan laba sebesar Rp 648,824,-.

Menurut perhitungan HPPsambel pecel per kemasan menurut metode full costing didapatkan HPP produk sebesar Rp7.515. Maka perhitungan perolehan laba per kotak kemasan adalah sebagai berikut:

Laba menurut HPP Full Costing

Penjualan kotor	8.500
Retur penjualan	-
Pot Penjualan	-
Total Penjualan Bersih	8.500
Total Harga Pokok Penjualan	<u>7.515</u>
Laba Kotor	985
Bunga	-
Pajak	-
Laba bersih	<u>985</u>

Dari perhitungan HPP sambel pecel menggunakan metode *full costing* diperoleh laba sebesar Rp 985 per kemasannya. Sehingga dalam satu kali proses produksi diperoleh laba sebesar Rp 985 x 292 kemasan = Rp.287.620,-

Apabila dibandingkan laba antara metode menurut UKM dan *full costing* tampak seperti pada tabel di bawah. Laba yang didapatkan UKM berdasarkan perhitungannya lebih tinggi sebesar Rp 1.237 dibandingkan berdasarkan *full costing*.

Tabel 17. Perbandingan Laba UKM Sambel Pecel Lumpang Menurut Perhitungan Pengrajin dan Full Costing

Labametode pengrajin / kemasan (Rp)	Labametode Full Costing / kemasan (Rp)	Selisih (Rp)
2.222	985	1.237

Sumber: Data diolah, 2014

4. PENGARUH PERHITUNGAN HPP (HPP) TERHADAP HARGA JUAL

Apabila dibandingkan antara HPP menurut pengusaha/perajin (UKM) dengan metode *full costing* tampak

seperti pada tabel 18. Perhitungan HPP metode *full costing* lebih tinggi daripada menurut pengusaha/perajin brem, tempe, dan sambel pecel dengan masing-masing selisihnya 182; 129; dan 1.237,-.

Tabel 18. Perbandingan Antar HPP Per Unit

Produk Sentra	HPP Pengusaha (Rp)	HPP Full Costing (Rp)	Selisih (3-2) (Rp)	Harga Jual (Rp)	% Marjin berdasarkan HPP Pengusaha (Rp)	% Marjin Berdasarkan HPP Full Cost. (Rp)
1	2	3	4	5	$6=(5-2):2$	$7=(5-3):3$
Brem	8,778	8,960	182	10,000	14%	12%
Tempe	2,826	2,955	129	3,500	24%	18%
Sambel Pecel	6,278	7,515	1,237	8,500	35%	13%

Sumber: Data diolah, 2014

Prosentase perbandingan marjin berdasarkan HPP per unit Pengusaha UKM Sentra Brem, Sambel Pecel dan Tempe masing-masing sebesar 14%, 24%, dan 35%. Sedangkan prosentase perbandingan marjin berdasarkan HPP metode *full costing* pada UKM Sentra Brem, Sambel Pecel dan Tempe masing-masing hanya sebesar 12%, 18%, dan 13%. Perhitungan HPP pengusaha yang tidak menggunakan metode *full costing* telah menyebabkan perhitungan laba per unit oleh sentra UKM brem, sambel pecel dan tempe lebih tinggi dibandingkan berdasarkan metode *full costing* dengan selisih masing-masing sebesar Rp 182,-; Rp 129,-; dan Rp 1.237,-.

Perbedaan ini disebabkan karena pengusaha/perajin (UKM) masing-masing sentra dalam menghitung HPP tidak memperhitungkan bahan penolong, biaya listrik, dan biaya penyusutan. Bahkan seharusnya juga diperhatikan biaya pajak penghasilan sebesar 1% dari omzet UKM sesuai dengan PP Nomor 46 Tahun 2013 tentang Pajak Penghasilan bagi UKM.

Pembahasan

UKM Sentra Brem Kabupaten Madiun, UKM Sentra Sambel Pecel Kota Madiun dan UKM Sentra Tempe Kota Madiun masih menggunakan cara yang sederhana dalam menghitung HPPnya. Perhitungan HPP (HPP) hanya meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja

dan biaya-biaya lain yang nampak besar-besar saja.

Dari perhitungan-perhitungan yang telah dilakukan diketahui bahwa HPP dengan metode *full costing* lebih tinggi daripada penghitungan HPP menurut pengusaha/perajin brem, tempe, dan sambel pecel dengan masing-masing selisihnya 182; 129; dan 1.237,-. Perhitungan HPP pengusaha yang tidak menggunakan metode *full costing* telah menyebabkan perhitungan laba per unit oleh sentra UKM brem, sambel pecel dan tempe lebih tinggi dibandingkan berdasarkan metode *full costing*. Perbedaan ini disebabkan karena pengusaha/perajin (UKM) masing-masing sentra dalam menghitung HPP tidak memperhitungkan bahan penolong, biaya listrik, dan biaya penyusutan.

Hal ini sesuai dengan hasil temuan Epriliana (2011) yang mengkaji penghitungan HPP di industri kecil tahu CV. Laksa Mandiri, dia menyatakan bahwa ada perbedaan hasil perhitungan HPP yang dihitung oleh perusahaan dan yang dihitung dengan menggunakan metode *full costing*. Perusahaan tahu yang ditelitinya tidak menggunakan penghitungan HPP dengan metode *full costing* karena tidak memperhitungkan seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi.

Jadi, dengan tidak memperhitungkan seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi, maka para pengusaha UKM sentra industri di Madiun telah

menggunakan pendekatan *variable costing* dalam menghitung HPPnya, tanpa memperhitungkan adanya biaya tetap. Beberapa komponen biaya yang seharusnya menjadi beban biaya tidak diperhitungkan, sehingga mempengaruhi ketepatan dalam menghitung laba. Akan lebih tepat jika UKM dalam sentra industri Sambel Pecel, Brem dan Tempe di Kota Madiun menggunakan perhitungan HPP menurut metode *full costing* sebagai dasar penetapan harga jual, karena dalam perhitungannya membebankan biaya overhead pabrik dengan tepat termasuk pembebanan biaya penyusutan, sehingga lebih akurat sebagai dasar penentuan harga jual.

Hal ini akan sesuai dengan manfaat yang diharapkan dari adanya informasi HPP, sebagaimana yang diungkapkan oleh Mulyadi (2012: 65), bahwa informasi HPP yang dihitung untuk jangka waktu tertentu bermanfaat bagi manajemen untuk:

- 1) Menentukan harga jual produk
- 2) Memantau realisasi biaya produksi
- 3) Menghitung laba atau rugi periodik
- 4) Menentukan harga pokok persediaan produk jadi produk proses yang disajikan dalam neraca.

Karena itu, untuk lebih menjamin ketepatan perhitungan HPP, penghitungan dengan pendekatan *full costing* lebih sesuai diterapkan untuk sentra industri

Kesimpulan

- 1 UKM Sentra Brem Kabupaten Madiun, UKM Sentra Sambel Pecel Kota Madiun dan UKM Sentra Tempe Kota Madiun masih menggunakan cara yang sederhana dalam menghitung HPPnya. Perhitungan HPP (HPP) hanya meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya-biaya lain yang nampak besar-besar saja. Mereka tidak memperhatikan perhitungan HPP metode *full costing*, akhirnya mempengaruhi ketepatan dalam menghitung laba.
- 2 Perbedaan utama dari perhitungan HPP antara metode pengrajin dengan metode *full costing* terletak pada perlakuan biaya overhead perusahaan (BOP). Masing-masing

pengusaha/perajin (UKM) sentra dalam menghitung HPP tidak memperhitungkan bahan penolong, biaya listrik, dan biaya penyusutan. Bahkan seharusnya juga diperhatikan biaya pajak penghasilan sebesar 1% dari omzet UKM. Hal ini menyebabkan HPP yang dilaporkan masing-masing pengusaha sentra brem, sambel pecel dan tempe terlalu rendah dibebankan daripada HPP metode *full costing*.

- 3 Akibat pembebanan HPP yang terlalu rendah menurut metode pengusaha/perajin sentra UKM, maka pencatatan laba yang diperoleh pengusaha terlalu tinggi daripada menurut metode *full costing* dengan selisih masing-masing Rp 182,-; Rp 129,-; dan Rp 1.237,-.

Saran (Rekomendasi Penelitian)

1. UKM sebaiknya menggunakan perhitungan HPP dengan menggunakan metode *full costing* karena dapat mengidentifikasi biaya-biaya yang mendukung proses produksi dibandingkan metode yang telah digunakan oleh pengusaha/perajin. Dengan perhitungan HPP metode *full costing* bisa lebih akurat dalam menghitung laba.
2. Unsur biaya yang perlu dimasukkan dalam metode *full costing* yaitu: bahan penolong, biaya listrik, dan biaya penyusutan. Bahkan seharusnya juga diperhatikan biaya pajak penghasilan sebesar 1% dari omzet UKM sesuai dengan PP Nomor 46 Tahun 2013 tentang Pajak Penghasilan bagi UKM.
3. UKM sebaiknya mencatat secara rinci setiap biaya yang dibutuhkan dalam berproduksi dan pendapatan yang diperolehnya. Sehingga pengrajin dapat mengetahui kepastian laba yang diperolehnya.

Daftar Pustaka

- Mulyadi. 2007. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: BPFE-UGM.
Mulyadi. 2012. *Akuntansi Biaya Edisi 5*. Yogyakarta : BPFE-UGM.

PP Nomor 46 Tahun 2013 tentang Pajak Penghasilan bagi UKM

Rachmayanti, Dewi Kasita. 2011. Analisis Perhitungan HPP Sepatu dengan Metode Full Costing (Studi kasus: UKM Galaksi Kampung Kembangan Ciapus, Bogor). *Skripsi*. Program Sarjana Alih Jenis Manajemen Departemen Manajemen Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor.

Eprilianta, Silvania. 2011. Penelitian: Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu dengan Metode Full Costing pada Industri Kecil (Studi Kasus CV. Laksa Mandiri). *Skripsi*. Program Sarjana Alih Jenis Manajemen Departemen Manajemen Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor.