

**PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI  
DENGAN MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING*  
PADA UD SUMBER REJEKI KEPANJEN**

**SKRIPSI**



Oleh :

**RIYAN HIDAYATULLAH**

**NIM 14520064**

**JURUSAN AKUNTANSI  
FAKULTAS EKONOMI  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI (UIN)  
MAULANA MALIK IBRAHIM  
MALANG  
2019**

# SKRIPSI

## **PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING* PADA UD SUMBER REJEKI KEPANJEN**

Diajukan kepada :

Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang

Umtuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan  
dalam Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi (SE)



Oleh :

**RIYAN HIDAYATULLAH**

**NIM 14520064**

**JURUSAN AKUNTANSI  
FAKULTAS EKONOMI  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI (UIN)  
MAULANA MALIK IBRAHIM  
MALANG  
2019**

**LEMBAR PENGESAHAN**  
**PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN**  
**MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING* PADA UD**  
**SUMBER REJEKI KEPANJEN**

**SKRIPSI**

Oleh  
**RIYAN HIDAYATULLAH**  
NIM : 14520064

Telah Dipertahankan di Depan Dewan Penguji  
Dan Dinyatakan Diterima Sebagai Salah Satu Persyaratan  
Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Akuntansi (S.Akun)  
Pada 16 Desember 2019


**Susunan Dewan Penguji:**

1. Ketua Penguji  
**Ditva Permatasari, MSA., Ak**  
NIDT. 19870920 20180201 2 183
2. Dosen Pembimbing /Sekretaris  
**Dr. Hj. Nanik Wahyuni, SE., M.Si., Ak., CA**  
NIP. 19720322 200801 2 005
3. Penguji Utama  
**Sri Andriani, SE., M.Si**  
NIP.19750313 200912 2 001

**Tanda Tangan**

(  )  
(  )  
(  )

Disahkan Oleh:  
Ketua Jurusan,

  
**Dr. Hj. Nanik Wahyuni, SE., M.Si., Ak., CA**  
NIP. 19720322 200801 2 005

### SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Riyan Hidayatullah

NIM : 14520064

Fakultas/Jurusan : Ekonomi/Akuntansi

Menyatakan bahwa “Skripsi” yang saya buat untuk memenuhi persyaratan kelulusan pada jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang, dengan judul: **PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING* PADA UD SUMBER REJEKI KEPANJEN** adalah hasil karya saya sendiri, bukan “duplikasi” dari karya orang lain.

Selanjutnya apabila dikemudian hari ada “klaim” dari pihak lain, bukan menjadi tanggung jawab Dosen Pembimbing dan atau pihak Fakultas Ekonomi, tetapi menjadi tanggung jawab saya sendiri.

Demikian surat pernyataan ini saya buat sendiri dengan sebenarnya dan tanpa paksaan dari siapapun.

Malang, 25 November 2019  
Hormat saya



Riyan Hidayatullah  
NIM : 14520064

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji syukur kepada Allah SWT karena rahmat-Mu yang telah Engkau berikan kepada hamba. Segala rintangan yang hamba terima selalu dikuatkan oleh rahmat-Mu. Sholawat serta salam pada Nabi Muhammad SAW yang selalu memikirkan dan menuntun umat islam.

Terimakasih untuk Ibu, Ayah, Adik, Nenek serta seluruh keluarga yang senantiasa memberikan doa, semangat dan dukungan luar biasa untuk terus memotivasi saya dalam penyelesaian tugas akhir skripsi ini.

Terima kasih kepada Bu Dr.Hj Nanik Wahyuni, S.E., M.Si., Ak., CA yang senantiasa sabar memberikan pengarahan serta bimbingan dalam menyelesaikan tugas akhir skripsi ini , dan semoga ilmu yang diberikan dapat memberikan manfaat bagi saya pribadi serta orang banyak.



## MOTTO

"JIKA HARI INI PAGI HARI ESOK ADALAH SIANG"

Sinar terik matahari akan semakin panas. Dalam sebuah perjalanan hidup masalah yang kita hadapi akan semakin berat seiring dengan bertambahnya usia

Lawanlah panas terik matahari dihari esok demi orang yang berarti dalam hidupmu, agar dalam hidup pengorbananmu akan merasa terbayar dengan melihat senyum dan tawa dari orang-orang yang berarti untukmu

THE POWER OF LIFE ...

IS A LOVE



## KATA PENGANTAR

Segala puji syukur kehadirat Allah SWT, karena atas rahmat dan hidayah-Nya penelitian ini dapat terselesaikan dengan judul “Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode *Full Costing* pada UD Sumber Rejeki Kepanjen”

Shalawat dan salam semoga tetap tercurahkan kepada junjungan kita Nabi besar Muhammad SAW yang telah membimbing kita dari kegelapan menuju jalan kebaikan, yakni Din al-Islam.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan tugas akhir skripsi ini tidak akan berhasil dengan baik tanpa adanya bimbingan dan sumbangan pemikiran dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terimakasih yang tidak terhingga kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Abd. Haris, M.Ag selaku rektor Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang.
2. Bapak Dr. H. Nur Asnawi, selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
3. Ibu Dr. Hj. Nanik Wahyuni, S.E., M.Si., Ak., CA selaku Ketua Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang sekaligus sebagai Dosen Pembimbing.
4. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Ekonomi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
5. Ibu, Ayah, Nenek, Adik dan seluruh keluarga yang senantiasa memberi semangat, dukungan serta doa secara moral maupun spiritual.
6. Bapak Hariyanto yang telah memberikan izin untuk melakukan penelitian di tempat usahanya.
7. Uswatun Hasanah S.Pd yang selalu sabar menasehati dan senantiasa memberikan dukungan baik dari segi usaha, semangat serta doa dalam menyelesaikan skripsi ini. Serta teman – teman akuntansi 2014 yang telah memberikan semangat dan dukungan dalam menyelesaikan tugas akhir skripsi ini.

8. Seluruh pihak pihak yang terlibat secara langsung maupun tidak langsung yang tidak bisa disebutkan satu persatu.

Akhirnya dengan segala kerendahan hati penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan penulisan ini. Penulis berharap semoga karya yang sederhana ini dapat bermanfaat dengan baik bagi semua pihak. Amin ya Robbal Alamin...

Malang, 25 November 2019

Penulis





## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL DEPAN</b> .....	
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>SURAT PERNYATAAN</b> .....	iv
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	v
<b>HALAMAN MOTTO</b> .....	vi
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	ix
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	x
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xi
<b>ABTRAK (Bahasa Indonesia, Bahasa Inggris, Bahasa Arab)</b> .....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan Penelitian .....	5
1.4 Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b>	
2.1 Penelitian Terdahulu yang Relevan .....	7
2.2 Kajian Teoritis .....	10
2.2.1 Akuntansi Biaya .....	10
2.2.2 Penggolongan Biaya .....	19
2.2.3 Pengertian Harga Pokok Produksi .....	19
2.2.4 Manfaat Penentuan Harga Pokok Produksi .....	21
2.2.5 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi .....	22
2.2.6 Kelebihan dan Kelemahan Full Costing .....	25
2.2.7 Pandangan Islam Tentang Produksi .....	27
2.2.8 Harga Jual .....	29
2.3 Kerangka Konseptual .....	36
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
3.1 Jenis dan Pendekatan Penelitian .....	38
3.2 Lokasi Penelitian .....	38
3.3 Data dan Jenis Data .....	38
3.4 Teknik Pengumpulan Data .....	39

3.5 Analisis Data.....	40
<b>BAB IV PEMBAHASAN</b>	
41. Hasil Penelitian .....	42
4.1.1 Gambaran Umum dan Sejarah Objek penelitian .....	42
4.1.2 Struktur UD Sumber Rejeki Kepanjen .....	43
4.1.3 Kegiatan Usaha .....	44
4.1.4 Pemasaran .....	46
4.2 Pembahasan .....	46
4.2.1 Identifikasi Biaya Produksi .....	47
4.2.1.1 Identifikasi Biaya Bahan Baku .....	47
4.2.1.2 Identifikasi Biaya Tenaga Kerja Langsung .....	52
4.2.1.3 Identifikasi Biaya Overhead Pabrik .....	54
4.3 Perhitungan Harga Pokok Produksi.....	63
4.4 Hambatan dan Solusi dalam Penetapan Metode Full Costing .....	76
4.5 Harga Pokok Produksi dalam Pandangan Islam.....	76
<b>BAB V PENUTUP</b>	
5.1 Kesimpulan .....	79
5.2 Saran .....	80
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	81
<b>LAMPIRAN</b> .....	83

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Hasil-hasil Penelitian Terdahulu .....	7
Tabel 4.1 Biaya Bahan Baku Selama Bulan Juni 2019.....	48
Tabel 4.2 Biaya bahan baku bersama selama bulan Juni .....	49
Tabel 4.3 Biaya bahan baku cuka selama bulan Juni.....	50
Tabel 4.4 Biaya Tenaga Kerja Penggiling Juni 2019.....	52
Tabel 4.5 Biaya Tenaga Kerja Penggoreng Juni 2019 .....	53
Tabel 4.6 Biaya Bahan Penolong Juni 2019 .....	55
Tabel 4.7 Tambahan Gaji TKL Juni 2019 .....	57
Tabel 4.8 Kayu bakar selama bulan Juni 2019 .....	59
Tabel 4.9 Laporan Biaya Overhead pabrik juni 2019 .....	50
Tabel 4.10 Biaya Overhead Pabrik Tetap Proses Pembuatan Tahu Juni 2019.....	61
Tabel 4.11 Biaya Overhead Pabrik Variable Proses Pembuatan Tahu kuning Selama Juni 2019 .....	61
Tabel 4.12 Biaya Overhead Pabrik Variable Proses Pembuatan Tahu Putih Selama Juni 2019 .....	62
Tabel 4.13 Harga Pokok Produksi Selama Bulan Juni 2019 .....	63
Tabel 4.14 Harga Pokok Produksi bersama Tahu Putih dengan Metode <i>Full Costing</i> untuk Selama Bulan Juni 2019 .....	65
Tabel 4.15 Pemisah harga pokok produksi tahu putih dan tahu kuning .....	66
Tabel 4.16 Harga Pokok Produksi Tahu Kuning dengan Full Costing Selama Bulan Juni 2019.....	67
Tabel 4.17 Penghitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Variabel costing .....	69
Tabel 4.18 Tabel Pemisah Harga Pokok Produksi Tahu Putih dan Tahu kuning .....	70
Tabel 4.19 Harga Pokok Produksi dengan Metode Variabel Costing untuk Tahu Kuning Selama Bulan Juni 2019 .....	71

Tabel 4.20 Perbandingan Harga Pokok Produksi Tahu Putih antara Metode Perusahaan, Metode Full Costing dan Metode Variabel Costing .....	73
Tabel 4.21 Perbandingan Harga Pokok Produksi Tahu Kuning antara Metode Perusahaan, Metode Full Costing dan Metode Variabel Costing .....	74
Tabel 4.21 Penghitungan Laba Rugi Penjualan Tahu Putih UD Sumber Rejeki Kepanjen selama Bulan Juni 2019 .....	75



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Rangka Pemikiran Skripsi.....	37
Gambar 4.1 Struktur Organisasi UD Sumber Rejeki Kepanjen.....	43



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Hasil Wawancara.....	83
Lampiran 2 : Bukti Konsultasi .....	85
Lampiran 3 : Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian di UD Sumber Rejeki Kepanjen .....	86
Lampiran 4 : Dokumentasi Penelitian.....	87
Lampiran 5 : Biodata Mahasiswa.....	88



## ABSTRAK

Riyan Hidayatullah, 2019, SKRIPSI. Judul: “Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode *Full Costing* pada UD Sumber Rejeki Kepanjen”

Pembimbing : Dr. Hj. Nanik Wahyuni, S.E., M.Si., Ak., CA

Kata kunci : Harga Pokok Produksi, *Full Costing*

---

UD Sumber Rejeki merupakan usaha yang bergerak dalam bidang produksi tahu. Produksi yang dihasilkan berupa tahu putih dan tahu kuning. Industri yang baru berdiri sekitar 5 tahun ini harus mampu menentukan harga jual secara tepat. Untuk dapat menentukaan harga jual dan ukuran tahu yang tepat maka UD Sumber Rejeki harus melakukan pengakumulasian dan penghitungan elemen biaya produksi baik bahan baku, tenaga kerja, dan pembebanan biaya *overhead* pabrik pada tiap produksi dengan tepat pula. Mengingat pentingnya peranan harga pokok produksi dalam kegiatan bisnis, maka penentuan harga pokok produksi harus dilakukan secara cermat, karena jika tidak, hal ini akan berpengaruh pada ukuran tahu, harga jual tahu dan jumlah laba yang akan diperoleh. Penentuan harga pokok produksi di UD Sumber Rejeki masih berupa perhitungan tradisional, dimana hanya menghitung biaya-biaya yang membutuhkan pengeluaran uang kas seperti biaya listrik dan biaya bahan bakar. Untuk biaya-biaya lainnya seperti biaya *overhead* pabrik tetap dan variabel tidak dihitung sehingga berpengaruh pada harga pokok produksi. Tujuan dari penelitian adalah implementasi metode *full costing* dalam penentuan harga pokok produksi di UD Sumber Rejeki Kepanjen.

Penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah jenis penelitian deskriptif kuantitatif dengan pendekatan *surve* yang dilakukan pada UD Sumber Rejeki Kepanjen. Penelitian yang merupakan jenis deskriptif yaitu pendekatan ilmiah yang memandang suatu realitas itu dapat diklasifikasikan, konkrit, teramati dan terukur, hubungan variabelnya bersifat sebab akibat dimana data penelitiannya berupa angka-angka dan analisisnya menggunakan statistik. Dimana data diperoleh dari UD Sumber Rejeki Kepanjen dan kemudian diimplementasikan dengan menggunakan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* untuk menentukan harga pokok produksinya.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa UD Sumber Rejeki Kepanjen belum menentukan perhitungan harga pokok produksi dengan tepat. Setelah diidentifikasi dan dikelompokkan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* pada produksi tahu selama bulan Juni 2019 adalah sebesar Rp. 117.038.793 dengan jumlah tahu yang dihasilkan adalah 2.079 bak. Biaya produksi tahu perbak adalah sebesar Rp. 56.295. Untuk total keseluruhan biaya produksi tahu kuning sebesar Rp. 50.187.453 dengan jumlah tahu yang dihasilkan adalah 891,5 bak. Biaya produksi tahu perbak adalah sebesar Rp. 78.021 merupakan pembagian dari biaya total produksi dengan jumlah tahu yang telah dihasilkan.

## ABSTRACT

Hidayatullah, Riyan. 2019. THESIS. Title: **“The Determination of Cost of Goods Manufactured Using *Full Costing* Method in UD Sumber Rejeki Kepanjen”**

Advisor : Dr. Hj. Nanik Wahyuni, S.E., M.Si., Ak., CA

Key words : Cost of Goods Manufactured, *Full Costing*

---

UD Sumber Rejeki is a business engaged in producing tofu. Products manufactured within this business are white and yellow tofu. This company has been running for 5 years and able to precisely determine the selling prices. In order to ascertain the price and the tofu size properly, UD Sumber Rejeki should collect and calculate some elements in production costs such as the raw materials, workforce, and manufacturing overhead in every production. Considering the importance of cost of goods manufactured in business activities, therefore this should be conducted carefully. If it was not so, this will affect the size of the tofu, the selling price and the amount of profit gained. The determination of cost of goods manufactured in UD Sumber Rejeki still uses conventional calculation where the company only calculates some expense from the cash budget such as utilities expense. For other expenses such as fixed and variable manufacturing overhead are not calculated and as result gives impact on company's cost of goods manufactured. The objective of this research is to implement *full costing* method in determining cost of goods manufactured at UD Sumber Rejeki Kepanjen.

The design of this research occupied descriptive qualitative method and used survey as its approach. The research that used descriptive method or scientific approach to view the reality can be categorized as concrete, observable, and measurable research, where connection between the variables are cause and effects. The data resulted is in the form of numbers and are analyzed using statistics. The data in this research is obtained from UD Sumber Rejeki Kepanjen which subsequently implemented through the cost of goods manufactured calculation using *full costing* method to determine it.

The findings shows that UD Sumber Rejeki Kepanjen had not properly determined the cost of goods manufactured yet. After identifying and classifying the cost of goods manufactured through *full costing* method on tofu production during June 2019, the cost is Rp. 117,038,793 with the amount tofu produced are 2,079 boxes. The production cost of each boxes is Rp. 56,295. For total production cost of yellow tofu is Rp. 50,187,453 with total tofu produced are 891,5 boxes. The production cost of each boxes is Rp. 78,02 resulted from the division of total production costs by the number of tofu that had been produced.



## الملخص

ريان هداية الله ، 2019 ، سكرفسي . العنوان: "تحديد تكلفة الإنتاج باستخدام طريقة التكلفة الكاملة في

المشرف: د. الحاج. نانيك واهوني ، س.إ. ، ماجستير ، أك. ، كاليفورنيا

الكلمات المفتاحية: تكلفة الإنتاج ، التكلفة الكاملة

هي شركة تعمل في مجال إنتاج التوفو. الإنتاج الناتج هو التوفو الأبيض والتوفو الأصفر. يجب أن تكون الصناعة ، التي كانت موجودة منذ خمس سنوات فقط ، قادرة على تحديد سعر البيع بدقة. لتكون قادرًا على تحديد سعر وحجم التوفو المناسبين ، يجب على تجميع عناصر تكاليف الإنتاج وحسابها ، مثل المواد الخام والعمالة وفرض تكاليف المصنع العامة على كل إنتاج أيضًا. بالنظر إلى الدور الهام لتكلفة الإنتاج في أنشطة الأعمال ، يجب أن يتم تحديد تكلفة الإنتاج بعناية ، لأنه إن لم يكن ، فسيؤثر ذلك على حجم التوفو وسعر بيع التوفو ومقدار الربح الذي يجب تحقيقه. لا يزال تحديد تكلفة الإنتاج في شكل حسابات تقليدية ،

الذي يحسب فقط التكاليف التي تتطلب نفقات نقدية مثل تكاليف الكهرباء وتكاليف الوقود. بالنسبة للتكاليف الأخرى ، مثل التكاليف الثابتة والمتغيرة للمصنع ، لا يتم احتساب التكاليف بحيث تؤثر على تكلفة الإنتاج. الغرض من هذا البحث هو تطبيق طريقة التكلفة الكاملة في تحديد تكلفة الإنتاج في البحث المستخدم في هذا البحث هو نوع البحث الوصفي الكمي مع منهج المراقبة الذي أجري في البحث الذي هو نوع وصفي هو منهج علمي يستعرض حقيقة يمكن تصنيفها ، ملموسة ، يمكن ملاحظتها وقابلة للقياس ، العلاقة بين المتغيرات البحث عن البيانات في شكل أرقام وتحليل باستخدام الإحصاءات ، حيث يتم الحصول على البيانات من ومن ثم تنفيذها باستخدام حساب تكلفة الإنتاج باستخدام طريقة التكلفة الكاملة لتحديد تكلفة الإنتاج.

أظهرت نتائج الدراسة أن لم يحدد بعد حساب تكلفة الإنتاج بشكل صحيح ، وبعد تحديد وتجميع Rp. حساب تكلفة الإنتاج باستخدام طريقة التكلفة الكاملة في إنتاج التوفو خلال شهر يونيو 2019 كان هي روبية. 56 Perbak مع عدد التوفو المنتجة هو 2079 دبابة. تكلفة إنتاج التوفو 117,038,793 295. لإجمالي تكلفة إنتاج التوفو الأصفر من روبية. 453,187,50 مع عدد التوفو المنتج هو 891.5 هي روبية. 021,78 هو قسمة إجمالي تكاليف الإنتاج على عدد Perbak أحواض. تكلفة إنتاج التوفو التوفو الذي تم إنتاجه.

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Dalam dunia bisnis, persaingan antar perusahaan merupakan hal yang wajar. Setiap perusahaan berusaha menawarkan produk mereka dengan keunggulan masing-masing. Selain bersaing dalam hal kualitas, mereka juga bersaing dalam masalah harga, karena hanya produk dengan kualitas terbaik dan harga paling terjangkau oleh semua kalangan masyarakat, yang paling diminati dan dicari oleh konsumen, Dalam hal ini diperlukan perhitungan yang tepat dalam segala aktifitas atau kegiatan usaha untuk memperoleh laba yang optimal.

Akuntansi merupakan alat bantu yang sesuai untuk pengambilan keputusan ekonomi dan keuangan. Disamping itu, akuntansi merupakan aktifitas penyediaan data kuantitatif terutama yang bersifat keuangan dari beberapa kesatuan kegiatan ekonomi yang bisa digunakan untuk pengambilan keputusan ekonomi. Keputusan penting yang harus diambil oleh pihak manajemen diantaranya adalah menyangkut penentuan harga pokok produk (Mulyadi, 2016: 34).

Menurut Mulyadi (2016) harga pokok produksi merupakan segala biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh satu unit barang jadi, baik yang bersifat langsung ataupun tidak langsung. Dalam menentukan harga pokok produksi, pada umumnya perusahaan menggunakan berbagai macam metode penentuan harga pokok produksi. Metode penentuan harga pokok produksi diantaranya adalah *full costing* dan *variable costing*.

Perhitungan harga pokok produksi merupakan hal yang sangat penting mengingat manfaat informasi harga pokok produksi adalah untuk menentukan

harga jual yang akan disajikan dalam laporan posisi keuangan (Samsul, 2013). Selain itu menentukan harga pokok produksi juga memberikan manfaat terhadap informasi tentang penentuan harga pokok persediaan produk jadi dan produk sedang dalam proses yang secara berkala akan disajikan kedalam neraca.

Dalam perhitungan laba rugi, penentuan harga pokok produksi memiliki pengaruh yang sangat besar terhadap perusahaan. Apabila perusahaan dalam penentuan harga pokok produksi kurang teliti dan bahkan salah dalam menentukan harga pokok produksi. Hal ini dapat menyebabkan kesalahan pada penentuan laba rugi perusahaan yang akan diperoleh.

Pada era ini banyak bermunculan perusahaan yang berbentuk UMKM. Hal ini menyebabkan tingkat persaingan yang tinggi. Munculnya angka usaha yang melonjak, mengakibatkan persaingan dari pada pelaku UMKM untuk mempertahankan usaha yang dimiliki. UMKM harus mengembangkan potensinya secara menyeluruh agar dapat bersaing dalam dunia usaha. Tidak hanya potensi, strategi bisnis juga perlu ditingkatkan, terkhusus pada aspek penentuan harga pokok produksi. Berbagai peran strategi dimiliki sektor UMKM, namun sektor ini juga dihadapkan pada berbagai permasalahan seperti aspek permodalan, kemampuan manajemen usaha, dan kualitas sumberdaya manusia pengelolanya (Supriyono.R 2011: 4).

Sebagai suatu bisnis, ada baiknya bagi setiap UMKM untuk melakukan pengambilan keputusan berdasarkan dengan keuangan yang terjadi di lingkup usahanya. Langkah itu adalah dengan menentukan harga jual produknya. Hal ini dilakukan agar UMKM mampu memperoleh keuntungan yang maksimal.

Dengan memaksimalkan keuntungan yang ada, maka laba yang didapatkan juga akan sesuai.

UD Sumber Rejeki merupakan usaha yang bergerak dalam bidang produksi tahu. Produksi yang dihasilkan berupa tahu putih dan tahu kuning. Tahu kuning yang di produksi oleh UD Sumber Rejeki sebenarnya adalah tahu goreng. Industri yang baru berdiri sekitar 5 tahun ini harus mampu menentukan harga jual secara tepat. Untuk dapat menentukaan harga jual dan ukuran tahu yang tepat maka UD Sumber Rejeki harus melakukan pengakumulasian dan penghitungan elemen biaya produksi baik bahan baku, tenaga kerja, dan pembebanan biaya *overhead* pabrik pada tiap produksi dengan tepat pula. Hal ini perlu dilakukan agar tidak mengalami kerugian baik dari sisi persaingan maupun kemungkinan kerugian karena harga jual yang ditetapkan tidak mampu menutupi biaya produksinya.

Mengingat pentingnya peranan harga pokok produksi dalam kegiatan bisnis, maka penentuan harga pokok produksi harus dilakukan secara cermat, karena jika tidak, hal ini akan berpengaruh pada ukuran tahu, harga jual tahu dan jumlah laba yang akan diperoleh. Penentuan harga pokok produksi di UD Sumber Rejeki masih berupa perhitungan tradisional. Perusahaan ini hanya menghitung biaya-biaya yang membutuhkan pengeluaran uang kas seperti biaya listrik dan biaya bahan bakar. Untuk biaya-biaya lainnya tidak dihitung sehingga berpengaruh pada harga pokok produksi.

Dalam penentuan harga pokok produksi yang dilakukan UD Sumber Rejeki, tidak semua biaya *overhead* pabrik dibebankan pada harga pokok produksi yang dikerjakan dan penentuan/penghitungan harga pokok produksi tidak dipisah antara

tahu putih dan tahu kuning sehingga akan berpengaruh pada biaya produksi, ukuran tahu dan harga jual yang ditentukan perusahaan.

Penentuan harga pokok produksi dapat dilakukan dengan dua pendekatan yaitu metode *full costing* dan *variable costing*. *Full costing* memperlakukan semua biaya produksi sebagai harga pokok (*product cost*) tanpa memperhatikan apakah biaya tersebut variabel atau tetap. Harga pokok produksi dengan metode ini terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan *overhead* pabrik tetap dan variabel. *Variable costing*, hanya biaya produksi yang berubah-ubah sesuai dengan output yang diperlakukan sebagai harga pokok. Umumnya terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan *overhead* variabel.

Ketepatan penentuan harga pokok produksi dipengaruhi oleh ketepatan di dalam pengakumulasian dan penghitungan biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya pabrik lainnya (biaya *overhead* pabrik). Biaya bahan baku diakumulasikan dan diperhitungkan dengan menghitung jumlah pemakaian bahan baku yang digunakan untuk memproduksi dengan harga bahan baku yang bersangkutan. Biaya tenaga kerja diakumulasikan dan diperhitungkan dengan menghitung jumlah tenaga kerja pada bagian produksi dengan jumlah waktu yang digunakan untuk mengerjakan produk serta tarif upah yang digunakan. Biaya *overhead* pabrik ditentukan dengan menggunakan sebuah tarif yang ditentukan di muka dan didasarkan pada dasar penentuan tarif tertentu.

Beberapa hal yang diakibatkan karena pemakaian metode penentuan harga pokok produksi yang tidak tepat diantaranya adalah *under costing* (biaya terlalu rendah) dan *over costing* (biaya terlalu tinggi). Seperti halnya dari hasil penelitian yang dilakukan oleh Aan Invado (2018) mahasiswa Universitas Islam Negeri

Maulana Malik Ibrahim Malang yang melakukan penelitian pada harga jual batik Celaket Malang, yang mana dalam paparan pembahasannya UD batik Celaket ini pernah mengalami over costing yang diakibatkan oleh tidak adanya perhitungan secara matang dalam proses produksi sehingga menimbulkan protes dari beberapa konsumen yang menjadi langganannya.

Oleh sebab itu peneliti tertarik untuk mengadakan penelitian dengan judul Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada UD Sumber Rejeki Kapanjen.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan sebelumnya, maka masalah yang dapat dirumuskan adalah :

Bagaimana penentuan harga pokok produksi pada UD Sumber Rejeki Kapanjen dengan menggunakan metode *Full Costing*?

## **1.3 Tujuan dan Kegunaan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka tujuan yang dapat disusun dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

Menerapkan metode *Full Coting* untuk menentukan harga pokok produksi pada UD Sumber Rejeki Kapanjen.

### **1.3.2 Manfaat Penelitian**

1. Secara teori kegunaan dari penelitian ini adalah untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam menentukan harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing*.

2. Selain memiliki kegunaan secara teoritis, penelitian ini juga memiliki kegunaan secara praktisi, yaitu diharapkan dapat membantu pihak UD Sumber Rejeki dalam menggunakan metode *Full Costing* sebagai metode penentu harga pokok produksi, baik perihal cara pengaplikasian maupaun solusi yang dapat diambil ketika menemui hambatan.
3. Penelitian ini juga memiliki kegunaan aplikatif pada pihak UD Sumber Rejeki, yaitu sebagai informasi dalam pengambilan keputusan.
4. Mengingat output dari penelitian ini berupa laporan skripsi, diharapkan dapat menambah referensi-referensi pada fakultas Ekonomi dan artikel ilmiah yang akan dipublikasikan.
5. Memberikan informasi mengenai metode penentuan harga pokok produksi yang benar menurut syariat Islam.

## BAB II KAJIAN TEORI

### 2.1 Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu mengenai penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan pendekatan *full costing* telah banyak dilakukan sebelumnya, khususnya pada perusahaan yang memproduksi bahan baku menjadi suatu produk jadi. Adapun hasil penelitian terdahulu, yaitu:

**Tabel 2.1**  
**Penelitian Terdahulu**

<b>Nama Peneliti</b>	<b>Judul Penelitian</b>	<b>Jenis Penelitian</b>	<b>Metode Penelitian</b>	<b>Hasil</b>
Batubara, (2013)	Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode <i>Full costing</i> pada Pembuatan Etalase Kaca dan Aluminium di UD. Istana Aluminium Manado	Kuantitatif	Deskriptif kuantitatif	Dari hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan kedua metode perhitungan harga pokok produksi, yaitu antara metode perusahaan dan metode <i>full costing</i> , yaitu terdapat selisi nilai sebesar Rp.520.000. dan disimpulkan juga bahwa metode <i>full costing</i> lebih baik dalam menganalisis biaya produksi.
Samsul, (2013)	Perbandingan Harga Pokok Produksi <i>Full Costing</i> dan <i>Variable Costing</i> untuk	Kuantitatif	Metode Deskriptif	Hasil penelitian dan perhitungan menunjukkan adanya kelemahan dalam



	harga jual CV. Pyramid			<p>perhitungan harga pokok perusahaan. Berdasarkan metode <i>full costing</i> dan <i>variable costing</i> dalam perhitungan harga pokok produksi, diketahui bahwa metode <i>full costing</i> memiliki angka nominal jauh lebih tinggi dibandingkan <i>variable costing</i>. Hal ini disebabkan karena <i>full costing</i> memasukkan semua unsur biaya baik yang bersifat tetap maupun variabel</p>
Helmina Batubara (2013)	Penentuan Harga Pokok Produksi menggunakan metode <i>full costing</i> pada UD. ISTANA ALUMUNIUM MANADO			<p>Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan dalam penentuan harga pokok produksi perusahaan, memasukan semua biaya kedalam biaya produksi yaitu biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, <i>overhead</i> pabrik, perlengkapan kantor dan transportasi total harga pokok produksi perusahaan</p>

				<p>Rp.55.738.625,- Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode <i>full costing</i> diperoleh harga pokok produksi lebih rendah</p> <p>Rp.55.218.625,- terdapat selisih Rp.520.000,- perbedaan nilai yang dihasilkan disebabkan oleh pembebanan biaya <i>overhead</i> pabrik pada perusahaan lebih tinggi dari beban <i>overhead</i> dengan menggunakan metode <i>full costing</i></p>
Setiyaningsi, (2014)	<p>Analisis Penerapan Metode <i>Full costing</i> dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Penetapan Harga Jual (Studi Kasus pada Pabrik Tempe Makmur)</p>	kuantitatif	Analisis kuantitatif	<p>Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan metode <i>Full costing</i>, apabila dibandingkan dengan harga pokok produksi yang digunakan dengan metode pada Pabrik memberikan hasil yang berbeda yaitu lebih besar menggunakan metode <i>Full costing</i>. Hal ini disebabkan karena</p>

				perhitungan yang dilakukan pabrik belum tepat dalam membebankan biaya <i>overhead</i> pabrik ke setiap produknya.
Ni Luh Suarmini Ananta Wikrama Tungga Atmadja, Nyoman Trisna Harawati (2015)	Analisis penentuan harga pokok Produk Kain Endek Warna Alam (Natural Colour) Pada Usaha Tenun Ikat Bali Bali Arta Nadi (Traditional Weaving)	Kualitatif	Analisis Deskriptif	a. Metode harga pokok yang seharusnya dipakai perusahaan dalam menghitung harga pokok produk yaitu metode full costing b. Dimana perhitungan ini memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik baik yang berperilaku variabel maupun tetap.

## 2.2 Kajian Teoritis

### 2.2.1 Akuntansi Biaya

Dalam arti luas biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu (Mulyadi, 2016: 8). Dalam arti sempit biaya dapat diartikan sebagai pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva (Mulyadi, 2016: 10).

Biaya adalah pengorbanan ekonomi yang dibuat untuk memperoleh barang atau jasa. Biaya adalah aliran keluar pemakaian lain aktiva atau timbulnya utang (atau kombinasi keduanya) selama satu periode yang berasal dari penyerahan atau pembuatan barang, penyerahan jasa atau pelaksanaan kegiatan lain yang merupakan kegiatan utama badan usaha.

Akuntansi adalah proses mengidentifikasi, mengukur, dan melaporkan informasi ekonomi untuk memungkinkan adanya penilaian dan keputusan yang jelas dan tegas bagi mereka yang menggunakan informasi tersebut. Fungsi utama akuntansi biaya adalah mengumpulkan dan menganalisis data mengenai biaya, baik biaya yang telah maupun yang akan terjadi. Informasi yang dihasilkan berguna bagi manajemen sebagai alat kontrol atas kegiatan yang telah dilakukan dan bermanfaat untuk membuat rencana di masa mendatang (Soemarso, 2014: 32).

Akuntansi biaya membantu manajemen dalam masalah klasifikasi biaya, yaitu proses pengelompokan biaya ke dalam kelompok tertentu menurut persamaan yang ada untuk memberikan informasi yang sesuai dengan kebutuhan manajemen.

Konsep akuntansi biaya diperlakukan untuk kegiatan pengklasifikasian, analisis dan pengumpulan mengenai biaya, sehingga pembahasan akuntansi biaya dapat dijadikan pedoman dalam penyusunan laporan biaya (Muchlis, 2013; 5). Tidak jauh berbeda dengan pendapat tersebut, Mulyadi (2016:6) menyatakan bahwa akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya.

Obyek kegiatan akuntansi biaya adalah biaya. Umumnya akuntansi biaya yang diterapkan dalam perusahaan manufaktur lebih kompleks bila dibandingkan dengan yang diterapkan pada perusahaan jasa. Salah satu tujuan akuntansi biaya adalah untuk menentukan harga pokok produk. Dalam menghitung biaya produksi, akuntansi biaya harus mengikuti proses pengolahan bahan baku menjadi produk jadi. Setiap tahap pengolahan bahan baku memerlukan pengorbanan sumber ekonomi, sehingga akuntansi biaya digunakan untuk mencatat setiap sumber ekonomi yang dikorbankan dalam setiap tahap pengolahan tersebut untuk menghasilkan informasi biaya produksi yang dikonsumsi untuk menghasilkan produk. Menurut Mulyadi (2016), akuntansi biaya mempunyai tiga tujuan pokok adalah sebagai berikut ini:

1. Penentuan harga pokok produk

Untuk memenuhi tujuan penentuan harga pokok produk, akuntansi biaya mencatat, menggolongkan, meringkas biaya-biaya pembuatan produk atau penyerahan jasa. Biaya yang dikumpulkan dan disajikan adalah biaya yang terjadi di masa lalu atau historis.

2. Pengendalian biaya

Pengendalian biaya harus didahului dengan penentuan biaya yang sesungguhnya dikeluarkan untuk memproduksi satu satuan produk. Jika biaya yang seharusnya ini telah ditetapkan, akuntansi bertugas untuk membantu apakah pengeluaran biaya sesungguhnya telah sesuai dengan yang seharusnya tersebut.

3. Pengambilan keputusan khusus

Akuntansi untuk pengambilan keputusan khusus menyajikan biaya masa yang akan datang (*future cost*). Untuk memenuhi kebutuhan manajemen dalam pengambilan keputusan, akuntansi biaya mengembangkan konsep informasi biaya untuk pengambilan keputusan seperti: biaya kesempatan (*oportunity cost*), biaya hipotesis (*hypothetical cost*), biaya tambahan (*incremental cost*), biaya terhindarkan (*avoidable cost*), dan pendapatan yang hilang (*forgone revenue*).

Sedangkan menurut Suwardjono (2010) mendefinisikan akuntansi biaya yaitu bagian dari akuntansi keuangan dan akuntansi manajemen. Akuntansi keuangan memfokuskan pada kegiatan mengakumulasikan informasi keuangan historis sebagai dasar membuat laporan keuangan untuk memenuhi kebutuhan pihak eksternal maupun internal (Vanderbeck, 2005).

Akuntansi manajemen memfokuskan baik data keuangan maupun non keuangan, historis maupun estimasi yang dibutuhkan manajemen untuk menjalankan operasional perusahaan dan melakukan perencanaan jangka panjang (Suwardjono, 2010).

Tujuan klasifikasi biaya tersebut adalah sebagai berikut ini:

1. Perencanaan laba melalui penganggaran.
2. Pengawasan biaya melalui akuntansi pertanggungjawaban
3. Membantu dalam menetapkan harga jual dan kebijakan harga.
4. Penilaian laba tahunan atau berkala termasuk penilaian persediaan.

Beberapa prosedur biaya yang harus dirancang untuk menentukan harga pokok per unit dan juga total produk. Ada beberapa keputusan penting dalam pemasaran yang dapat dipengaruhi oleh informasi biaya per unit. Adapun

keputusan-keputusan penting tersebut adalah sebagai berikut ini (Van Derbeck, 2005: 4):

1. Penentuan harga jual produk

Penghitungan biaya produksi pabrik per unit membantu dalam menetapkan harga jual. Hal ini harusnya lebih tinggi untuk menutupi biaya produksi barang, pembayaran biaya pemasaran dan administrasi, dan dalam pemberian laba.

2. Mengatasi persaingan

Jika suatu produk dijual dengan harga yang lebih rendah oleh pesaing maka rincian informasi biaya per unit dapat digunakan secara efektif untuk menentukan masalah yang dapat diatasi dengan penurunan harga jual atau eliminasi barang.

3. Penawaran

Dalam hal ini penting untuk penetapan harga dengan cara kontrak atau tender. Suatu analisis biaya produksi per unit yang berhubungan dengan proses produksi satu produk tertentu penting dalam menentukan harga penawaran.

4. Penganalisaan keuntungan

Manajemen dapat menentukan jumlah laba dari masing-masing produk dan kemungkinan untuk mengeliminasi produk yang kurang menguntungkan dengan informasi biaya per unit.

Dalam akuntansi biaya, biaya digolongkan dengan berbagai cara. Umumnya penggolongan biaya ini ditentukan atas dasar tujuan yang hendak dicapai dengan penggolongan tersebut, karena dalam akuntansi biaya dikenal

konsep: ” *different cost for different purposes*”. Biaya dapat digolongkan menurut (Mulyadi 2016: 14):

1. Obyek pengeluaran. Dengan cara penggolongan ini, nama obyek pengeluaran biaya merupakan dasar penggolongan biaya.
2. Fungsi pokok perusahaan. Dalam perusahaan manufaktur, ada tiga fungsi pokok, yaitu fungsi produksi, fungsi pemasaran dan fungsi administrasi dan umum. Oleh karena itu dalam perusahaan manufaktur mengelompokkan biaya menjadi dua yaitu:
  - 1) Biaya produksi, dibagi menjadi tiga kategori yaitu biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik.
  - 2) Biaya non produksi, yaitu:
    - a. Biaya penjualan dan marketing, termasuk semua biaya yang diperlukan untuk menangani pesanan konsumen dan memperoleh produk atau jasa untuk disampaikan kepada konsumen. Biaya marketing meliputi pengiklanan, pengiriman, perjalanan dalam rangka penjualan, komisi penjualan, gaji untuk bagian penjualan, biaya gudang produk jadi.
    - b. Biaya administrasi meliputi biaya eksekutif, organisasional, dan klerikal yang berkaitan dengan manajemen umum organisasi. Contohnya adalah kompensasi eksekutif, akuntansi umum, sekretariat, public relation, dan biaya sejenis yang terkait dengan administrasi umum organisasi secara keseluruhan.
3. Hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai.



Sesuatu yang dibiayai dapat berupa produk atau departemen. Dalam hubungannya dengan sesuatu yang dibiayai, biaya dapat dikelompokkan menjadi dua golongan, yaitu:

1) Biaya langsung adalah biaya yang dapat dengan mudah ditelusuri ke objek biaya yang bersangkutan. Biaya langsung adalah biaya yang terjadinya atau manfaatnya dapat diidentifikasi kepada obyek atau pusat biaya tertentu. Contohnya adalah biaya bahan langsung, biaya tenaga kerja langsung.

2) Biaya tidak langsung adalah biaya yang tidak dapat ditelusuri dengan mudah ke objek biaya yang bersangkutan. Biaya tidak langsung adalah biaya yang terjadinya atau manfaatnya tidak dapat diidentifikasi pada obyek atau pusat biaya tertentu, atau biaya yang manfaatnya dinikmati oleh beberapa obyek atau pusat biaya. Contohnya adalah biaya *overhead* pabrik, gaji manajer.

4. Perilaku biaya dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan. Perilaku biaya dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan. Dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan, biaya dapat digolongkan menjadi tiga yaitu:

1) Biaya variabel adalah biaya yang jumlahnya berubah secara proporsional terhadap perubahan tingkat aktivitas. Aktivitas tersebut dapat diwujudkan dengan berbagai bentuk seperti unit yang diproduksi, unit yang dijual, kilometer, jumlah *bed* yang digunakan, jam kerja, dan sebagainya. Contohnya adalah biaya

bahan langsung, biaya listrik, telepon dan air, biaya bahan bakar.

Biaya variable memiliki karakteristik sebagai berikut:

a. Biaya yang jumlah totalnya akan berubah secara sebanding (proporsional) 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. Pada biaya variabel, biaya satuan tidak dipengaruhi oleh perubahan volume kegiatan, jadi biaya satuan konstan.

2) Biaya tetap Biaya tetap adalah biaya yang selalu tetap secara keseluruhan tanpa terpengaruh oleh tingkat aktivitas. Tidak seperti biaya variabel, biaya tetap tidak dipengaruhi oleh perubahan aktivitas. Sebagai konsekuensinya, pada saat level aktivitas naik atau turun, total biaya tetap konstan kecuali jika dipengaruhi oleh kekuatan-kekuatan dari luar seperti perubahan harga. Contohnya adalah biaya tenaga kerja, biaya penyusutan mesin. Biaya tetap memiliki karakteristik sebagai berikut:

a. Biaya yang jumlah totalnya tetap konstan tidak dipengaruhi oleh perubahan volume kegiatan atau aktivitas sampai dengan tingkatan tertentu.

b. Pada biaya tetap, biaya satuan (unit cost) akan berubah berbanding terbalik dengan perubahan volume kegiatan, semakin tinggi volume kegiatan semakin rendah biaya satuan, semakin rendah volume kegiatan semakin tinggi biaya satuan.

### 3) Biaya semivariabel (mixed cost)

Biaya semivariabel adalah biaya yang terdiri dari elemen biaya variabel maupun biaya tetap. Contohnya adalah biaya pengadaan jasa X-ray untuk pasien. Biaya semivariabel memiliki karakteristik sebagai berikut:

- a. Biaya yang jumlah totalnya akan berubah sesuai dengan perubahan volume kegiatan, akan tetapi sifat perubahannya tidak sebanding. Semakin tinggi volume kegiatan semakin besar jumlah biaya total, semakin rendah volume kegiatan semakin rendah biaya, tetapi perubahannya tidak sebanding.
- b. Pada biaya semivariabel, biaya satuan akan berubah terbalik dihubungkan dengan perubahan volume kegiatan tetapi sifatnya tidak sebanding sampai dengan tingkatan kegiatan tertentu. Semakin tinggi volume kegiatan semakin rendah biaya satuan, semakin rendah volume kegiatan semakin tinggi biaya satuan.

### 5. Jangka waktu manfaatnya.

Atas dasar jangka waktu manfaatnya, biaya dapat dibagi menjadi dua: pengeluaran modal dan pengeluaran pendapatan.

- 1) Pengeluaran modal (*capital expenditures*) adalah pengeluaran yang akan dapat memberikan manfaat (*benefit*) pada beberapa periode akuntansi atau pengeluaran yang akan dapat memberikan manfaat pada periode akuntansi yang akan datang. Pengeluaran modal adalah biaya yang mempunyai manfaat lebih dari satu periode akuntansi (biasanya satu tahun). Pengeluaran modal ini pada saat

terjadinya dibebankan sebagai harga pokok aktiva, dan dibebankan dalam tahun-tahun yang menikmati manfaatnya dengan cara didepresiasi, diamortisasi atau didepleksi (Mulyadi, 2016: 14)

- 2) Pengeluaran penghasilan (*revenue expenditures*) adalah pengeluaran yang akan memberikan manfaat hanya pada periode akuntansi dimana pengeluaran terjadi. Pengeluaran pendapatan adalah biaya yang hanya mempunyai manfaat dalam periode akuntansi terjadinya pengeluaran tersebut. Pada saat terjadinya, pengeluaran pendapatan ini dibebankan sebagai biaya dan dipertemukan dengan pendapatan yang diperoleh dari pengeluaran biaya tersebut (Mulyadi, 2016: 14).

### **2.2.2 Penggolongan Biaya**

Supriyono (2011) menyatakan, penggolongan biaya sesuai fungsi pokok dari kegiatan/aktivitas perusahaan. Fungsi pokok dari kegiatan perusahaan-perusahaan dapat digolongkan menjadi : Fungsi produksi dikelompokkan menjadi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik , Fungsi pemasaran biaya pemasaran meliputi biaya penjualan, penggodangan produk selesai, Fungsi administrasi dana umum yaitu biaya gaji pimpinan, personalia, sekretariat, akuntansi, hubungan masyarakat, dan keamanan, Fungsi keuangan (financial) yaitu biaya bunga.

### **2.2.3 Pengertian Harga Pokok Produksi**

Harga pokok produksi (*cost of good manufactured*) adalah semua biaya yang untuk membuat satu unit barang jadi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik (Hanggana, 2008).

Manfaat mengetahui harga pokok produksi adalah:

1. Untuk menghitung nilai persediaan barang jadi.
2. Untuk menghitung harga pokok penjualan.
3. Untuk dasar menentukan harga jual.
4. Untuk menentukan penawaran harga jual suatu kontrak penjualan.
5. Untuk memenangkan persaingan di pasar.

Harga pokok produksi adalah penjumlahan seluruh pengorbanan sumber ekonomi yang digunakan untuk mengubah bahan baku menjadi sebuah produk. Sementara Hansen dan Mowen (2013; 55), menyatakan bahwa harga pokok produk adalah pembebanan biaya yang mendukung tujuan manajerial yang spesifik. Artinya penentuan harga pokok suatu produk bergantung pada tujuan manajerial yang spesifik atau yang ingin dicapai.

Pendapat lain datang dari Mulyadi (2016: 10), menurutnya harga pokok merupakan pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva, selain itu harga pokok juga digunakan untuk menunjukkan pengorbanan sumber ekonomi dalam pengolahan bahan baku menjadi produk. Namun karena pembuatan produk tersebut bertujuan mengubah aktiva (berupa persediaan bahan baku) menjadi aktiva lain (persediaan produk jadi), maka pengorbanan bahan baku tersebut, yang berupa biaya bahan baku, akan membentuk harga pokok produksi.

Setiap perusahaan yang melakukan penghitungan harga pokok produk mempunyai tujuan yang ingin dicapainya. Adapun tujuan dari penghitungan harga pokok produk adalah:

1. Untuk memberikan bantuan guna mendekati harga yang dapat dicapai.

2. Untuk menilai harga-harga yang dapat dicapai atau ditawarkan dari pendirian ekonomi perusahaan itu sendiri.
3. Untuk menilai penghematan dari proses produksi.
4. Untuk menilai barang yang masih dikerjakan.
5. Untuk penetapan yang terus-menerus dan analisis dari hasil perusahaan.

#### **2.2.4 Manfaat Penentuan Harga Pokok Produksi**

Dalam perusahaan yang memproduksi massa, informasi harga pokok produksi yang dihitung untuk jangka waktu tertentu bermanfaat bagi manajemen untuk :

1. Menentukan harga jual produk.

Perusahaan yang memproduksi massa memproses produknya untuk memenuhi persediaan di gudang. Dengan demikian biaya produksi dihitung untuk jangka waktu tertentu untuk menghasilkan informasi biaya produksi per satuan produk. Dalam penetapan harga jual produk, biaya produksi per unit merupakan salah satu data yang dipertimbangkan di samping data biaya lain serta data nonbiaya.

2. Memantau realisasi biaya produksi.

Jika rencana produksi untuk jangka waktu tertentu telah diputuskan untuk dilaksanakan, manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan di dalam pelaksanaan rencana produksi tersebut. Oleh sebab itu, akuntansi biaya pada umumnya digunakan untuk mengumpulkan informasi biaya produksi yang dikeluarkan dalam jangka waktu tertentu untuk meninjau apakah pada proses produksi

mengonsumsi total biaya produksi sesuai dengan yang telah diperhitungkan sebelumnya.

### 3. Menghitung laba atau rugi periodik.

Untuk meninjau apakah kegiatan suatu produksi dan pemasaran perusahaan dalam periode tertentu mampu menghasilkan laba bruto atau mengakibatkan rugi bruto, manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang telah dikeluarkan untuk memproduksi produk dalam periode tertentu. Informasi mengenai laba maupun rugi bruto periodik penting diperlukan untuk menilai kontribusi produk dalam upaya menutup biaya nonproduksi dan menghasilkan laba atau rugi.

### 4. Upaya untuk penentuan harga pokok persediaan produk jadi maupun produk yang sedang dalam proses disajikan di dalam neraca.

Saat manajemen dipaksa untuk dapat bertanggungjawab atas keuangan periodik, manajemen wajib menyiapkan laporan keuangan berupa neraca dan laporan rugi-laba. Dalam neraca, manajemen harus menyajikan harga pokok persediaan produk jadi dan harga pokok produk yang pada tanggal neraca masih dalam proses. Oleh karena tujuan tersebut, manajemen perlu melakukan pencatatan biaya produksi pada setiap periode.

#### **2.2.5 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi**

Menurut Mulyadi (2016), metode penentuan harga pokok produksi merupakan cara untuk memasukan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi. Dalam penentuan harga pokok produksi dikenal dua metode pendekatan, yaitu pendekatan full costing atau metode harga pokok penuh atau pendekatan variable costing atau metode harga pokok variabel

## 1. Metode Full Costing

Full Costing adalah penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan seluruh 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.

### a. Biaya bahan baku

Biaya bahan baku merupakan biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh bahan mentah sampai menjadi bahan siap pakai.

### b. Biaya tenaga kerja langsung

Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya yang dikeluarkan sebagai gaji atau upah yang secara khusus dan konsisten diberikan kepada pekerja yang berhubungan langsung dengan produksi.

### c. Biaya overhead pabrik

Biaya overhead pabrik adalah biaya produksi yang tidak termasuk kedalam biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. BOP terbagi menjadi dua yakni:

#### a) Biaya overhead pabrik tetap

BOP tetap yakni biaya yang tidak berubah meskipun terjadi perubahan dalam volume produksi. Contoh BOP tetap: pembayaran sewa atau hipotek, depresiasi peralatan aset tetap (mobil dan peralatan kantor), biaya tenaga kerja manager atau akuntan (ditujukan pada karyawan diluar kegiatan produksi), beban asuransi dan konsultan hukum.

#### b) Biaya overhead pabrik variable



BOP variable yakni biaya yang berubah sebanding dengan perubahan volume produksi. Contoh: biaya pemasaran, biaya telfon, biaya listrik, perlengkapan kantor.

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

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya overhead pabrik variable	xxx
Biaya overhead pabrik tetap	xxx
Harga pokok produksi	xxx

## 2. Metode Variable Costing

Mulyadi (2015:18) Variable 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. Dengan demikian kos produksi menurut metode variable costing terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini:

Biaya bahan baku	xx
Biaya tenaga kerja langsung	xx
Biaya overhead pabrik variable	xx
Kos produksi	xx

Kos produk yang dihitung dengan pendekatan variable costing terdiri dari unsur kos produksi variabel (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel) ditambah dengan biaya non

produksi variabel (biaya pemasaran variabel dan biaya administrasi dan umum variabel) dan biaya tetap (biaya overhead pabrik tetap, biaya pemasaran tetap, biaya administrasi dan umum tetap).

### **2.2.6 Kelebihan dan Kelemahan Metode Full Costing.**

Adapun kelebihan metode full costing adalah (Mulyadi, 2016:121):

1. Metode full costing mampu menyajikan laporan keuangan sesuai dengan prinsip Akuntansi Indonesia yang menghendaki kewajiban laporan keuangan kepada pihak eksternal perusahaan. Prinsip Akuntansi Indonesia mengikuti konsep penentuan harga pokok penuh karena harga pokok berarti jumlah pengeluaran langsung atau tidak langsung untuk menghasilkan barang atau jasa didalam kondisi dan tempat dimana barang atau jasa tersebut dijual.
2. Metode full costing lebih mudah dan sederhana dalam perhitungannya karena memasukkan semua biaya tanpa harus memisahkan biaya ke dalam biaya tetap dan biaya variabel.

Dan kelemahan metode full costing adalah sebagai berikut:

1. Metode full costing tidak layak digunakan untuk pengambilan keputusan jangka pendek, karena metode full costing memasukkan seluruh elemen biaya dalam perhitungan harga pokok produk, baik biaya variabel maupun biaya tetap atau period cost. Sedangkan dalam pembuatan keputusan dalam jangka pendek yang menyangkut perubahan volume kegiatan period cost tidak relevan karena tidak berubah dengan adanya perubahan volume kegiatan.

2. Data biaya yang disajikan oleh konsep penentuan harga pokok full costing sering tidak relevan untuk tujuan manajerial control dalam jangka pendek. Dalam full costing (biaya overhead pabrik) tetap diperhitungkan dalam tarif biaya overhead pabrik dan dibebankan sebagai unsur biaya produksi. Oleh karena itu manajemen kehilangan perhatian terhadap period cost atau biaya overhead pabrik tetap tertentu yang dapat dikendalikan karena full costing tidak memperhatikan elemen biaya overhead pabrik yang dapat dikendalikan dan yang tidak dapat dikendalikan.



### 2.2.7 Pandangan Islam tentang Produksi

Kegiatan perekonomian tidak pernah lepas dari lingkup produksi, distribusi dan penjualan. Syariat Islam sebagai sumber ajaran telah mengatur hal tersebut dalam Alquran Q.S Al-Baqarah ayat 198. Allah berfirman:

لَيْسَ عَلَيْكُمْ جُنَاحٌ أَنْ تَبْتَغُوا فَضْلًا مِنْ رَبِّكُمْ ۚ فَإِذَا أَفَضْتُمْ مِنْ عَرَفَاتٍ فَاذْكُرُوا اللَّهَ عِنْدَ الْمَشْعَرِ الْحَرَامِ ۗ وَاذْكُرُوهُ كَمَا هَدَاكُمْ وَإِنْ كُنْتُمْ مِنْ قَبْلِهِ لَمِنَ الضَّالِّينَ

Artinya:

“Tidak ada dosa bagimu untuk mencari karunia (rezeki hasil perniagaan) dari Tuhanmu. Maka apabila kamu telah bertolak dari 'Arafat, berdzikirlah kepada Allah di Masy'arilharam. Dan berdzikirlah (dengan menyebut) Allah sebagaimana yang ditunjukkan-Nya kepadamu; dan sesungguhnya kamu sebelum itu benar-benar termasuk orang-orang yang sesat”.

Allah Swt. juga berfirman dalam Q.S An-Nisa ayat 29, yang berbunyi:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ تَكُونَ تِجَارَةً عَنْ تَرَاضٍ مِنْكُمْ ۚ وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ ۚ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا

Artinya:

“Hai orang-orang yang beriman, janganlah kamu saling memakan harta sesamamu dengan jalan yang batil, kecuali dengan jalan perniagaan yang berlaku dengan suka sama-suka di antara kamu. Dan janganlah kamu membunuh dirimu, sesungguhnya Allah adalah Maha Penyayang kepadamu”

Ayat diatas menjelaskan bahwa Islam menganjurkan adanya perniagaan sebagai cara untuk memperoleh laba dan sangat menuntut agar setiap transaksi (muamalah) yang dilakukan tidak saling merugikan, atau menguntungkan satu pihak saja.

Diantara ayat tentang produksi terdapat dalam Surah As-Sajdah Ayat 27 yang berkaitan dengan faktor produksi tanah yang artinya sebagai berikut:

*“Dan apakah mereka tidak memperhatikan, bahwasanya kami menghalau (awan yang mengandung) air ke bumi yang tandus, lalu kami tmbuhkan dengan air hujan itu tanaman yang daripadanya makan hewan ternak mereka dan mereka sendiri. Maka apakah mereka tidak memperhatikan?”*

Ayat diatas menjelaskan tentang tanah yang berfungsi menyerap air hujan dan menghasilkan tumbuhan yang terdiri dari berbagai jenis. Tumbuhan tersebut dapat dimanfaatkan manusia sebagai faktor produksi alam, dimana pada akhirnya tanaman tersebut dimakan oleh hewan ternak dan daging dari hewan ternak tersebut di konsumsi oleh manusia sebagai makanan.

Ayat ini juga memberikan kepada kita untuk berfikir dalam pemanfaatan sumber daya alam dan proses terjadinya hujan. Jelas sekali menunjukkan adanya suatu siklus produksi dari proses turunnya hujan, tumbuh tanaman, menghasilkan dedunan dan buah-buahan yang segar setelah di disiram dengan air hujan dan pada akhirnya diakan oleh manusia dan hewan untuk konsumsi. Siklus rantai makanan yang berkesinambungan agaknya telah dijelskan secara baik dalam ayat ini. Tentunya pula harus

disertai dengan prinsip efisiensi dalam memanfaatkan seluruh batas kemungkinan produksinya. Sedangkan di dalam salah satu hadits yang artinya sebagai berikut:

*HR Bukhari - Nabi mengatakan, “Seseorang yang mempunyai sebidang tanah harus menggarap tanahnya sendiri, dan jangan membiarkannya. Jika tidak digarap, dia harus memberikannya kepada orang lain untuk mengerjakannya. Tetapi bila kedua-duanya tidak dia lakukan-tidak digarap, tidak pula diberikan kepada orang lain untuk mengerjakannya-maka hendaknya dipelihara/dijaga sendiri. Namun kami tidak menyukai hal ini.”*

Hadits tersebut memberikan penjelasan tentang pemanfaatan faktor produksi berupa tanah yang merupakan faktor penting dalam produksi. Tanah yang dibiarkan begitu saja tanpa diolah dan dimanfaatkan tidak disukai oleh Nabi Muhammad SAW karena tidak bermanfaat bagi sekelilingnya. Hendaklah tanah itu digarap untuk dapat ditanami tumbuhan dan tanaman yang dapat dipetik hasilnya ketika panen dan untuk pemenuhan kebutuhan dasar berupa pangan, penggarapan bisa dilakukan oleh orang yang punya tanah atau diserahkan kepada orang lain.

## **2.2.8 Harga Jual**

### **2.2.8.1 Pengertian 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 (kristanti, 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 tidak hanya sekedar perkiraan saja, tetapi harus dengan perhitungan yang cermat dan teliti yang harus diselesaikan dengan sasaran yang dituju oleh perusahaan. Harga merupakan nilai pengganti suatu barang, untuk itu harga harus disesuaikan dengan kegunaan barang tersebut untuk konsumen. Definisi harga menurut Basu (2005:241) adalah jumlah uang (ditambah beberapa produk kalau mungkin) yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah kombinasi dari produk dan pelayanannya.

Jadi, menurut definisi di atas, konsumen membayar tidak hanya untuk mendapatkan produknya saja, tetapi juga pelayanan yang diberikan oleh penjual.

#### **2.2.8.2 Tujuan Penetapan Harga Jual**

Didalam menentukan harga jual, perusahaan harus jelas dalam menentukan tujuan yang hendak dicapainya, karena tujuan tersebut dapat memberikan arah dan keselarasan pada kebijakan yang diambil perusahaan.

Suatu perusahaan dapat mengejar enam tujuan melalui penentuan harga (Philip, 2008:638) yaitu :

1. Kelangsungan hidup

Perusahaan dapat mengejar kelangsungan hidup sebagai tujuan utamanya, jika mengalami kapasitas lebih, persaingan ketat, atau perubahan keinginan konsumen. Untuk menjaga agar pabrik tetap beroperasi dan persediaan dapat terus berputar, mereka sering melakukan penurunan harga. Laba kurang penting dibandingkan kelangsungan hidup. Selama harga dapat menutup biaya variabel dan sebagian biaya tetap, perusahaan dapat terus berjalan. Tetapi kelangsungan hidup hanyalah tujuan jangka pendek. Dalam jangka panjang, perusahaan harus dapat meningkatkan nilainya.

2. Laba sekarang maksimum

Banyak perusahaan menetapkan harga yang memaksimalkan labanya sekarang. Mereka memperkirakan bahwa permintaan dan biaya sehubungan sebagai alternatif harga dan memilih harga yang akan menghasilkan laba, arus kas, atau pengembalian investasi yang maksimum.

3. Pendapatan sekarang maksimum

Beberapa perusahaan menetapkan harga yang akan memaksimalkan pendapatan dari penjualan. Maksimalisasi pendapatan hanya membutuhkan perkiraan fungsi permintaan. Banyak manajer percaya bahwa maksimalisasi pendapatan akan



menghasilkan maksimalisasi laba jangka panjang dan pertumbuhan pangsa pasar.

#### 4. Pertumbuhan penjualan maksimum

Perusahaan lainnya ingin memaksimalkan unit penjualan. Mereka percaya bahwa volume penjualan lebih tinggi akan menghasilkan biaya per unit lebih rendah dan laba jangka panjang yang lebih tinggi. Mereka menetapkan harga terendah dengan mengasumsikan bahwa pasar sensitif terhadap harga. Ini disebut penetapan harga *penetrasi* pasar.

#### 5. Skimming pasar maksimum

Skimming pasar hanya mungkin dalam kondisi adanya sejumlah pembeli yang memiliki permintaan tinggi, biaya per unit untuk memproduksi volume kecil tidaklah sedemikian tinggi, sehingga dapat mengurangi keuntungan penetapan harga maksimal yang dapat diserap pasar, harga yang tinggi tidak menarik lebih banyak pesaing, harga tinggi menyatakan citra *produk superior*.

#### 6. Kepemimpinan mutu produk

Perusahaan mungkin mengarahkan untuk menjadi pemimpin dalam hal mutu produk dipasar, dengan membuat produk yang bermutu tinggi dan menetapkan harga yang lebih tinggi dari pesaingnya. Mutu dan harga yang lebih tinggi akan mendapatkan tingkat pengembalian yang lebih tinggi dari rata-rata industrinya.

### 2.2.8.3 Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Penentuan Harga Jual

Dalam penentuan harga jual, tidak semua faktor dijadikan dasar dalam penentuan harga jual, tetapi hanya beberapa faktor saja yang perlu dipertimbangkan. Menurut Basu dan Irawan (2005:202) faktor-faktor yang mempengaruhi harga jual adalah :

1. Keadaan perekonomian
2. Permintaan dan penawaran
3. Elastisitas permintaan
4. Persaingan
5. Biaya
6. Tujuan perusahaan
7. Pengawasan pemerintah

#### **2.2.8.4 Biaya Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual**

Biaya merupakan suatu hal yang penting dalam penentuan harga jual. Biaya-biaya dalam menghasilkan suatu barang harus dicatat dengan benar dan harus digolongkan sesuai dengan tingkah laku biaya. Biaya adalah pengorbanan

sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau yang kemungkinannya akan terjadi untuk tujuan tertentu, Mulyadi (2016:7). Penggolongan biaya harus dilakukan dengan benar agar tidak terjadi kesalahan dalam penentuan harga jual produk. Menurut Mulyadi (2016:14), biaya yang terjadi didalam perusahaan manufaktur dapat digolongkan menjadi 3, yaitu :

1. Biaya produksi

Merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi. Biaya-biaya produksi ini terdiri dari :

1) Biaya bahan baku.

Bahan baku adalah semua bahan yang membentuk bagian menyeluruh produk jadi, dan dapat diidentifikasi secara langsung pada produk yang bersangkutan.

2) Biaya tenaga kerja

Biaya tenaga kerja adalah balas jasa yang diberikan oleh perusahaan pada semua karyawan yang ada dalam proses produksi, baik tenaga kerja langsung maupun tidak langsung.

3) Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik adalah biaya selain biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung. Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya yang paling kompleks, dan tidak dapat diidentifikasi langsung pada produk, maka pengumpulan biaya ini baru dapat dihitung pada akhir periode. Dalam menghitung biaya ini, berdasar pada tarif yang ditentukan dimuka. Unsur-unsur biaya ini antara lain :

a. Biaya bahan penolong

Bahan penolong adalah bahan yang digunakan agar terselesainya produk tersebut, dan siap dijual kekonsumen.

b. Biaya listrik dan air

Biaya ini adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar listrik dan air pabrik.

c. Biaya reparasi dan pemeliharaan

Biaya ini meliputi biaya pemeliharaan dan reparasi mesinmesin pabrik, peralatan pabrik, dan kendaraan perusahaan.

d. Biaya penyusutan mesin dan alat-alat pabrik

Biaya ini merupakan biaya yang dianggarkan dari mesinmesin atau alatalat yang digunakan dalam proses produksi. Biaya ini dianggarkan untuk setiap tahun atau bulan.

e. Biaya pemasaran

Merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran, contoh: biaya iklan, biaya promosi, biaya gaji bagian pemasaran, dan lainlain.

f. Biaya administrasi umum

Merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengkoordinasi kegiatan produksi dan pemasaran. Dalam perusahaan manufaktur, biaya pemasaran dan administrasi umum dapat disebut dengan biaya non produksi.

#### 2.2.8.5 Metode Penentuan Harga Jual

Charles (2008:350) mengatakan bahwa terdapat empat metode penentuan harga jual, yaitu :

1. Penentuan Harga Jual Normal (*Normal Pricing*)

Metode penentuan harga jual normal seringkali disebut dengan istilah *cost-plus pricing* , yaitu penentuan harga jual dengan cara

menambahkan laba yang diharapkan diatas biaya penuh masa yang akan datang untuk memproduksi dan memasarkan produk.

2. Penentuan Harga Jual dalam *Cost-type Contract* (*Cost-type Contract Pricing*)

*Cost-type Contract* adalah kontrak pembuatan produk dan jasa yang pihak pembeli setuju membeli produk atau jasa pada harga yang didasarkan pada total biaya yang sesungguhnya dikeluarkan oleh produsen ditambah dengan laba yang dihitung sebesar persentase tertentu dari total biaya yang sesungguhnya.

3. Penentuan Harga Jual Pesanan Khusus (*Special Order Pricing*)

Pesanan khusus merupakan pesanan yang diterima oleh perusahaan diluar pesanan regular perusahaan.

4. Penentuan harga jual produk yang dihasilkan perusahaan yang diatur dengan peraturan pemerintah Penentuan harga jual berdasarkan biaya penuh masa yang akan datang ditambah dengan laba yang diharapkan.

### 2.3 Kerangka Berfikir

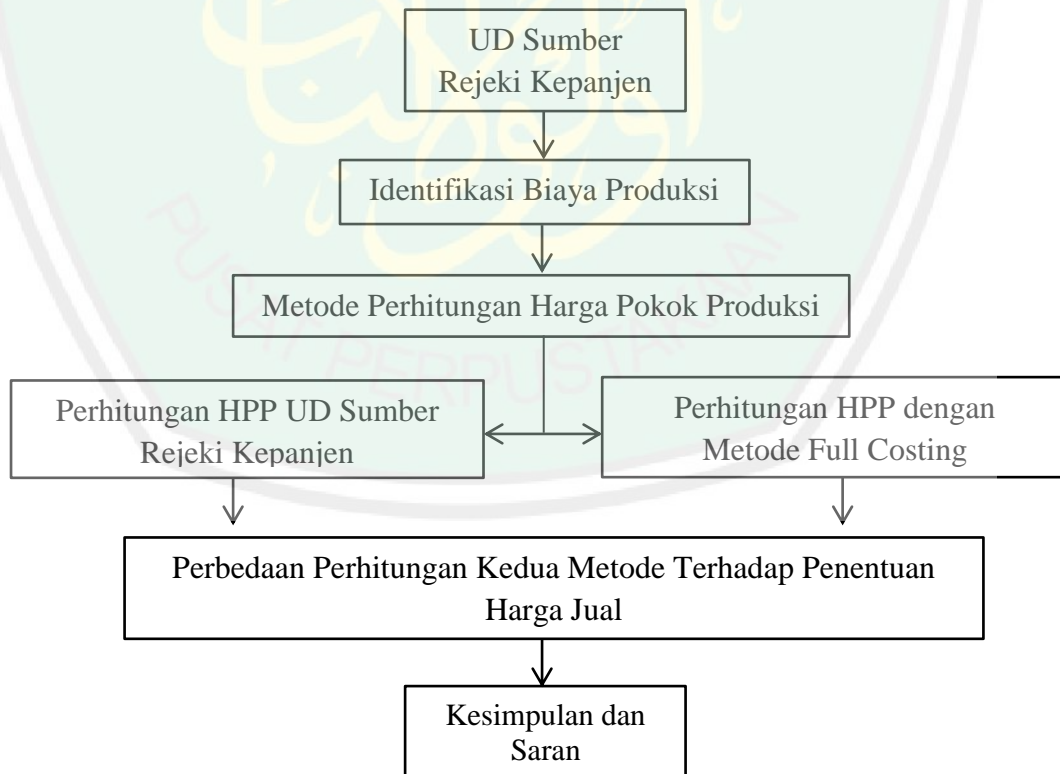
Seluruh kegiatan tidak terlepas dari yang namanya masukan dan keluaran. masukan sendiri dalam proses produksi merupakan hal yang digunakan dalam pencapaian hasil yang kemudian menjadi barang jadi. Hal semacam ini dapat pula disebut perilaku biaya. Perilaku biaya menjelaskan bagaimana biaya masukan kegiatan berubah dalam kaitannya dnegan perubahan pada kegiatan, oleh karna itu untuk menilai perilaku biaya kegiatan tersebut harus ditentukan, keluaran dan masukannya harus ditentukan, diukur serta berpengaruh pada biaya masukan

seperti halnya perubahan keluaran kegiatan harus dihitung. Tugas yang paling sukar dalam menilai perilaku biaya adalah dengan mengidentifikasi ukuran keluaran kegiatan yang baik (Hansen dan Women, 2013: 38).

Pemilihan yang akurat dan sesuai akan mempermudah perhitungan secara sistematis untuk menemukan hasil yang ingin dicapai. Oleh karena itu penerapan full costing dapat digunakan dalam perhitungan harga pokok produksi. Manajemen perusahaan dapat mengetahui kecenderungan-kecenderungan dan problem pada kegiatan perusahaan serta dapat mengembangkan strategi yang tepat untuk memperbaiki kinerja perusahaan.

Berdasarkan pembahasan di atas untuk lebih jelasnya akan dikemukakan kerangka berfikir yang digambarkan pada skema berikut ini :

**Gambar 2.1**  
**Skema Kerangka Berfikir**



## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **3.1 Jenis dan Pendekatan Penelitian.**

Berdasarkan pada permasalahan yang diteliti, jenis penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah jenis penelitian deskriptif kuantitatif dengan pendekatan *surve*. Menurut Sugiono (2008), metode kuantitatif adalah pendekatan ilmiah yang memandang suatu realitas itu dapat diklasifikasikan, konkrit, teramati dan terukur, hubungan variabelnya bersifat sebab akibat dimana data penelitiannya berupa angka-angka dan analisisnya menggunakan statistik.

Metode penelitian ini dipilih oleh peneliti untuk mengetahui seberapa besar pengaruh, kendala, serta solusi dalam menentukan harga pokok produksi melalui metode *full costing*.

#### **3.2 Lokasi Penelitian.**

Penelitian ini dilakukan pada perusahaan atau UD Sumber Rejeki di desa Sumber Beji Kecamatan Ngajum Kapanjen. Penelitian ini dilakukan pada bulan Juni sampai Agustus 2019.

#### **3.3 Data dan Jenis Data**

Adapun jenis data yang digunakan dalam penulisan proposal skripsi ini adalah sebagai berikut :

##### 1. Data kuantitatif

Data kuantitatif merupakan data yang diukur dalam skala angka. Data kuantitatif dalam penelitian ini berupa data biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik yang terjadi pada lokasi penelitian.

##### 2. Data kualitatif

Berbeda dengan data kuantitatif, data kualitatif adalah data yang tidak dapat diukur dengan skala angka. Dalam penelitian ini data kualitatif berupa profil UD Sumber Rejeki Kapanjen, struktur organisasi UD Sumber Rejeki dan proses produksi.

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

1. Data Primer

Data primer adalah informasi yang diperoleh langsung dari sumber asli. Data primer adalah data yang mengacu pada informasi yang diperoleh peneliti dari tangan pertama. Pada penelitian ini data primer yang digunakan terdiri dari wawancara langsung dengan pihak-pihak yang terkait dalam kebijakan mengenai proses produksi yang terjadi di lokasi penelitian.

### **3.4 Teknik Pengumpulan Data**

Metode Pengumpulan Data yang peneliti gunakan pada penelitian ini adalah :

1. Studi lapangan

Studi lapangan dilakukan dengan cara mengadakan pengamatan langsung pada perusahaan yang menjadi objek penelitian. Metode ini ditujukan untuk mengetahui keadaan sebenarnya dari lokasi penelitian.

2. Wawancara

Wawancara merupakan proses memperoleh keterangan atau informasi untuk tujuan penelitian. Hal ini dilakukan dengan cara tanya jawab secara lisan dengan pihak yang bersangkutan. Dalam hal ini, pihak yang bersangkutan adalah orang-orang yang terlibat dalam UD Sumber Rejeki, seperti halnya pemilik dan pegawai UD Sumber Rejeki.



### 3. Studi dokumentasi

Dokumen merupakan sebuah tulisan yang memuat informasi. Dimana informasi tersebut merupakan data primer yang diperoleh langsung dari perusahaan seperti dokumen mengenai profil perusahaan, data biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan dalam proses pembuatan tahu.

#### 3.4 Analisis Data

Salah satu bagian dari proses pengujian data adalah analisis data yang merupakan tahap pemilihan dan pengumpulan data penelitian (Sugiyono 2008:337).

Metode analisis data yang digunakan adalah metode analisis deskriptif kuantitatif. Metode ini digunakan peneliti saat menyusun data dalam perhitungan harga pokok produksi. Data yang diperoleh dari hasil study lapangan dan wawancara selanjutnya diolah menggunakan *Microsoft Excel* yang kemudian juga dilakukan perhitungan berdasarkan metode *full costing*.

Berikut tahapan yang dilakuakn dalam melakukan analisis data:

1. Menghitung harga pokok produksi berdasarkan tata cara yang di lakukan oleh UD Sumber Rejeki Kepanjen
2. Menghitung harga pokok produk berdasarkan metode *full costing*. Unsur biaya produksi menurut metode *full costing*:
  - 1) Biaya bahan baku
  - 2) Biaya tenaga kerja langsung
  - 3) Biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat tetap maupun variabel.

Penghitungan harga pokok produksi berikut ini :

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya overhead tetap	xxx
Biaya overhead pabrik variable	xxx +
Biaya pokok produksi	xxx

3. Menganalisis perbedaan perhitungan kedua metode terhadap penentuan harga jual.
4. Memberikan kesimpulan dan saran atas hasil analisis harga pokok produksi.



## BAB IV

### HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

#### 4.1 Hasil Penelitian

##### 4.1.1 Gambaran Umum dan Sejarah Objek Penelitian

UD Sumber Rejeki kepanjen merupakan usaha rumahan atau usaha kecil yang termasuk golongan UMKM. UD Sumber Rejeki Kapanjen ini bergerak dalam bidang pembuatan tahu. UD Sumber Rejeki Kapanjen merupakan usaha milik keluarga yang didirikan pada tanggal 12 September 2014 oleh Bapak Heriyanto beserta istrinya. UD Sumber Rejeki Kapanjen terletak di dusun Sumber Beji desa Kranggan Kapanjen. Meski UD Sumber Rejeki Kapanjen ini tergolong masih baru, namun UD Sumber Rejeki Kapanjen memiliki perkembangan dan pangsa pasar yang baik. Beberapa faktor yang mempengaruhi pemilihan lokasi UD Sumber Rejeki Kapanjen ini adalah sebagai berikut:

1. Faktor Historis

Pemroduksian tahu UD Sumber Rejeki kepanjen berlokasikan di pinggiran kota Kapanjen, sehingga tidak mengakibatkan gangguan dan limbah pada masyarakat kota.

2. Faktor Ekonomis

Dari segi ekonomis seperti bahan baku dan bahan penolong cukup mudah ditemui dan didapat.

Selain pemilihan letak lokasi UD Sumber Rejeki Kapanjen juga memiliki beberapa tujuan utama yaitu sebagaiberikut:

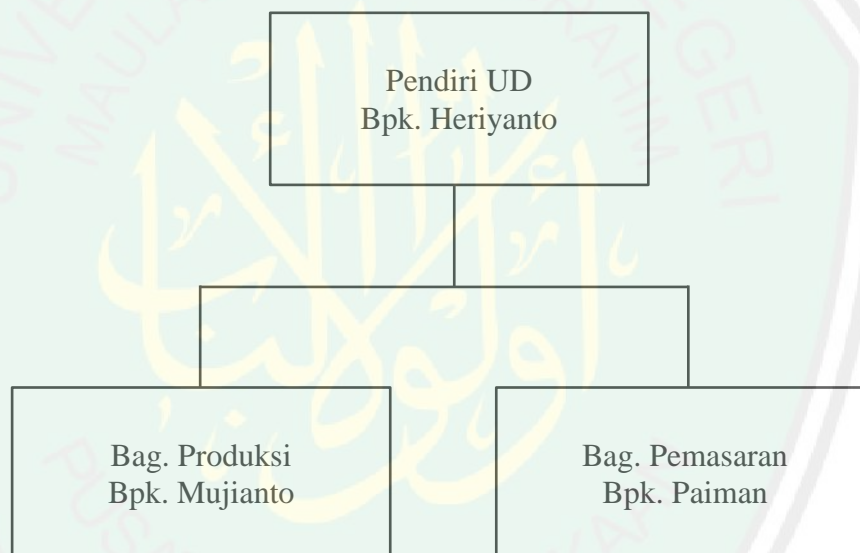
1. Membuka lapangan kerja baru
2. Mengurangi jumlah pengangguran

3. Memenuhi kebutuhan konsumsi tahu
4. Memperoleh laba yang maksimal

#### 4.1.2. Struktur Organisasi UD Sumber Rejeki Kepanjen

Struktur organisasi merupakan bagan yang berisi hubungan antara dua orang atau lebih dalam susunan yang sah dengan tanggung jawab masing-masing untuk mencapai suatu tujuan tertentu. Struktur organisasi UD Sumber Rejeki Kepanjen adalah sebagai berikut :

**Gambar 4.1**  
**Struktur organisasi UD Sumber Rejeki Kepanjen**



Sumber: Data diolah dari hasil wawancara dengan Bapak Hariyanto

Dengan dibentuknya suatu struktur organisasi diharapkan segenap karyawan dapat mengerti dan menjalankan tugas serta tanggung jawab masing-masing demi tercapainya tujuan bersama. Berikut adalah penjelasan tentang tugas dan tanggung jawab masing-masing bagian:

1. Pendiri atau Ketua UD Sumber Rejeki Kepanjen
  - a. Memimpin para karyawan untuk mencapai tujuan bersama
  - b. Menetapkan kebijakan UD Sumber Rejeki Kepanjen

- c. Mengelola keuangan UD Sumber Rejeki Kepanjen
2. Bagian produksi
  - a. Mengolah bahan mentah menjadi barang jadi
  - b. Memastikan kebersihan bahan baku dan pembutan
  - c. Melaporkan kekurangan bahan baku atau yang lain
3. Bagian pemasaran
  - a. Melayani pembelian dalam pabrik
  - b. Mengantarkan pesanan
  - c. Menjual Tahu di pasar

#### 4.1.3 Kegiatan Usaha

##### 1. Produk yang dihasilkan

UD Sumber Rejeki Kepanjen menghasilkan beberapa produk tahu yaitu berupa tahu putih dan tahu kuning. Tahu kuning yang dimaksud disini adalah tahu goreng tanpa menggunakan pewarna. Tahu kuning disini berbeda dengan tahu kuning yang berasal dari kediri dimana tahu kuning kediri memakai bahan pewarna makanan agar menghasilkan warna kuning pada tahu.

##### 2. Bahan baku serta bahan penolong

Bahan baku merupakan bahan mentah utama yang dipergunakan untuk proses produksi membuat suatu barang. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan tahu UD Sumber Rejeki adalah kacang kedelai putih, sedangkan bahan penolong disini adalah minyak goreng.

##### 3. Proses produksi

Proses produksi UD Sumber Rejeki Kepanjen meliputi beberapa tahap yakni:

a. Penimbangan dan perendaman kedelai

Sebelum melakukan proses produksi, pertama dilakukan penakaran kedelai yang akan diproduksi pada periode kali ini melalui timbangan. Setelah proses menimbang selesai, kemudian kedelai direndam selama kurang lebih setengah jam atau 30 menit.

b. Penggilingan

Kedelai yang sudah direndam selama 30 menit selanjutnya diangkat untuk dilakukan proses penggilingan dengan mesin giling sampai lembut. Proses penggilingan dicampur dengan air.

c. Memasak

Kedelai yang sudah digiling sampai lembut, selanjutnya dimasak diatas tungku besar sampai mendidih dan matang.

d. Penyaringan

Setelah dimasak hingga matang, selanjutnya kedelai disaring untuk diambil sari patinya. Sari pati inilah yang selanjutnya akan dibuat menjadi tahu, sedangkan ampasnya bisa dibuat menjadi tempe gembus.

e. Pencetakan

Tahap terakhir dari proses pemroduksian tahu adalah pencetakan. Pati yang sudah didapat selanjutnya selanjutnya dicetak dalam blabak atau papan yang berukuran 50cm x 50cm menggunakan kain tipis kemudian diperas agar airnya keluar dan tahu memadat.

#### 4.1.4 Pemasaran

Salah satu fungsi dari kegiatan pokok yang dilakukan oleh perusahaan untuk mempertahankan kelangsungan hidup dan perkembangannya dalam memperoleh laba adalah pemasaran.

UD Sumber Rejeki Kepanjen dalam memasarkan hasil produksinya memiliki beberapa lokasi yang dianggap memiliki pangsa pasar yang cukup baik untuk memasarkan hasil produksi tahunya. Daerah pemasarannya antarlain sebagai berikut:

1. Pasar Mergan
2. Pasar Gadang
3. Pasar Cokolio

Selain beberapa lokasi diatas, UD Sumber Rejeki Kepanjen juga melakukan pemasaran di pabrik. Banyak pedagang-pedagang seperti melijo yang datang ke pabrik membeli tahu untuk dijual kembali.

#### 4.2 Pembahasan

UD Sumber Rejeki Kepanjen merupakan usaha yang bergerak di bidang produksi tahu. Produksi tahu yang dihasilkan berupa tahu putih dan tahu kuning. Pengelolaan biaya pada UD Sumber Rejeki Kepanjen masih berbentuk data kasar, data kasar yang dimaksudkan adalah bahwa UD Sumber Rejeki Kepanjen belum mengalami pencatatan dan juga pengelompokan biaya secara rinci dalam menentukan harga pokok produksi. Selama 5 tahun berjalan UD Sumber Rejeki Kepanjen tidak pernah membuat rincian biaya produksi. Data yang diperoleh peneliti didapat dari hasil wawancara langsung dengan Bapak Hariyanto selaku pemilik UD Sumber Rejeki Kepanjen. Penghitungan yang dilakukan masih

sederhana tanpa adanya pengelompokan biaya yang jelas. Dimana bapak Hariyanto tidak melakukan pemisahan biaya produksi antara tahu putih dan tahu kuning.

#### **4.2.1 Identifikasi Biaya Produksi**

##### **4.2.1.1 Biaya Bahan baku**

Secara umum yang dimaksud dengan bahan baku yaitu bahan mentah yang digunakan sebagai dasar untuk pembuatan suatu produk, yang mana bahan tersebut nantinya akan diolah kembali melalui proses tertentu untuk dibuat menjadi bentuk yang lain. Bahan baku adalah bahan yang membentuk bagian integral dari produk jadi (Mulyadi, 2016 : 73).

Gunawan Adisaputro dan Marwan Asri (2013), membagi jenis bahan baku ada dua yakni:

1. Bahan baku langsung (*direct material*)

Bahan baku langsung adalah bahan baku yang merupakan bagian dari barang jadi yang dihasilkan. Biaya bahan baku yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku langsung ini terkait erat dan sebanding dengan barang jadi yang akan dihasilkan.

Bahan baku langsung yang digunakan dalam pembuatan tahu di UD Sumber Rejeki Kepanjen adalah kedelai.



**Tabel 4.1**  
**Biaya bahan baku kedelai selama bulan Juni 2019**

Tanggal	Kuantitas	Harga/KG (Rp)	Jumlah (Rp)	Hasilnya (bak)	
	(KG)			Tahu kuning	Tahu putih
1	700	Rp6.800	Rp4.760.000	31,5	73,5
2	700	Rp6.800	Rp4.760.000	31,5	73,5
3	700	Rp6.800	Rp4.760.000	31,5	73,5
4	700	Rp6.800	Rp4.760.000	31,5	73,5
5	700	Rp6.800	Rp4.760.000	31,5	73,5
6	700	Rp6.800	Rp4.760.000	31,5	73,5
7	700	Rp6.800	Rp4.760.000	31,5	73,5
8	700	Rp6.800	Rp4.760.000	31,5	73,5
9	700	Rp6.800	Rp4.760.000	31,5	73,5
10	700	Rp6.800	Rp4.760.000	31,5	73,5
11	600	Rp6.800	Rp4.080.000	27,5	63
12	500	Rp6.800	Rp3.400.000	22,5	52,5
13	700	Rp6.800	Rp4.760.000	31,5	73,5
14	500	Rp6.800	Rp3.400.000	22,5	52,5
15	500	Rp6.800	Rp3.400.000	22,5	52,5
16	700	Rp6.800	Rp4.760.000	31,5	73,5
17	700	Rp6.800	Rp4.760.000	31,5	73,5
18	700	Rp6.800	Rp4.760.000	31,5	73,5
19	700	Rp6.800	Rp4.760.000	31,5	73,5
20	700	Rp6.800	Rp4.760.000	31,5	73,5
21	700	Rp6.800	Rp4.760.000	31,5	73,5
22	700	Rp6.800	Rp4.760.000	31,5	73,5
23	700	Rp6.800	Rp4.760.000	31,5	73,5
24	700	Rp6.800	Rp4.760.000	31,5	73,5
25	600	Rp6.800	Rp4.080.000	27	63
26	600	Rp6.800	Rp4.080.000	27	63
27	600	Rp6.800	Rp4.080.000	27	63
28	600	Rp6.800	Rp4.080.000	27	63
29	650	Rp6.800	Rp4.420.000	29,25	68,25
30	650	Rp6.800	Rp4.420.000	29,25	68,25
jumlah	19800		Rp134.640.000	891,5	2079

Sumber: Data diolah dari hasil wawancara dengan Bapak Hariyanto

Tabel biaya bahan baku diatas merupakan tabel bahan baku bersama. Dimana seluruh biaya bahan baku ditotal menjadi satu tanpa di pisah, antara biaya bahan baku tahu putih dan tahu kuning. Oleh sebab itu untuk mempermudah penghitungan selanjutnya dibuat tabel pemisah biaya bahan baku sebagai berikut:

**Tabel 4.2**  
**Tabel pemisah biaya bahan baku bersama selama bulan Juni**

Produk	Jumlah bak yang di hasilkan	Total biaya bahan baku	Rasio	Total biaya bahan baku bersama
Tahu putih	2.079	Rp. 94.248.000	70%	
Tahu kuning	891,5	Rp. 40.392.000	30%	
Jumlah	2.970,5		100%	Rp. 134.640.000

Sumber: Data diolah dari hasil wawancara dengan Bapak Hariyanto

## 2. Bahan baku tidak langsung (*indirect material*)

Bahan baku ini, adalah bahan baku yang memiliki peran dalam proses produksi tapi tidak langsung terlihat pada barang jadi yang dibuat.

Bahan baku tidak langsung yang digunakan dalam pembuatan tahu di UD Sumber Rejeki Kepanjen adalah cuka dan air.

Berikut tabel biaya bahan baku cuka UD sumber rejeki selama bulan Juni:

**Tabel 4.3**  
**Biaya bahan baku cuka selama bulan Juni**

Tanggal	Kuantitas cuka (ml)	Harga
1	150	Rp 2.000
2	150	Rp 2.000
3	150	Rp 2.000
4	150	Rp 2.000
5	150	Rp 2.000
6	150	Rp 2.000
7	150	Rp 2.000
8	150	Rp 2.000
9	150	Rp 2.000
10	150	Rp 2.000
11	126	Rp 1.638
12	105	Rp 1.365
13	150	Rp 2.000
14	105	Rp 1.365
15	105	Rp 1.365
16	150	Rp 2.000
17	150	Rp 2.000
18	150	Rp 2.000
19	150	Rp 2.000
20	150	Rp 2.000
21	150	Rp 2.000
22	150	Rp 2.000
23	150	Rp 2.000
24	150	Rp 2.000
25	126	Rp 1.638
26	126	Rp 1.638
27	126	Rp 1.638
28	126	Rp 1.638
29	136	Rp 1.774
30	136	Rp 1.774
<b>Jumlah</b>	<b>4217</b>	<b>Rp55.833</b>

Sumber: Data diolah dari hasil wawancara dengan Bapak Hariyanto

Penghitungan biaya bahan baku pada UD Sumber Rejeki Kepanjen dilakukan dengan cara mengalikan jumlah bahan baku yang dipakai dengan harga pokok bahan. Adapun untuk biaya bahan baku air dikeluarkan dalam bentuk listrik, sebab UD Sumber Rejeki tidak menggunakan PDAM melainkan menggunakan pompa air untuk memperoleh air dari dalam sumur. Hal ini menyebabkan biaya air yang berupa listrik termasuk kedalam jenis penghitungan BOP pengeluaran langsung kas.



#### 4.2.1.2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Dalam pemroduksian tahu UD Sumber Rejeki Kepanjen, tenaga kerja langsung yang terlibat berjumlah 8 orang. Upah yang dikeluarkan bukan berupa gaji bulanan namun harian. Penghitungan dilakukan dengan cara mengalikan jumlah tenaga kerja dengan upah yang telah ditetapkan. Penghitungan tenaga kerja langsung pada bulan Juli 2019 dapat dilihat pada tabel di bawah:

**Tabel 4.4**  
**Biaya tenaga kerja penggiling selama bulan Juni 2019**

Tanggal	Upah pokok		
	Karyawan	Upah	Jumlah
1	6	Rp 75.000	Rp 450.000
2	6	Rp 75.000	Rp 450.000
3	6	Rp 75.000	Rp 450.000
4	6	Rp 75.000	Rp 450.000
5	6	Rp 75.000	Rp 450.000
6	6	Rp 75.000	Rp 450.000
7	6	Rp 75.000	Rp 450.000
8	6	Rp 75.000	Rp 450.000
9	6	Rp 75.000	Rp 450.000
10	6	Rp 75.000	Rp 450.000
11	6	Rp 75.000	Rp 450.000
12	6	Rp 75.000	Rp 450.000
13	6	Rp 75.000	Rp 450.000
14	6	Rp 75.000	Rp 450.000
15	6	Rp 75.000	Rp 450.000
16	6	Rp 75.000	Rp 450.000
17	6	Rp 75.000	Rp 450.000
18	6	Rp 75.000	Rp 450.000
19	6	Rp 75.000	Rp 450.000
20	6	Rp 75.000	Rp 450.000
21	6	Rp 75.000	Rp 450.000

22	6	Rp 75.000	Rp 450.000
23	6	Rp 75.000	Rp 450.000
24	6	Rp 75.000	Rp 450.000
25	6	Rp 75.000	Rp 450.000
26	6	Rp 75.000	Rp 450.000
27	6	Rp 75.000	Rp 450.000
28	6	Rp 75.000	Rp 450.000
29	6	Rp 75.000	Rp 450.000
30	6	Rp 75.000	Rp 450.000
	Jumlah		Rp 13.500.000

Sumber: Data diolah dari hasil wawancara dengan Bapak Hariyanto

selain tenaga kerja langsung di bagian penggiling, UD Sumber Rejeki juga memiliki tenaga kerja langsung dibagian penggoreng. Penghitungan tenaga kerja langsung dibagian penggoreng pada bulan Juli 2019 dapat dilihat pada tabel di bawah:

**Tabel 4.5**  
**Biaya tenaga kerja penggorengan selama bulan Juni 2019**

Tanggal	Upah pokok		
	Karyawan	Upah	Jumlah
1	2	Rp 50.000	Rp 100.000
2	2	Rp 50.000	Rp 100.000
3	2	Rp 50.000	Rp 100.000
4	2	Rp 50.000	Rp 100.000
5	2	Rp 50.000	Rp 100.000
6	2	Rp 50.000	Rp 100.000
7	2	Rp 50.000	Rp 100.000
8	2	Rp 50.000	Rp 100.000
9	2	Rp 50.000	Rp 100.000
10	2	Rp 50.000	Rp 100.000
11	2	Rp 50.000	Rp 100.000
12	2	Rp 50.000	Rp 100.000

13	2	Rp 50.000	Rp 100.000
14	2	Rp 50.000	Rp 100.000
15	2	Rp 50.000	Rp 100.000
16	2	Rp 50.000	Rp 100.000
17	2	Rp 50.000	Rp 100.000
18	2	Rp 50.000	Rp 100.000
19	2	Rp 50.000	Rp 100.000
20	2	Rp 50.000	Rp 100.000
21	2	Rp 50.000	Rp 100.000
22	2	Rp 50.000	Rp 100.000
23	2	Rp 50.000	Rp 100.000
24	2	Rp 50.000	Rp 100.000
25	2	Rp 50.000	Rp 100.000
26	2	Rp 50.000	Rp 100.000
27	2	Rp 50.000	Rp 100.000
28	2	Rp 50.000	Rp 100.000
29	2	Rp 50.000	Rp 100.000
30	2	Rp 50.000	Rp 100.000
	Jumlah		Rp 3.000.000

Sumber: Data diolah dari hasil wawancara dengan Bapak Hariyanto

#### 4.2.1.3 Identifikasi Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya overhead pabrik pada pembuatan tahu UD Sumber Rejeki kepanjen dibebankan pada dua bagian, yaitu biaya overhead pabrik tetap dan biaya overhead pabrik variable. Biaya penyusutan gudang dan mesin, serta tambahan upah tenaga kerja langsung (TKL) yang berupa uang makan + uang rokok merupakan bagian dari biaya overhead pabrik tetap.

Sedangkan biaya overhead pabrik variable berupa bahan penolong seperti minyak goreng, serta biaya produksi langsung yang menyangkut pengeluaran kas seperti biaya bahan bakar dan listrik.

Penggolongan biaya overhead pabrik menurut sifatnya dibagi menjadi 5 (Mulyadi, 2018. 75-79):

### 1. Biaya bahan penolong

Seperti halnya bahan baku, bahan penolong juga merupakan bahan yang diperlukan dalam proses produksi, perbedaannya bahan penolong hanya digunakan untuk meningkatkan efisiensi saja. Bahan penolong juga merupakan bahan yang melekat menjadi satu dengan barang jadi, namun mempunyai nilai yang relatif rendah dibanding dengan bahan lain yang dipergunakan dalam pembuatan suatu barang jadi.

Biaya bahan penolong pada produksi tahu UD Sumber Rejeki kepanjen adalah minyak goreng. Berikut merupakan data penghitungan minyak goreng yang dipergunakan selama bulan Juni 2019.

**Tabel 4.6**  
**Biaya bahan penolong selama bulan Juni 2019**

Tanggal	Minyak goreng		
	Kauntitas per.L	Harga per.L	Jumlah
1	60	Rp 9.500	Rp 570.000
2	60	Rp 9.500	Rp 570.000
3	60	Rp 9.500	Rp 570.000
4	60	Rp 9.500	Rp 570.000
5	60	Rp 9.500	Rp 570.000
6	60	Rp 9.500	Rp 570.000
7	60	Rp 9.500	Rp 570.000
8	60	Rp 9.500	Rp 570.000
9	60	Rp 9.500	Rp 570.000
10	60	Rp 9.500	Rp 570.000
11	54	Rp 9.500	Rp 513.000
12	44	Rp 9.500	Rp 418.000
13	62	Rp 9.500	Rp 589.000



14	44	Rp 9.500	Rp 418.000
15	44	Rp 9.500	Rp 418.000
16	60	Rp 9.500	Rp 570.000
17	60	Rp 9.500	Rp 570.000
18	60	Rp 9.500	Rp 570.000
19	60	Rp 9.500	Rp 570.000
20	60	Rp 9.500	Rp 570.000
21	60	Rp 9.500	Rp 570.000
22	60	Rp 9.500	Rp 570.000
23	63	Rp 9.500	Rp 598.500
24	60	Rp 9.500	Rp 570.000
25	54	Rp 9.500	Rp 513.000
26	54	Rp 9.500	Rp 513.000
27	54	Rp 9.500	Rp 513.000
28	54	Rp 9.500	Rp 513.000
29	58	Rp 9.500	Rp 551.000
30	58	Rp 9.500	Rp 551.000
Jumlah		Rp 285.000	Rp 16.368.500

Sumber: Data diolah dari hasil wawancara dengan Bapak Hariyanto

## 2. Tambahan upah tenaga kerja langsung

Tambahan upah tenaga kerja langsung selain gaji pokok yang dihitung dengan tarif per jam kerja dan tarif per unit hasil produksi, diperlakukan sebagai biaya *overhead* pabrik. Tambahan upah pembuatan tahu adalah uang makan dan rokok. Penghitungan tambahan upah TKL dapat dilihat dalam tabel berikut ini:

**Tabel 4.7**  
**Tambahan upah TKL selama bulan Juni 2019**

Tanggal	Tambahan Upah			
	Karyawan	Makan @15.000	Rokok @10.000	Jumlah
1	8	Rp 15.000	Rp 10.000	Rp 200.000
2	8	Rp 15.000	Rp 10.000	Rp 200.000
3	8	Rp 15.000	Rp 10.000	Rp 200.000
4	8	Rp 15.000	Rp 10.000	Rp 200.000
5	8	Rp 15.000	Rp 10.000	Rp 200.000
6	8	Rp 15.000	Rp 10.000	Rp 200.000
7	8	Rp 15.000	Rp 10.000	Rp 200.000
8	8	Rp 15.000	Rp 10.000	Rp 200.000
9	8	Rp 15.000	Rp 10.000	Rp 200.000
10	8	Rp 15.000	Rp 10.000	Rp 200.000
11	8	Rp 15.000	Rp 10.000	Rp 200.000
12	8	Rp 15.000	Rp 10.000	Rp 200.000
13	8	Rp 15.000	Rp 10.000	Rp 200.000
14	8	Rp 15.000	Rp 10.000	Rp 200.000
15	8	Rp 15.000	Rp 10.000	Rp 200.000
16	8	Rp 15.000	Rp 10.000	Rp 200.000
17	8	Rp 15.000	Rp 10.000	Rp 200.000
18	8	Rp 15.000	Rp 10.000	Rp 200.000
19	8	Rp 15.000	Rp 10.000	Rp 200.000
20	8	Rp 15.000	Rp 10.000	Rp 200.000
21	8	Rp 15.000	Rp 10.000	Rp 200.000
22	8	Rp 15.000	Rp 10.000	Rp 200.000
23	8	Rp 15.000	Rp 10.000	Rp 200.000
24	8	Rp 15.000	Rp 10.000	Rp 200.000
25	8	Rp 15.000	Rp 10.000	Rp 200.000
26	8	Rp 15.000	Rp 10.000	Rp 200.000
27	8	Rp 15.000	Rp 10.000	Rp 200.000
28	8	Rp 15.000	Rp 10.000	Rp 200.000
29	8	Rp 15.000	Rp 10.000	Rp 200.000
30	8	Rp 15.000	Rp 10.000	Rp 200.000
Jumlah		Rp 450.000	Rp 300.000	Rp 6.000.000

Sumber: Data diolah dari hasil wawancara dengan Bapak Hariyanto

### 3. Biaya produksi disebabkan berlalunya waktu

Biaya produksi yang disebabkan oleh berlalunya waktu pada UD Sumber Rejeki kepanjen berupa biaya penyusutan mesin serta penyusutan gedung. Metode penyusutan yang dipergunakan adalah metode garis lurus. Kelompok 1 merupakan penyusutan mesin bukan bangunan dengan masa kegunaan 4 tahun atau dengan tarif 25%. Sedang gedung termasuk penyusutan kelompok bangunan, permanen dengan masa manfaat 20 tahun atau dengan tarif 5%. Penghitungan biaya penyusutan adalah sebagai berikut (Mardiasmo, 2003: 128)

Perhitungan penyusutan mesin perbulan yaitu:

$$1/12 \times 25\% \times \text{Rp.}2000.000,00 = \text{Rp.}41.700,00$$

Perhitungan penyusutan gedung perbulan yaitu:

$$1/12 \times 5\% \times \text{Rp.}26.000.000,00 = \text{Rp.}108.333,00$$

### 4. Biaya produksi yang membutuhkan pengeluaran kas langsung

Dalam pembuatan tahu UD Sumber Rejeki kepanjen biaya produksi yang langsung membutuhkan pengeluaran uang kas/tunai berupa kayu bakar serta biaya listrik. Penghitungan kayu bakar pada bulan Juli 2019 dapat dilihat pada tabel di bawah:

**Tabel 4.8**  
**Tabel kayu bakar selama bulan Juni 2019**

Kayu Bakar			
Tanggal	Kuantitas (kubik)	Harga/kubik	Jumlah
1	4	Rp 110.000	Rp 440.000
2	4	Rp 110.000	Rp 440.000
3	4	Rp 110.000	Rp 440.000
4	4	Rp 110.000	Rp 440.000
5	4	Rp 110.000	Rp 440.000
6	4	Rp 110.000	Rp 440.000
7	4	Rp 110.000	Rp 440.000
8	4	Rp 110.000	Rp 440.000
9	4	Rp 110.000	Rp 440.000
10	4	Rp 110.000	Rp 440.000
11	3	Rp 110.000	Rp 330.000
12	2	Rp 110.000	Rp 220.000
13	4	Rp 110.000	Rp 440.000
14	2	Rp 110.000	Rp 220.000
15	2	Rp 110.000	Rp 220.000
16	4	Rp 110.000	Rp 440.000
17	4	Rp 110.000	Rp 440.000
18	4	Rp 110.000	Rp 440.000
19	4	Rp 110.000	Rp 440.000
20	4	Rp 110.000	Rp 440.000
21	4	Rp 110.000	Rp 440.000
22	4	Rp 110.000	Rp 440.000
23	4	Rp 110.000	Rp 440.000
24	4	Rp 110.000	Rp 440.000
25	3	Rp 110.000	Rp 330.000
26	3	Rp 110.000	Rp 330.000
27	3	Rp 110.000	Rp 330.000
28	3	Rp 110.000	Rp 330.000
29	3,5	Rp 110.000	Rp 385.000
30	3,5	Rp 110.000	Rp 385.000
Jumlah			Rp11.880.000

Sumber: Data diolah dari hasil wawancara dengan Bapak Hariyanto

Biaya listrik yang dikeluarkan oleh UD Sumber Rejeki selama bulan Juni 2019 adalah sebesar Rp.1.000.000.

Rincian tabel biaya overhead pabrik

	Biaya overhead pabrik tetap	Biaya overhead pabrik variable
Minyak goreng		√
Uang makan + rokok	√	
Depresiasi mesin	√	
Depresiasi gedung	√	
Biaya listrik		√
Biaya kayu bakar		√

Untuk mempermudah penghitungan, selanjutnya identifikasi biaya overhead pabrik yang sudah didapat disajikan dalam tabel sebagai berikut:

**Tabel 4.9**  
**Tabel laporan keseluruhan biaya overhead pabrik**  
**selama bulan Juni 2019**

No	Jenis biaya overhead pabrik	Nilai Rp.
1	Minyak goreng (bahan penolong)	Rp 16.368.500
2	Tambahan upah tenaga kerja langsung (uang makan + rokok)	Rp 6.000.000
3	Biaya produksi disebabkan berlalunya waktu	
	a. Penyusutan mesin	Rp. 41.700
	b. Penyusutan gedung	Rp. 108.300
4	Biaya produksi langsung keluar kas	
	a. Kayu bakar	Rp. 11.880.000
	b. Biaya listrik	Rp. 1.000.000
	Total biaya overhead pabrik	Rp. 35.398.500

**Tabel 4.10**  
**Biaya overhead pabrik tetap**  
**Proses pembuatan tahu selama bulan Juni 2019**

Jenis biaya	Total biaya
<b>Biaya produksi sebab berlalunya waktu:</b>	
Penyusutan mesin	Rp. 41.700
Penyusutan gedung	Rp. 108.300
Tambahan upah TKL (uang makan + rokok)	Rp. 6.000.000
<b>Total biaya overhead pabrik tetap</b>	<b>Rp. 6.150.000</b>

Sumber: Data primer yang telah diolah

Tabel diatas menunjukkan biaya overhead pabrik pada pembuatan tahu UD

Sumber Rejeki Kepanjen pada bulan Juni 2019 adalah sebesar Rp.

6.150.000

**Tabel 4.11**  
**Biaya overhead pabrik variabel**  
**Proses pembuatan tahu putih selama bulan Juni 2019**

Jenis biaya	Total biaya
<b>Biaya produksi langsung keluar kas</b>	
Listrik	Rp. 1.000.000
Kayu bakar	Rp11.880.000
<b>Total biaya overhead pabrik variabel</b>	<b>Rp. 12.880.000</b>

Sumber : Data primer yang diolah

Tabel diatas menunjukkan biaya overhead pabrik pada pembuatan tahu UD

Sumber Rejeki kepanjen pada bulan Juni 2019 adalah sebesar Rp.

12.880.000

Tabel 4.12

**Biaya overhead pabrik variabel  
Proses pembuatan tahu kuning selama bulan Juni 2019**

Jenis biaya	Total biaya
<b>Biaya bahan penolong</b>	
Minyak goreng	Rp 16.368.500
<b>Biaya produksi langsung keluar kas</b>	
Listrik	Rp. 1.000.000
Kayu Bakar	Rp11.880.000
<b>Total biaya overhead pabrik variabel</b>	<b>Rp. 29.248.500</b>

Sumber : Data primer yang diolah

Tabel diatas menunjukkan biaya overhead pabrik pada pembuatan tahu UD

Sumber Rejeki kepanjen pada bulan Juli 2019 adalah sebesar Rp.  
29.248.500

### 4.3 Penghitungan Harga Pokok Produksi

#### 4.3.1 Penghitungan harga pokok produksi menurut UD Sumber Rejeki

##### Kepanjen

Penghitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh UD Sumber Rejeki dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 4.13**

##### Harga pokok produksi selama periode bulan Juni 2019

Biaya bahan baku (kedelai + cuka)	Rp. 134.695.833
Biaya tenaga kerja langsung + tambahan upah (uang makan & rokok)	Rp. 19.500.000
Biaya overhead pabrik variabel	
Minyak goreng	Rp. 16.368.500
Kayu bakar	Rp. 11.880.000
Biaya listrik	Rp. 1.000.000
Jumlah biaya produksi	Rp. 183.444.333
Hasil produksi dalam bak	2.970,5
Harga pokok produksi perbak	Rp. 61.755

Pada tabel diatas ditunjukkan bahwa total keseluruhan biaya produksi tahu pada UD Sumber Rejeki Kepanjen selama bulan Juni 2019 berjumlah sebesar Rp. 183.444.333 dengan jumlah tahu yang dihasilkan sebanyak 2.970,5 bak. Baiaya yang dikeluarkan untuk membuat tahu perbak adalah Rp. 61.755 hasil ini melalui pembagian dari total biaya produksi dengan jumlah tahu yang dihasilkan.



Berikut penghitungan biaya perunitnya tahu putih adalah:

- Harga jual Rp 500

Untuk 1 bak ada 196 potong (14x14). Biaya produksi perpotong adalah Rp. 61.755 : 196 potong adalah Rp 315

- Harga jual Rp. 1.000

Untuk 1 bak ada 144 potong (12x12). Biaya produksi perpotong adalah Rp. 61.755 : 144 potong adalah Rp 428

- Harga jual Rp 1.500

Untuk 1 bak ada 81 potong (9x9). Biaya produksi perpotong adalah Rp. 61.755 : 81 potong adalah Rp. 762

- Harga jual Rp. 2.000

Untuk 1 bak ada 64 potong (8x8). Biaya produksi perpotong adalah Rp.61.755 : 64 potong adalah Rp. 964

Penghitungan biaya perunit tahu kuning sebagai berikut:

- Harga jual 150

Dalam satu bak ada 441 potong tahu (21x21). Biaya produksi perpotong adalah Rp 61.755 : 441 = 140

- Harga jual 200

Dalam satu bak ada 361 potong tahu (19x19). Biaya produksi perpotong adalah Rp. 61.755 : 361 = 171

#### 4.3.2 Penghitungan harga pokok produksi menurut metode full costing

Setelah seluruh unsur biaya produksi dan biaya overhead pabrik, baik overhead pabrik tetap maupun biaya overhead pabrik variabel dihitung seperti yang telah dijabarkan pada halaman sebelumnya. Selanjutnya penulis mencoba menerapkan metode *full costing* dalam pembuatan tahu UD Sumber Rejeki kepanjen.

Berikut tabel penghitungan biaya pokok produksi tahu lestari kepanjen dengan metode *full costing*:

**Tabel 4.14**  
**Harga Pokok Produksi bersama Tahu Putih**  
**dengan Metode *Full Costing* untuk**  
**Selama Bulan Juni 2019**

Biaya bahan baku (kedelai + cuka)	Rp. 134.695.833
Biaya tenaga kerja penggiling	Rp. 13.500.000
Biaya overhead pabrik variabel	Rp. 12.880.000
Biaya overhead pabrik tetap	Rp. 6.150.000
Jumlah biaya produksi	Rp. 167.225.833
Hasil produksi perbak	2.970,5 bak
Harga pokok produksi perbak	Rp.56.295,5

Tabel diatas menunjukkan bahwa total biaya produksi tahu putih pada UD Sumber Rejeki kepanjen selama bulan Juni 2019 adalah sebesar Rp. 167.225.833 dengan jumlah tahu yang dihasilkan adalah 2.970,5 bak. Biaya produksi tahu perbak adalah sebesar Rp. 56.295 merupakan pembagian dari biaya total produksi dengan jumlah tahu yang telah dihasilkan.

Tabel diatas merupakan tabel rincian produksi menurut metode Full Costing. Dalam tabel diatas biaya produksi masih menjadi satu bagian, baik antara tahu putih dan tahu kuning. Untuk produksi tahu kuning ada beberapa penambahan biaya, sehingga biaya produksi antara tahu putih dan tahu kuning akan berbeda. Untuk itu perlu dilakukan pemisahan biaya produksi antara putih dan tahu kuning.

Berikut tabel pimisah antara harga pokok produksi tahu putih dan tahu kuning:

**Tabel 4.15**

**Tabel pemisah harga pokok produksi tahu putih dan tahu kuning**

Produk	Jumlah bak yang dihasilkan	Rasio	Total biaya produksi (Rp)
Tahu putih	2.079	70%	Rp. 117.038.379
Tahu kuning	891,5	30%	Rp. 50.187.453
Jumlah	2.970,5	100%	Rp. 167.225.833

Sumber: Data diolah

Tabel diatas menunjukkan bahwa total biaya produksi tahu putih pada UD Sumber Rejeki kepanjen selama bulan Juni 2019 adalah sebesar Rp. 117.038.379 dengan jumlah tahu yang dihasilkan adalah 2.079 bak. Biaya produksi tahu perbak adalah sebesar Rp. 56.295 merupakan pembagian dari biaya total produksi dengan jumlah tahu yang telah dihasilkan.

Berikut penjabaran perhitungan hasil produksi perunit UD Sumber Rejeki Kepanjen menurut metode full costing

- Harga jual Rp 500

Untuk 1 bak ada 196 potong (14x14). Biaya produksi perpotong adalah Rp. 56.295 : 196 potong adalah Rp 287

- Harga jual Rp. 1.000

Untuk 1 bak ada 144 potong (12x12). Biaya produksi perpotong adalah Rp. 56.295 : 144 potong adalah Rp 391

- Harga jual Rp 1.500

Untuk 1 bak ada 81 potong (9x9). Biaya produksi perpotong adalah Rp. 56.295 : 81 potong adalah Rp. 695

- Harga jual Rp. 2.000

Untuk 1 bak ada 64 potong (8x8). Biaya produksi perpotong adalah Rp. 56.295 : 64 potong adalah Rp. 880

**Tabel 4.16**

**Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* untuk Tahu Kuning Selama Bulan Juni 2019**

Harga pokok produksi tahu putih (Rp.56.295 X 891,5)	Rp. 50.187.453
Biaya tambahan untuk proses tahu kuning:	
Biaya tenaga kerja penggoreng	Rp 3.000.000
Biaya overhead pabrik variabel Bahan penolong (minyak goreng)	Rp. 16.368.500
Jumlah biaya produksi	Rp. 69.555.953
Hasil perbak	891,5 bak
Jumlah biaya produksi perbak	Rp.78.021

Tabel diatas menunjukkan bahwa total biaya produksi tahu putih yang akan di proses menjadi tahu kuning pada UD Sumber Rejeki kepanjen selama bulan Juni 2019 adalah sebesar Rp.50.187.453. Karena untuk menjadi tahu kuning diperlukan proses tambahan, maka juga terdapat biaya tambahan dalam proses pengolahan tahu putih untuk menjadi tahu kuning, maka total biaya produksi berubah sesuai pada tabel diatas menjadi Rp. 69.555.953 dengan jumlah tahu yang dihasilkan adalah 891,5 bak. Biaya produksi tahu perbak yang awalnya adalah sebesar Rp.56.295,5 merupakan pembagian dari biaya total produksi dengan jumlah tahu yang telah dihasilkan juga berubah menjadi Rp.78.021 sesuai dengan tabel diatas, dikarenakan adanya penambahan biaya dalam pemerosesan tahu putih menjadi tahu kuning.

Berikut penjabaran perhitungan hasil produksi perunit UD Sumber Rejeki kepanjen menurut metode *full costing*

- Harga jual 150

Dalam satu bak ada 441 potong tahu (21x21). Biaya produksi perpotong adalah  $\text{Rp.78.021} : 441 = \text{Rp. 176}$

- Harga jual 200

Dalam satu bak ada 361 potong tahu (19x19). Biaya produksi perpotong adalah  $\text{Rp.78.021} : 361 = \text{Rp. 216}$

Untuk lebih mudahnya, berikut tabel perbandingan dan selisih HPP perpotong tahu menurut perhitungan metode *Full Costing* dan perhitungan UD Sumber Rejeki Kepanjen.

### 4.3.3 Penghitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode Variabel

#### Costing

Setelah melakukan penghitungan harga pokok produksi dengan metode perusahaan dan Full Costing, selanjutnya penulis mencoba menerapkan metode Variabel Costing dalam pembuatan tahu UD Sumber Rejeki Kapanjen.

Berikut tabel penghitungan biaya pokok produksi tahu UD Sumber Rejeki Kapanjen dengan metode *Variabel Costing*:

**Tabel 4.17**

#### Penghitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Variabel costing*

Jenis Biaya	Total Biaya (Rp)
Biaya bahan baku (kedelai+cuka)	Rp. 134.695.833
Biaya tenaga kerja langsung	Rp. 13.500.000
Biaya over head variabel	Rp. 12.880.000
Total biaya produksi	Rp.161.075.833
Jumlah produksi yang dihasilkan	2.970,5
Harga pokok produksi perbak	Rp. 54.225

Sumber: Data diolah

Tabel diatas menunjukkan bahwa total biaya produksi tahu putih pada UD Sumber Rejeki Kapanjen selama bulan juni 2019 adalah sebesar Rp. 161.075.833 dengan jumlah tahu yang dihasilkan adalah 2.079,5 bak. Biaya produksi tahu perbak adalah sebesar 54.225 merupakan pembagian dari biaya total produksi dengan jumlah tahu yang dihasilkan.

Table diatas merupakan tabel rincian biaya produksi menurut metode *Variable Costing*. Pada table tersebut biaya produksi masih menjadi satu bagian, baik antara tahu putih dan tahu kuning. Untuk produksi tahu kuning ada beberapa penambahan biaya overhead pabrik variable seperti minysk goring dan

biaya tenaga kerja penggoreng, sehingga biaya produksi antara tahu putih dan tahu kuning tidak sama. Untuk itu perlu dilakukan pemisahan biaya produksi antara tahu putih dan tahu kuning.

Berikut table pemisah antara harga pokok produksi tahu putih dan tahu kuning:

**Tabel 4.18**

**Tabel Pemisah Harga Pokok Produksi Tahu Putih dan Tahu kuning**

Produk	Jumlah bak yang dihasilkan	Rasio	Total biaya produksi (Rp)
Tahu putih	2.079	70%	Rp. 112.733.775
Tahu kuning	891,5	30%	Rp. 48.342.058
Jumlah	2.970,5	100%	Rp. 161.075.833

Sumber: Data diolah

Tabel diatas menunjukkan bahwa total biaya produksi untuk tahu putih adalah sebesar Rp. 112.733.775 dengan jumlah tahu yang dihasilkan adalah 2.079 bak. Biaya produksi tahu perbak adalah sebesar Rp. 54.225 merupakan pembagian dari biaya total produksi dengan jumlah tahu yang dihasilkan.

Berikut penjabaran perhitungan hasil produksi perunit UD Sumber Rejeki Kapanjen menurut Variabel Costing

- Harga jual Rp.500

Untuk 1 bak ada 196 potong (14x14). Biaya produksi perpotong adalah sebesar Rp. 54.225 : 196 potong adalah sebesar Rp. 276

- Harga jual Rp. 100

Untuk 1 bak ada 144 potong (12x12). Biaya produksi perpotong adalah sebesar Rp. 54.225 : 144 potong adalah sebesar Rp. 376

- Harga jual Rp. 1.500

Untuk 1 bak ada 196 potong (9x9). Biaya produksi perpotong adalah sebesar Rp. 54.225 : 81 potong adalah sebesar Rp. 669

- Harga jual Rp. 2000

Untuk 1 bak ada 196 potong (8x8). Biaya produksi perpotong adalah sebesar Rp. 54.225 : 64 potong adalah sebesar Rp. 847

**Tabel 4.19**

**Harga Pokok Produksi dengan Metode *Variabel Costing* untuk Tahu Kuning Selama Bulan Juni 2019**

Jenis biaya	Total biaya (Rp)
Harga pokok tahu putih (Rp. 54.225x891,5)	48.341.587,5
Biaya overhead variable	
Tenaga kerja penggoreng	Rp. 3.000.000
Minyak goreng	Rp. 16.368.500
Total biaya overhead variabel	Rp. 19.368.500
Jumlah biaya produksi	Rp. 67.710.087
Hasil perbak	891,5
Jumlah biaya produksi perbak	Rp. 75.950

Sumber: Data diolah

Tabel diatas menunjukkan bahwa total biaya produksi tahu kuning pada UD Sumber Rejeki Kepanjen selama bulan juni 2019 adalah sebesar Rp. 67.710.087,5 dengan jumlah tahu yang dihasilkan adalah 891,5 bak. Biaya produksi tahu perbak adalah sebesar Rp. 75.950,7 merupakan pembagian dari biaya total produksi dengan jumlah tahu yang dihasilkan.

Berikut penjabaran perhitungan hasil produksi perunit UD Sumber Rejeki Kepanjen menurut metode Variabel Costing:



- Harga jual 150

Dalam satu bak ada 441 potong tahu (21x21). Biaya produksi perpotong adalah Rp. 75.950,5 : 441 potong adalah Rp. 172

- Harga jual 200

Dalam satu bak ada 361 potong tahu (19x19). Biaya produksi perpotong adalah Rp. 75.950,5 : 361 potong adalah Rp. 210

Hasil ini berbeda dengan penentuan harga pokok produksi menurut UD sumber Rejeki maupun metode *Full Costing*. Penentuan harga pokok produksi dengan metode *Variabel Costing* mendapatkan angka yang lebih rendah, hal ini dikarenakan metode *Variabel Costing* hanya memperhitungkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel saja. Sedangkan untuk *Full Costing* memperoleh angka lebih rendah dari pada metode HPP UD Sumber Rejeki. Hal ini dikarenakan UD Sumber Rejeki tidak melakukan pemisahan biaya produksi antara tahu putih dengan tahu kuning, dan juga tidak menghitung biaya overhead pabrik tetap. Perbandingan dari ketiga metode tersebut dapat dilihat pada tabel 4.20 berikut:

**Tabel 4.20**  
**Perbandingan Harga Pokok Produksi Tahu Putih antara Metode**  
**Perusahaan, Metode *Full Costing* dan Metode *Variabel Costing***

Keterangan	Metode Perusahaan	Metode <i>Full Costing</i>	Metode <i>Variabel Costing</i>
jumlah biaya produksi	Rp. 128.388.645	Rp. 117.038.379	Rp.112.733.775
Jumlah unit yang dihasilkan (perbak)	2.079 bak	2.079 bak	2.079 bak
Jumlah unit perpotong (1 bak 64 potong)	133.056 potong	133.056 potong	133.056 potong
Harga pokok produksi perbak	Rp. 61.755	Rp. 56.295	Rp. 54.225
Harga pokok produksi perpotong	RP. 964	Rp. 880	Rp. 847
Harga jual UD Sumber Rejeki	Rp. 2.000	Rp. 2.000	Rp. 2.000
Laba kotor perpotong	Rp. 1.036	Rp. 1.120	Rp. 1.153

Sumber: Data diolah

Berdasarkan tabel diatas, dapat diketahui bahwa dari perbandingan menggunakan metode perusahaan, metode *Full Costing* dan metode *Variabel Costing* terdapat perbedaan nilai harga pokok produksi tahu. Penghitungan harga pokok produksi dengan metode *Variabel Costing* mendapat angka yang lebih rendah dibanding dengan metode perusahaan dan metode *Full Costing*. Selisih nilai harga pokok produksi yakni sebesar Rp. 117 dan Rp. 33. Selisih ini terjadi dikarenakan metode *Variabel Costing* hanya menghitung biaya-biaya yang bersifat variabel. Sedangkan selisih perbedaan HPP antara metode perusahaan dan *Full Costing* diakibatkan karna perusahaan tidak melakukan pemisahan biaya produksi antara tahu kuning dan tahu putih, selain itu perusahaan juga tidak melakukan penghitungan BOP tetap seperti penyusutan gedung dan reparasi mesin.

Harga pokok produksi yang dihasilkan metode Full Costing dan Variabel Costing juga mendapat angka yang berbeda. Selisih angka yang didapat adalah sebesar Rp. 33. Hal ini disebabkan metode variabel Costing hanya menghitung biaya-biaya yang bersifat variabel seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan BOP variabel saja. sedangkan metode Full Costing memasukan seluruh unsur biaya kedalam biaya produksi termasuk BOP variabel dan BOP tetap yang berupa penyusutan gedung dan reparasi mesin. Hal ini sangat bermanfaat untuk perencanaan kelangsungan masa depan perusahaan.

Selain memproduksi tahu putih, UD Sumber Rejeki juga memproduksi tahu kuning. Berikut penyajian selisih HPP tahu kuning ditinjau dari ketiga metode (metode perusahaan, metode *Full Costing* dan metode *Variabel Costing*)

**Tabel 4.21**  
**Perbandingan Harga Pokok Produksi Tahu Kuning antara Metode Perusahaan, Metode *Full Costing* dan Metode *Variabel Costing***

Keterangan	Metode Perusahaan	Metode <i>Full Costing</i>	Metode <i>Variabel Costing</i>
jumlah biaya produksi	Rp. 55.054.582	Rp. 69.555.953	Rp. 67.710.087
Jumlah unit yang dihasilkan (perbak)	891,5 bak	891,5 bak	891,5 bak
Jumlah unit perpotong (1 bak 361 potong)	321.831,5 potong	321.831,5 potong	321.831,5 potong
Harga pokok produksi perbak	Rp. 61.755	Rp. 78.021	Rp. 75.950
Harga pokok produksi perpotong	Rp. 171	Rp. 216	Rp. 210
Harga jual UD Sumber Rejeki	Rp. 200	Rp. 200	Rp. 200
Laba kotor perpotong	Rp. 29	Rp. -16	Rp. -10

Sumber: Data diolah

Dari rincian tabel diatas dapat disimpulkan bahwa untuk produksi tahu kuning dengan metode perusahaan mendapatkan keuntungan sebesar RP.29

dalam perpotongnya. Sedangkan dengan metode Full Costing dan Variabel Costing mengalami kerugian sebesar Rp. -16 dan Rp. -10 dalam perpotongnya. Hal ini menyebabkan UD Sumber Rejeki pada dasarnya mengalami kerugian pada penjualan tahu kuning dan *over costing* (harga terlalu tinggi) pada penjualan tahu putih. Kerugian yang selama ini, tidak terlihat akibat tertutupi oleh laba penjualan tahu putih.

#### 4.3.4 Penghitungan Laba Rugi pada UD Sumber Rejeki

Seperti yang telah dijabarkan pada sub bab sebelumnya, selanjutnya penulis mencoba menyajikan penghitungan laba rugi penjualan tahu pada UD Sumber Rejeki Kepanjen selama bulan juni 2019.

Berikut tabel penyajian penghitungan laba rugi penjualan tahu UD Sumber Rejeki:

**Tabel 4.21**  
**Penghitungan Laba Rugi Penjualan Tahu Putih UD Sumber Rejeki**  
**Kepanjen selama Bulan Juni 2019**

Keterangan	Metode Perusahaan	Metode <i>Full Costing</i>	Metode <i>Variabel Costing</i>
<b>Tahu putih</b>			
Total penjualan	Rp. 266.112.000	Rp. 266.112.000	Rp. 266.112.000
Total biaya produksi	Rp. 128.388.645	Rp. 117.038.379	Rp. 112.733.775
Laba kotor	Rp. 137.723.355	Rp. 149.073.621	Rp. 153.378.225
Kerugian	-	-	-
<b>Tahu kuning</b>			
Total penjualan	Rp. 64.366.300	Rp. 64.366.300	Rp. 64.366.300
Total biaya produksi	Rp. 55.054.582	Rp. 69.555.953	Rp. 67.710.087
Laba kotor	Rp. 9.311.718		
Kerugian		Rp. 5.189.653	Rp. 3.343.787

Sumber: Data diolah

Dari penjabaran tabel diatas, ketiga metode tersebut masing-masing memiliki kelebihan dan kelemahan tersendiri. Namun jika kita mau menelaah

lebih lanjut, metode *Full Costing* lebih disarankan, sebab Full Costing memasukkan semua unsur biaya kedalam biaya produksi. Hal ini sangat bermanfaat untuk perencanaan jangka panjang. Dalam penghitungan Full Costing biaya penyusutan gedung dan reparasi mesin telah direncanakan sebelum hal tersebut terjadi.

#### 4.4 Hambatan dan Solusi dalam Penerapan Metode *Full Costing*

Dalam penerapan metode full costing pada UD Sumber Rejeki kepanjen, tidak ada hambatan yang cukup signifikan, hanya saja memang penulis perlu melakukan pemisahan terlebih dahulu terhadap biaya produksi tahu putih dan tahu kuning, sebab biaya produksi keduanya tidak dipisah.

Dikarnakan UD Sumber Rejeki kepanjen belum memiliki pencatan yang rinci akan produksi yang dilakukan, maka penelliti setiap harinya selama bulan Juni mendatangi UD Sumber Rejeki kepanjen untuk menggali informasi jumlah produksi setiap harinya serta membantu beberapa kegiatan produksi yang dirasa bisa.

Solusi yang dapat diberikan adalah UD Sumber Rejeki kepanjen sebaiknya memisahkan rincian pada produksi tahu putih dan tahu kuning, agar lebih terlihat jelas berapa besar biaya produksi yang diperlukan untuk keduanya dan berapa harga jual yang pantas.

#### 4.5 Harga Pokok Produksi dalam Pandangan Islam

Kegiatan perekonomian tidak pernah lepas dari lingkup produksi, distribusi dan penjualan. Syariat Islam sebagai sumber ajaran telah mengatur hal tersebut dalam Alquran Q.S Al-Baqarah ayat 198. Allah berfirman:

لَيْسَ عَلَيْكُمْ جُنَاحٌ أَنْ تَبْتَغُوا فَضْلًا مِنْ رَبِّكُمْ ۚ فَإِذَا أَفَضْتُمْ مِنْ عَرَفَاتٍ فَاذْكُرُوا اللَّهَ عِنْدَ الْمَشْعَرِ الْحَرَامِ ۗ

وَأَذْكُرُوهُ كَمَا هَدَاكُمْ وَإِنْ كُنْتُمْ مِنْ قَبْلِهِ لَمِنَ الضَّالِّينَ

Artinya:

*“Tidak ada dosa bagimu untuk mencari karunia (rezeki hasil perniagaan) dari Tuhanmu. Maka apabila kamu telah bertolak dari 'Arafat, berdzikirlah kepada Allah di Masy'arilharam. Dan berdzikirlah (dengan menyebut) Allah sebagaimana yang ditunjukkan-Nya kepadamu; dan sesungguhnya kamu sebelum itu benar-benar termasuk orang-orang yang sesat”.*

Allah Swt. juga berfirman dalam Q.S An-Nisa ayat 29, yang berbunyi:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ تَكُونَ تِجَارَةً عَنْ تَرَاضٍ مِنْكُمْ ۖ وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ ۚ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا

Artinya:

*“Hai orang-orang yang beriman, janganlah kamu saling memakan harta sesamamu dengan jalan yang batil, kecuali dengan jalan perniagaan yang berlaku dengan suka sama-suka di antara kamu. Dan janganlah kamu membunuh dirimu, sesungguhnya Allah adalah Maha Penyayang kepadamu”*

Kedua ayat diatas menjelaskan bahwa Islam tidak melarang adanya perniagaan. Perniagaan sebagai salah satu cara untuk mencari laba sebagai bekal melanjutkan hidup dan ibadah yang maksimal. Namun Islam sebagai agama yang rahmatan lil'alamin melarang muamalah yang didalamnya terdapat unsur yang merukan orang lain, baik dari unsur komposisi ataupun dalam hal mencari laba yang maksimal.

Sebagian ulama menetapkan batasan mengambil keuntungan adalah sepertiga dari harga barang, hal ini berdasarkan sabda nabi Muhammad SAW yang diriwayatkan oleh Bukhari dan Muslim, yang artinya “Sepertiga, dan sepertiga itu sudah banyak”.



## BAB V

### PENUTUP

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan analisis dan pembahasan penentuan harga pokok produksi pada produksi tahu UD sumber rejeki kepanjen yg telah dijabarkan pada bab sebelumnya dapat kita lihat pada tabel berikut:

Keterangan	Metode Perusahaan	Metode <i>Full Costing</i>	Metode <i>Variabel Costing</i>
<b>Tahu Putih</b>			
jumlah biaya produksi	Rp. 128.388.645	Rp. 117.038.379	Rp.112.733.775
Jumlah unit yang dihasilkan (perbak)	2.079 bak	2.079 bak	2.079 bak
Harga pokok produksi perbak	Rp. 61.755	Rp. 56.295	Rp. 54.225
<b>Tahu Kuning</b>			
jumlah biaya produksi	Rp. 55.054.582	Rp. 69.555.953	Rp. 67.710.087
Jumlah unit yang dihasilkan (perbak)	891,5 bak	891,5 bak	891,5 bak
Harga pokok produksi perbak	Rp. 61.755	Rp. 78.021	Rp. 75.950

Perhitungan harga pokok pada UD Sumber Rejeki kepanjen menggunakan metode variabel costing dimana dalam menghitung harga pokok produksi hanya menghitung biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel tanpa menghitung biaya overhead variabel tetap. Namun disini penulis mencoba menghitung dengan menggunakan metode Full Costing dimana penghitungan HPP dilakukan dengan memasukkan seluruh biaya baik dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel dan



tetap. Selain itu juga terdapat perbedaan perhitungan HPP yang dilakukan UD Sumber Rejeki dengan metode Full Costing, yakni sebagai berikut:

1. Dalam penghitungan UD Sumber Rejeki, biaya produksi tahu putih dan tahu kuning tidak dipisah, sedangkan seharusnya pada tahu kuning terdapat penambahan biaya dalam pemrosesannya seperti biaya tenaga kerja penggoreng dan bahan penolong (minyak goreng).
2. Dalam penghitungan HPP yang dilakukan UD Sumber Rejeki belum memasukkan unsur BOP tetap berupa penyusutan gedung dan mesin.

## 5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan yang diperoleh maka saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:

1. Metode full costing dapat menyajikan penghitungan HPP secara tepat, dimana dalam penghitungannya memasukkan semua unsur biaya baik biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan BOP tetap serta variabel. Hal ini karna metode full costing sangat cocok untuk pengambilan keputusan jangka panjang
2. Pemilik UD Sumber Rejeki kepanjen yang selaku penentu harga jual hasil produksi sebaiknya memilih metode yang tepat sehingga penetapan biaya dapat dilakukan secara tepat agar penentuan harga pokok produksi dapat dihitung seminimal mungkin sehingga harga yang dibebankan kepada konsumen tidak terlalu tinggi ataupun terlalu rendah.
3. Dengan penentuan harga jual yang tepat dan kompetitif yang dapat dijangkau oleh masyarakat atau konsumen maka akan meningkatkan

## DAFTAR PUSTAKA

- Adisaputro, Gunawan dan Marwan Asri.2013.*Anggaran Perusahaan Edisi Kedua*.Yogyakarta: BPFE
- Basu, Swasta dan Irawan.2005.*Manajemen Pemasaran Modern*  
Yogyakarta : Liberty
- Charles, Horngren., Dkk.2010.*Akuntansi Biaya.Edisi 12*. PT.Macanan Jaya  
Cemerlang : Jakarta
- Hanggana, Sri, 2008. *Modul Akuntansi Biaya*. Universitas Sebelas Maret  
Surakarta.
- Hansen, Dor R dan Maryanne M Mowen. 2013.*Akuntansi Manajerial*. Jakarta:  
Salemba Empat
- Kotler, Philip.2009.*Manajemen Pemasaran Edisi 12 jilid 2*. Jakarta : Indeks
- Kristanti,Ika Neni.”Analisis Penetapan Harga Jual dengan Metode *Cost Plus* dan  
Metode Tingkat Pengembalian Atas Modal Yang Digunakan Pada Toko  
Mebel Lestari Pejagoan” *Jurnal Fokus Bisnis*, Vol. 12, No. 02, (2013): h.  
83-102.didownload tanggal 1 Januari 2019 jam 08.00pm
- Lasena, Sitti Rahmi.. “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada PT.  
Dimembe Nyiur Agripro”. *Jurnal EMBA*, Vol. 1, No. 3, ISSN: 2303-1174,  
(2013): h.585-592.
- Majid, Jamaluddin. 2013. *Memahami Akuntansi Manajemen*. Makassar: Alauddin  
University Press.
- Mardiasmo. 2013. *Perpajakan, Edisi Revisi Cetakan ke-2* Yogyakarta: ANDI.
- Muchlis, Saiful. 2013. *Akuntansi Biaya Kontemporer*. Makassar: Alauddin  
UniversityPress,
- Mulyadi. 2016. *Akuntansi Biaya, Edisi 5, Cetakan ke-14*. Yogyakarta : Unit  
Penerbit dan Percetakan YKPN.
- Samsul, Nienik H. 2013 “Perbandingan Harga Pokok Produksi *Full Costing* dan  
*Variable Costing* untuk Harga Jual Cv. Pyramid”. *Jurnal E MBA*, Vol.1,  
No.3,ISSN 2303-1174: h. 366-373
- Subiyanto, Ibnu. 1998. *Akuntansi Biaya Penentuan Harga Pokok Produk dengan  
Metode Proses*. Yogyakarta: STIE YKPN.
- Sugiyono.2013.*Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung :  
ALFABETA

Supriyono.R 2011.*Akuntansi Biaya: Perencanaan dan Pengendalian Biaya, serta Pengambilan Keputusan* Yogyakarta: BPFE.

Suwardjono. 2010. *Akuntansi Pengantar Bagian III, Edisi ke-5, Cetakan ke-2.* Yogyakarta: BPFE.

Soemarso. 2014. *Akuntansi Suatu Pengantar, Edisi 7 Revisi.* Jakarta: Salemba Empat.



## Lampiran I

### HASIL WAWANCARA

1. Mengenai UD Sumber Rejeki Kepanjen apa sudah memiliki izin usaha?  
“Ada”
2. Bagaimana sejarah berdirinya UD Sumber Rejeki Kepanjen?  
“Usaha ini saya dirikan bersama dengan istri saya, mulai dari kebingungan ingin membentuk usaha apa yang belum ada di sekitar dusun Sumber beji dan akhirnya muncul pikiran untuk coba-coba membuat tahu. Pertama kali membuat kami coba bagi-bagikan dulu dengan tetangga, alhamdulillah kata tetangga usaha kami bisa diteruskan, akhirnya mulailah kita mencari pasaran. Kami mendirikan usaha ini tahun 2014 untuk tanggal dan bulan sepertinya 12 September, pokoknya kita dirikan usaha ini hampir bertepatan dengan hari ulang tahun anak kami ”
3. Kenapa memilih lokasi di dusun Sumber beji?  
“Dekat sama tempat tinggal jadi kalau ada apa-apa mudah, selain itu lokasinya di pinggiran kota jadi tidak menyebabkan gangguan”
4. Apakah didirikannya UD Sumber Rejeki memiliki tujuan khusus?  
“tujuan khusus ya Cuma buat memenuhi kebutuhan hidup sama bantu orang-orang sekitar kampung yang gak punya pekerjaan, yang namanya usaha pastinya juga mencari keuntungan”
5. Dalam UD Sumber Rejeki ada pembagian tugas seperti struktur tertulis?  
“pembagian struktur ada, Cuma tidak tertulis”
6. Dalam proses pembuatan tahu ada berapa tahapan?  
“menimbang kedelai, giling, masak, nyaring terakhir nyetak, ada 5”
7. Untuk pemasaran, pasar mana saja yang telah di jangkau oleh UD sumber rejeki  
“pasar Mergan, pasar Gadang, dan pasar Cokolio”
8. Apa saja bahan baku yang diperlukan untuk membuat tahu?  
“Kedelai, cuka dan air”
9. Berapa jumlah bahan baku kedelai yg dibutuhkan untuk memproduksi tahu dalam satu hari?  
“untuk jumlah produksi dalam sehari tidak menentu, tergantung pada sepi atau ramainya pasar. kalau lagi rame bisa 700 kg - 650 kg, kalau agak sepi 600 kg - 500 kg
10. Berapa harga kedelai per.kg?  
“6.800”
11. Berapa banyak air yang di butuhkan untuk sekali produksi?  
“Kisaran 500 Liter dalam sekali produksi”

12. Berapa banyak cuka yang dibutuhkan untuk sekali produksi, dan berapa harganya?  
“satu gelas cuka kira – kira 150 mili liter dengan harga 2000 rupiah”
13. Ada berapa tenaga kerja di UD Sumber Rejeki?  
“8 tenaga kerja , yang 6 di bagian produksi dan sisanya di penggorengan”
14. Berapa upah masing-masing pekerja?  
“kalau tenaga produksi 75.000 kalau di penggorengan 50.000”
15. Untuk pembuatan tahu kining (tahu goreng) berapa banyak minyak yang dibutuhkan dan berapa harganya?  
“untuk minyak biasanya butuh 60 liter dalam sekali produksi dengan harga kisaran 9.500 perliter”
16. Apakah ada tambahan upah untuk pekerja?  
“ada sih, untuk ganti uang makan sama uang rokok ”
17. Berapa banyak bahan bakar yang dibutuhkan untuk satu kali produksi?  
“2-4 kubik kayu dalam satu kali produksi”
18. Berapa biaya tarif listrik yang dikeluarkan untuk mengambil air dari sumur?  
“dalam satu bulan rata- rata 1.000.000”
19. Bagaimana cara bapak menghitung biaya produksi di UD Sumber Rejeki?  
“perhitungan dilakukan dengan cara mengalikan jumlah biaya bahan baku dengan harga pokok bahan, serta menambahkan seluruh biaya yang diperlukan”
20. Untuk produksi 700kg jadi berapa bak ?  
“untuk produksi 700 kg bisa jadi 105 bak tahu”
21. Dalam 1 bak ada berapa potong?  
“8 potong tahu besar”
22. Berapa harga jual perpotong tahu putih?  
“1 potongan besar harga 8000 dan potongan kecil 2000”
23. Berapa harga jual perpotong tahu kuning (tahu goreng)?  
“ada yg 150 rupiah untuk potongan kecil, dan 200 rupiah untuk potongan kotak-kotak”

**BUKTI KONSULTASI**

Nama : Riyan Hidayatullah

Nim/Jurusan : 14520064

Pembimbing : Dr. Hj. Nanik Wahyuni, SE., M.Si., AK., CA

Judul Skripsi : Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada UD Sumber Rejeki Kepanjen

No	Tanggal	Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
1	3 April 2018	Pengajuan Outline	1
2	18 Februari 2019	Revisi Judul dan Rumusan Masalah	2
3	8 Maret 2019	Proposal Bab I, II dan III	3
4	20 Juni 2019	Revisi Bab II dan III	4
5	21 Juni 2019	ACC Proposal	5
6	31 Oktober 2019	Revisi Bab II	6
7	1 November 2019	Revisi Bab IV	7
8	7 November 2019	Revisi Bab IV	8
9	18 November 2019	Revisi Bab IV	9
10	28 November 2019	ACC Skripsi	10

Malang, 29 November 2019

Mengetahui:  
Ketua Jurusan Akuntansi

**Dr. Hj. Nanik Wahyuni, SE., M.Si., AK., CA**  
NIP. 197203222008012005



**SURAT KETERANGAN**

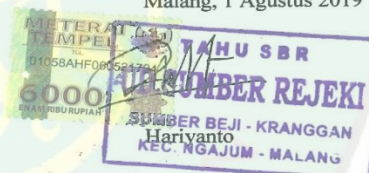
Yang bertanda tangan di bawah ini pemilik usaha “UD Sumber Rejeki” menerangkan bahwa mahasiswa dengan data berikut:

Nama : Riyan Hidayatullah  
NIM : 14520064  
Fakultas : Ekonomi  
Jurusan : Akuntansi

Merupakan mahasiswa Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang benar-benar telah melakukan penelitian di UD Sumber Rejeki Kepanjen dengan judul “Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Pada UD Sumber Rejeki Kepanjen”

Demikian surat keterangan ini dibuat adar digunakan sebagai mana mestinya.

Malang, 1 Agustus 2019



Lampiran IV

Dokumentasi







**KEMENTERIAN AGAMA  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG  
FAKULTAS EKONOMI**

Jalan Gajayana 50 Malang Telepon (0341) 558881 Faksimile (0341) 558881

**SURAT KETERANGAN BEBAS PLAGIARISME  
(FORM C)**

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Zuraidah., S.E., M. SA.,  
NIP : 19161210 200912 2 001  
Jabatan : **UP2M**

Menerangkan bahwa mahasiswa berikut :


Nama : Riyan Hidayatullah  
NIM : 14520064  
Handphone : 082332987234  
Konsentrasi : Akuntansi Biaya  
Email : riyah994@gmail.com  
Judul Skripsi : Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode *Full Costing* pada UD Sumber Rejeki Kapanjen

Menerangkan bahwa penulis skripsi mahasiswa tersebut di nyatakan **BEBAS PLAGIARISME** dari **TURNITIN** dengan nilai *Originaly report*:

SIMILARTY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATION	STUDENT PAPER
23%	24%	1%	6%

Demikian surat pernyataan ini dibuat dengan sebenar-benarnya dan di berikan kepada yang bersangkutan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Malang, 23 November 2019  
UP2M

  
Zuraidah., S. E., M. SA.,  
19161210 200912 2 001

## Lampiran V

### BIODATA MAHASISWA



Nama : Riyan Hidayatillah  
 Tempat, Tanggal Lahir : Malang, 12 September 1995  
 Fak./jur./Prog.Studi : Ekonomi/Akuntansi  
 Tahun Masuk : 2014  
 Alamat Rumah : Jl. Karonggoan, Rt.05 Rw.05 Kec. Ngajum Kab. Malang  
 No Telp : 085785635442  
 Alamat Email : riyanh994@gmail.com  
 Riwayat Pendidikan : SDN Kranggan 1  
 SMP NU Sunan Giri Kepanjen  
 SMA Islam Kepanjen  
 UIN Maulana Malik Ibrahim Malang (sedang menempuh)

Malang, 25 November 2019

Riyan Hidayatullah  
 NIM. 14520064