

**PENERAPAN PENGHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI
DENGAN METODE FULL COSTING SEBAGAI DASAR
PENENTUAN HARGA JUAL PADA USAHA SUSU OLAHAN
JAB MILK MALANG**

SKRIPSI



Oleh

HARIS FEBRIANSYAH RIZANI

NIM : 15520059

**JURUSAN AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI (UIN)
MAULANA MALIK IBRAHIM
MALANG
2022**

**PENERAPAN PENGHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI
DENGAN METODE FULL COSTING SEBAGAI DASAR
PENENTUAN HARGA JUAL PADA USAHA SUSU OLAHAN
JAB MILK MALANG**

SKRIPSI

Diajukan Kepada:
Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang
untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
dalam Memperoleh Gelar Sarjana Akuntansi (S. Akun)



Oleh

HARIS FEBRIANSYAH RIZANI

NIM : 15520059

**JURUSAN AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI (UIN)
MAULANA MALIK IBRAHIM
MALANG
2022**

**LEMBAR PERSETUJUAN
PENERAPAN PENGHITUNGAN HARGA POKOK
PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING
SEBAGAI DASAR PENENTUAN HARGA JUAL PADA
USAHA SUSU OLAHAN JAB MILK MALANG**

SKRIPSI

Oleh

HARIS FEBRIANSYAH RIZANI

NIM : 15520059

Telah disetujui 20 Juni 2022

Dosen Pembimbing,



**Kholilah, SE.,MSA.,AK
NIP 198707192019032010**

Mengetahui :

Ketua Jurusan,



**Yuniarti Hidayah Suyoso Putra, SE., M.Bus., Ak. CA., Ph.D /
NIP 197606172008012020**

**LEMBAR PENGESAHAN
PENERAPAN PENGHITUNGAN HARGA POKOK
PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING
SEBAGAI DASAR PENENTUAN HARGA JUAL PADA
USAHA SUSU OLAHAN JAB MILK MALANG**

SKRIPSI

Oleh
HARIS FEBRIANSYAH RIZANI
NIM : 15520059

Telah Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Dan Dinyatakan Diterima
Sebagai Salah Satu Persyaratan
Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Akuntansi (S.Akun)
Pada 27 Juni 2022

Susunan Dewan Penguji:

1. Ketua
Ditva Permatasari, M.S.A., Ak
NIP. 19870920201802012183
2. Dosen Pembimbing/Sekretaris
Kholilah, M.S.A
NIP. 198707192019032010
3. Penguji Utama
Novi Lailiyul Wafiroh, M.A
NIP. 199211012019032020

Tanda Tangan

()

()

()

Disahkan Oleh:
Ketua Jurusan,



Yuniarti Hidayah Suyoso Putra, SE., M.Bus., Ak. CA., Ph.D
NIP. 197606172008012020

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Haris Febriansyah Rizani
NIM : 15520059
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:

PENERAPAN PENGHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING SEBAGAI DASAR PENENTUAN HARGA JUAL PADA USAHA SUSU OLAHAN JAB MILK MALANG

adalah hasil karya saya sendiri, bukan “duplikasi” dari karya orang lain.

Selanjutnya apabila di kemudian 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 dengan sebenarnya dan tanpa paksaan dari siapapun.

Malang, 6 Juli 2022
Hormat saya,



Haris Febriansyah Rizani
NIM : 15520059

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan mengucapkan syukur Alhamdulillah kepada Allah SWT, saya persembahkan skripsi ini kepada orang-orang yang senantiasa memberikan doa serta dukungan kepada saya, terkhusus kepada Bapak Edy Nuranto dan Ibu Ifa Nurfarida selaku kedua orang tua yang membesarkan saya dengan penuh cinta kasih yang diberikan. Kepada Siti Khoiriyah selaku teman seperjuangan yang tidak henti-hentinya memberikan motivasi dan semangat kepada saya sehingga skripsi ini dapat terselesaikan. Tidak banyak kata yang bisa saya ungkapkan selain banyak terimakasih atas doa dukungan, dan semangat.

Semoga Allah SWT selalu melindungi mereka semua, Aamiin

MOTTO

“Jika tidak berani berkorban, maka lupakan keberhasilan. Karena hanya mereka yang berani mengambil resiko yang akan keluar menjadi pemenang.”

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur kehadiran Allah SWT, karena atas rahmat dan hidayah-Nya penelitian ini dapat terselesaikan dengan judul “Penerapan Penghitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Pada Usaha Susu Olahan Jab Milk Malang”.

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 terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Bapak Prof. Dr. H.M. Zainuddin, MA, selaku Rektor Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang.
2. Bapak Dr. H. Misbahul Munir, Lc., M.EI, selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
3. Ibu Yuniarti Hidayah Suyoso Putra, SE., M.Bus., Ak. CA., Ph.D, selaku Ketua Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
4. Ibu Kholilah, M.S.A selaku dosen pembimbing selama proses pengerjaan skripsi.

5. Bapak dan ibu dosen Fakultas Ekonomi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
6. Ibu, ayah, kakak, dan seluruh keluarga yang senantiasa memberikan do'a dan dukungan secara moril dan spiritual.
7. Seluruh karyawan Jab Milk Malang yang telah membantu dalam menyelesaikan tugas akhir skripsi ini.
8. Teman-teman ekonomi 2015 yang telah memberikan semangat dan dukungan dalam menyelesaikan tugas akhir skripsi ini.
9. Dan seluruh 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 konstruktif demi kesempurnaan penulisan ini. Penulis berharap semoga karya yang sederhana ini dapat bermanfaat dengan baik bagi semua pihak. Amin ya Robbal 'Alamin...

Malang, 06 Juli 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DEPAN	
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
HALAMAN MOTTO	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
ABSTRAK	xv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	5
1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
2.1. Hasil-Hasil Penelitian Terdahulu	7
2.2. Kajian Teoritis.....	12
2.3. Kerangka Berfikir	25
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1. Jenis dan Pendekatan Penelitian	26
3.2. Lokasi Penelitian.....	26
3.3. Jenis Data dan Sumber Data	27
3.4. Teknik Pengumpulan Data	27
3.5. Teknis Analisis Data.....	29
BAB IV PAPARAN DATA DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN	

4.1. Paparan Data	30
4.2. Analisis Data	34
4.3. Pembahasan Hasil Penelitian	53
BAB V PENUTUP	
5.1. Kesimpulan	55
5.2. Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	57

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Produksi Tahun 2019 dan 2020.....	3
Tabel 2.1 Hasil Penelitian Terdahulu	7
Tabel 4.2.1 Biaya Bahan Baku untuk Produk Susu Kemasan	35
Tabel 4.2.2 Kebutuhan Susu untuk Produk Susu Kemasan	36
Tabel 4.2.3 Biaya Bahan Baku Produk Susu Kemasan per Kemasan.....	36
Tabel 4.2.4 Biaya Bahan Baku untuk Produk Yogurt Desember 2021.....	36
Tabel 4.2.5 Kebutuhan Susu untuk Produk Yogurt Desember 2021	37
Tabel 4.2.6 Biaya Bahan Baku Produk Yogurt per Kemasan.....	38
Tabel 4.2.7 Biaya Tenaga Kerja Langsung per Kemasan Produk Susu Kemasan.....	38
Tabel 4.2.8 Biaya Tenaga Kerja Langsung per Kemasan Produk Yogurt	39
Tabel 4.2.9 Biaya Bahan Penolong untuk Produk Susu Kemasan	40
Tabel 4.2.10 Biaya Bahan Penolong untuk Produk Yogurt.....	40
Tabel 4.2.11 Biaya Overhead per Kemasan Produk Yogurt Kemasan	41
Tabel 4.2.12 Penghitungan Harga Pokok Produksi Susu Kemasan Menurut Perusahaan	41
Tabel 4.2.13 Penghitungan Harga Pokok Produksi Yogurt Menurut Perusahaan	42
Tabel 4.2.14 Biaya Gas per Kemasan Produk Susu Kemasan.....	43
Tabel 4.2.15 Biaya Gas per Kemasan Produk Yogurt	44
Tabel 4.2.16 Biaya Listrik per Kemasan Produk Susu Kemasan	45
Tabel 4.2.17 Biaya Listrik per Kemasan Produk Yogurt	45
Tabel 4.2.18 Biaya Bahan Penolong untuk Produk Susu Kemasan Bubuk Coklat Desember 2021.....	46
Tabel 4.2.19 Biaya Bahan Penolong per Kemasan Produk Susu	

Kemasan Bubuk Coklat Desember 2021	47
Tabel 4.2.20 Biaya Bahan Penolong untuk Produk Susu Kemasan Sirup	47
Tabel 4.2.21 Biaya Bahan Penolong per Kemasan Produk Susu Kemasan Sirup Desember 2021	48
Tabel 4.2.22 Biaya Bahan Penolong untuk Produk Yogurt	49
Tabel 4.2.23 Biaya Bahan Penolong per Kemasan Produk Yogurt Kemasan Desember 2021.....	49
Tabel 4.2.24 Biaya Kebersihan per Kemasan Produk Susu Kemasan Desember 2021.....	50
Tabel 4.2.25 Biaya Kebersihan per Kemasan Produk Yogurt Desember 2021	51
Tabel 4.2.26 Penghitungan Harga Pokok Produksi Bubuk Coklat Yogurt Desember 2021	51
Tabel 4.2.27 Penghitungan Harga Pokok Produksi Susu Kemasan Sirup Desember 2021	52
Tabel 4.2.28 Penghitungan Harga Pokok Produksi Yogurt Desember 2021	53
Tabel 4.2.29 Perbandingan Harga Pokok Produksi Susu Kemasan Menurut Perusahaan dengan Harga Pokok Produksi Menurut Metode Full Costing pada Produk Susu Kemasan Bubuk Coklat	54
Tabel 4.2.30 Perbandingan Harga Pokok Produksi Susu Kemasan Menurut Perusahaan dengan Harga Pokok Produksi Menurut Metode Full Costing pada Produk Susu Kemasan Sirup	54
Tabel 4.2.31 Perbandingan Harga Pokok Produksi Yogurt Menurut Perusahaan dengan Harga Pokok Produksi Menurut Metode Full Costing	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Full costing.....	18
Gambar 2.2 Format Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Variable costing	19
Gambar 2.3 Kerangka Berfikir	25
Gambar 4.1 Struktur Organisasi KAN Jabung	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi

Lampiran 2 Hasil Wawancara

ABSTRAK

Haris Febriansyah Rizani. 2022, SKRIPSI. Judul: “Penerapan Penghitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Pada Usaha Susu Olahan Jab Milk Malang”

Pembimbing : Kholilah, SE.,MSA.,AK

Kata Kunci : Harga Pokok Produksi, *Full Costing*

Salah satu dampak dari perdagangan bebas di era modern ini yaitu semakin ketatnya persaingan antar perusahaan mulai dari perusahaan berskala mikro, kecil, menengah, hingga perusahaan besar, ditambah lagi saat ini pandemi COVID-19 sedang melanda seluruh dunia tak terkecuali Indonesia. Pandemi COVID-19 menyebabkan profit usaha menurun secara signifikan akibat biaya produksi tetap bahkan meningkat sedangkan penjualan menurun. Oleh karena itu, agar perusahaan dapat bertahan maka perusahaan harus dapat menentukan harga jual yang tepat, harga jual yang ditawarkan tidak boleh terlalu tinggi agar dapat bersaing dengan perusahaan sejenis lainnya dan juga tidak boleh terlalu rendah agar dapat menutupi pengeluaran yang ada. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perbandingan penggunaan metode penghitungan harga pokok produksi yang menggunakan metode *Full Costing* dan metode yang digunakan perusahaan pada saat penentuan harga jual produk. Dari latar belakang itulah sehingga penelitian ini dilakukan dengan judul “Penerapan Penghitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Pada Usaha Susu Olahan Jab Milk Malang”.

Teknik analisa data yang digunakan adalah metode analisa kualitatif, yaitu dengan memaparkan hasil penghitungan harga pokok produksi yang dilakukan Jab Milk selama 25 hari dalam satu bulan, selanjutnya akan dibandingkan dengan penghitungan berdasarkan metode *Full Costing*.

Hasil penelitian ini menunjukkan adanya perbedaan harga pokok produksi yang digunakan perusahaan dengan penghitungan berdasarkan *Full Costing*. Pada produk yogurt dan susu kemasan dengan perasa syrup penghitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *Full Costing* mendapatkan hasil yang lebih besar daripada metode penghitungan yang dilakukan perusahaan, sedangkan pada produk susu kemasan dengan perasa bubuk coklat penghitungan menggunakan metode *Full Costing* menghasilkan nominal yang lebih rendah daripada penghitungan yang dilakukan perusahaan, hal ini dikarenakan ada beberapa biaya yang dibebankan dalam jumlah yang sama untuk semua produk oleh perusahaan, seperti biaya listrik dan gas, sehingga hasil penghitungan yang dilakukan perusahaan justru menghasilkan nominal yang lebih tinggi.

ABSTRACT

Haris Febriansyah Rizani. 2022, SKRIPSI. Title: “Application of Calculation of Cost of Production Using the Full Costing Method as a Basis for Determining the Selling Price in the Processed Milk Business of Jab Milk Malang”

Pembimbing : Kholilah, SE.,MSA.,AK

Keywords : Cost of goods sold, *Full Costing*

One of the impacts of free trade in this modern era is the increasingly fierce competition between companies ranging from micro, small, medium-sized companies to large companies, plus the current COVID-19 pandemic is sweeping the entire world, including Indonesia. The COVID-19 pandemic has caused business profits to decrease significantly due to fixed production costs and even increasing sales while declining. Therefore, in order for the company to survive, the company must be able to determine the right selling price, the selling price offered should not be too high in order to compete with other similar companies and also should not be too low in order to cover the existing expenses. The purpose of this study was to compare the use of the method of calculating the cost of production using the Full Costing method and the method used by the company when determining the selling price of the product. It is from this background that this research was carried out with the title "The Application of Calculation of Cost of Production Using the Full Costing Method as a Basis for Determining Selling Prices in Jab Milk Malang Processed Milk Business".

The data analysis technique used is a qualitative analysis method, namely by describing the results of the calculation of the cost of goods produced by Jab Milk for 25 days in a month, then it will be compared with the calculation based on the Full Costing method.

The results of this study indicate that there are differences in the cost of production used by the company with calculations based on Full Costing. In yogurt and milk products packaged with syrup flavoring, the calculation of the cost of production based on the Full Costing method gets greater results than the calculation method used by the company, while for packaged milk products with cocoa powder flavoring, the calculation using the Full Costing method produces a lower nominal than the calculation. what the company does, this is because there are several costs that are charged in the same amount for all products by the company, such as electricity and gas costs, so the results of the calculations carried out by the company actually produce a higher nominal.

نبذة مختصرة

هارس فريانسياه ريذان، 2022 ، أطروحة. العنوان: "تنفيذ حساب تكلفة الإنتاج باستخدام طريقة تقدير التكاليف الكاملة كأساس لتحديد أسعار البيع في أعمال الألبان المصنعة في Jab Milk Malang"

المشرف : خلية

لكلمات المفتاحية: تكلفة الإنتاج ، التكلفة الكاملة

أحد آثار التجارة الحرة في هذا العصر الحديث هو المنافسة الشرسة على نحو متزايد بين الشركات التي تتراوح بين الشركات الصغيرة والمتوسطة والكبيرة ، بالإضافة إلى أن جائحة COVID-19 الحالي يجتاح العالم بأسره ، بما في ذلك إندونيسيا. تسبب جائحة COVID-19 في انخفاض أرباح الأعمال بشكل كبير بسبب تكاليف الإنتاج الثابتة وحتى زيادة المبيعات مع الانخفاض. لذلك ، من أجل بقاء الشركة على قيد الحياة ، يجب أن تكون الشركة قادرة على تحديد سعر البيع المناسب ، ويجب ألا يكون سعر البيع المعروض مرتفعاً للغاية من أجل التنافس مع شركات أخرى مماثلة ، كما يجب ألا يكون منخفضاً جداً لتغطية المصاريف الحالية. الغرض من هذه الدراسة هو مقارنة استخدام طريقة حساب تكلفة الإنتاج باستخدام طريقة التكلفة الكاملة والطريقة التي تستخدمها الشركة عند تحديد سعر بيع المنتج. من هذه الخلفية ، تم إجراء هذا البحث بعنوان "تطبيق حساب تكلفة الإنتاج باستخدام طريقة التكلفة الكاملة كأساس لتحديد أسعار البيع في أعمال الألبان المصنعة في Jab Milk Malang"

تقنية تحليل البيانات المستخدمة هي طريقة التحليل النوعي ، أي عن طريق وصف نتائج حساب تكلفة البضائع المصنعة من قبل Jab Milk لمدة 25 يومًا في الشهر ، ثم تتم مقارنتها بالحساب بناءً على طريقة التكلفة الكاملة.

تشير نتائج هذه الدراسة إلى وجود فروق في تكلفة الإنتاج التي تستخدمها الشركة مع الحسابات القائمة على التكلفة الكاملة. في الزبدي ومنتجات الألبان المعبأة بنكهة الشراب ، فإن حساب تكلفة الإنتاج بناءً على طريقة التكلفة الكاملة يحصل على نتائج أكبر من طريقة الحساب التي تستخدمها الشركة ، بينما بالنسبة لمنتجات الألبان المعبأة بنكهة مسحوق الكاكاو ، يتم الحساب باستخدام منتج عن طريقة حساب التكلفة قيمة رمزية أقل من العملية الحسابية. ما تفعله الشركة ، هذا بسبب وجود العديد من التكاليف التي يتم تحصيلها بنفس المبلغ لجميع المنتجات من قبل الشركة ، مثل تكاليف الكهرباء والغاز ، وبالتالي فإن نتائج الحسابات التي تم إجراؤها من قبل الشركة تنتج فعليًا قيمة رمزية أعلى.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Salah satu dampak dari perdagangan bebas di era modern ini yaitu semakin ketatnya persaingan antar perusahaan mulai dari perusahaan berskala mikro, kecil, menengah, hingga perusahaan besar, ditambah lagi saat ini pandemi COVID-19 sedang melanda seluruh dunia tak terkecuali Indonesia. Pandemi COVID-19 menyebabkan profit usaha menurun secara signifikan akibat biaya produksi tetap bahkan meningkat sedangkan penjualan menurun. Hal ini ditegaskan kembali oleh hasil survey Pusat Penelitian Ekonomi (LIPI) pada tahun 2020 yang menyatakan bahwa selama pandemic COVID-19 berdasarkan skala usahanya, penurunan penjualan lebih dari 75% dialami oleh 49,01% usaha ultramikro, 43,3% usaha mikro, 40% usaha kecil, sedangkan untuk usaha menengah yakni 45,83%. Secara umum 94,69% usaha mengalami penurunan penjualan.

Melihat fakta tersebut tentunya akan mempengaruhi aktifitas pelaku usaha dalam mempertahankan dan mengembangkan usahanya. Perusahaan harus mampu beradaptasi dengan situasi dan kondisi yang ada. Agar kelangsungan hidup perusahaan dapat bertahan, maka perusahaan perlu membuat strategi yang lebih efektif guna meningkatkan permintaan pasar lewat promosi penjualan pada media masa dengan menampilkan kualitas dan variasi produk serta menambahkan pelayanan delivery order agar pelanggan tidak perlu keluar rumah untuk membeli produk yang ditawarkan.

Selain meningkatkan permintaan pasar, perusahaan harus dapat menentukan harga jual yang tepat, harga jual yang ditawarkan tidak boleh terlalu tinggi dan juga terlalu rendah. Tidak boleh terlalu tinggi agar dapat bersaing serta dapat mempertahankan loyalitas konsumen, sedangkan untuk dapat menutupi seluruh pengeluaran biaya serta menghasilkan laba yang diinginkan, maka harga jual yang ditentukan tidak boleh terlalu rendah. Untuk itu perusahaan harus menghitung semua biaya produksi yang dikeluarkan sebagai acuan dalam penentuan harga jual yang akan ditawarkan. Menurut Herning (2013) agar harga jual produk dapat ditentukan dengan tepat yang berarti tidak overcost atau undercost, maka penghitungan harga pokok produksi harus tepat pula.

JAB Milk merupakan produk dari unit susu olahan yang dinaungi Devisi Manufaktur dari Koperasi Agro Niaga (KAN) Jabung. KAN Jabung ialah sebuah koperasi dengan sapi perah sebagai bisnis inti, beranggotakan kurang lebih 2.500 peternak sapi perah yang menghasilkan susu sapi berkualitas setiap harinya. Unit susu olahan sendiri dibentuk pada tahun 2013 guna memberikan harga yang kompetitif ditingkat peternak dengan harapan dapat menciptakan produk olahan susu yang bergizi tinggi dan berstandar nasional. Sejak mulai diadakannya produk susu olahan JAB Milk oleh KAN Jabung, penjualan susu olahan ini berkembang pesat, namun setelah adanya pandemic COVID-19 penjualan susu olahan mengalami penurunan. Hal ini dapat dilihat dari tabel di bawah ini :

Tabel 1.1
Susu Kemasan JabMilk Malang Data Produksi
Tahun 2019 (Sebelum Pandemi) dan 2020 (Saat Pandemi)

No	Jenis Produk	2019 (Sebelum Pandemi)	2020 (Saat Pandemi)	
1	Susu Segar (Lt)	13.890	11.700	
2	Susu Pasteurisa si(Pack)	Coklat (150 ml)	15.475	13.620
		Coklat (250ml)	14.392	12.340
		Coklat (1000ml)	11.540	9.450
		Melon (150ml)	13.257	10.105
		Melon (250ml)	11.230	8.680
		Melon (1000ml)	10.280	7.600
		Strawberry (150ml)	14.310	11.245
		Strawberry (250ml)	11.400	8.340
		Strawberry (10000ml)	10.487	7.230
		Original (250ml)	9.780	8.645
Original (1000ml)	8.762	7.690		
3	Yogurt (Pack)	Mini Yogurt	9.673	7.438
		Frozen	7.684	6.300
		Strawberry	8.673	7.210
		Sirsak	4.855	3.200
		Melon	5.733	4.505
		Leci	4.608	3.420
		Jeruk	5.731	3.670
		Anggur	2.164	1.950
Original	6.488	5.870		
Total		200.412	160.208	

Melihat data di atas tentunya perlu adanya pembaharuan dalam kebijakan yang ditentukan perusahaan agar perusahaan dapat bertahan dan meningkatkan penjualan. Salah satu yang perlu diperbarui adalah kebijakan penentuan harga jual yang mana dalam penentuan harga jual tersebut penghitungan harga pokok produksi menggunakan sistem sederhana dijadikan JAB Milk sebagai acuan,

yakni semua biaya bahan baku dan biaya overhead pabrik seperti listrik dan gas dibebankan dalam jumlah yang sama kepada semua jenis produk yang ada sehingga berpengaruh pada jumlah harga pokok produksi setiap produk, tentunya pada akhirnya juga akan berpengaruh pada penentuan harga jual yang kurang tepat. Ketika harga jual yang ditentukan kurang tepat dan akurat, maka loyalitas konsumen agar tetap mengkonsumsi produk yang dihasilkan perusahaan akan semakin menurun.

Harga jual yang diberikan JabMilk untuk setiap produknya bervariasi tergantung ukuran kemasan saja tanpa memandang varian jenis dan rasa yang ada, yakni mulai dari Rp. 3500,- hingga Rp.23.000.-, tentunya harga ini akan menyebabkan persaingan semakin meningkat dan memungkinkan JAB Milk kehilangan pelanggan. Dengan semakin berkembangnya zaman, apalagi di masa pandemi saat ini serta banyak pesaing yang melirik jenis produk yang sama, untuk dapat bertahan dalam dunia ekonomi modern ini maka JAB Milk pun juga harus dapat memperbaiki kekurangan dan memperkuat semua sisi.

Berdasarkan uraian di atas maka dalam penelitian ini penulis mengangkat judul : “Penerapan Penghitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* sebagai Dasar Penentuan Harga Jual” (Studi Kasus Usaha Susu Olahan JAB Milk Malang”

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah yang tepat pada penelitian ini yaitu bagaimana perbandingan penghitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *Full Costing* dan metode sederhana yang dilakukan oleh perusahaan sebagai dasar penentu harga jual ?

1.3. Manfaat dan Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perbandingan penggunaan metode penghitungan harga pokok produksi yang menggunakan metode *Full Costing* dan metode sederhana yang digunakan perusahaan pada saat penentuan harga jual produk.

Adapun hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi berbagai pihak, yakni ;

1.3.1 Manfaat Teori

Penelitian ini dapat bermanfaat untuk mengeksplorasi penelitian terdahulu tentang penghitungan harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing* sebagai dasar penentu harga jual.

1.3.2 Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat membantu dalam hal penerapan penghitungan harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing* oleh JAB Milk guna menghasilkan penentuan harga jual yang tepat dan dapat membantu saat pembuatan laporan keuangan perusahaan.

1.3.3 Manfaat penelitian yang akan datang

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai referensi penelitian yang akan datang khususnya dalam bidang akuntansi biaya.

BAB II

LANDASAN TEORI

2.1 Penelitian Terdahulu

Berikut merupakan hasil penelitian terdahulu yang dapat dijadikan tambahan referensi dalam penelitian yang akan dilakukan saat ini :

Tabel 2.1

Hasil Penelitian Terdahulu

No.	Nama dan Judul Penelitian	Tujuan Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
1	Bayu Nugroho (2018). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Jamu dengan menggunakan Metode <i>Full Costing</i> pada Usaha Mikro Jamu Bu Tini Yogyakarta	Mengetahui perbedaan penghitungan HPP menggunakan metode <i>Full Costing</i> dengan penghitungan yang digunakan UMKM Jamu Bu Tini.	Kualitatif	Terdapat perbedaan karena pada perusahaan Jamu Bu Tini biaya bahan baku dibebankan dengan dengan jumlah yang sama terhadap semua produk yang ada. Terdapat perbedaan pada satu botol beras kencur menurut harga perusahaan sebesar Rp. 5.031,- sedangkan menurut perhitungan

				<p>sebesar Rp.5.025,- selisih Rp. 6,- atau 0,11%. Kedua, yaitu Kunir Asam dari perusahaan sebesar Rp.5.031,- sedangkan menurut perhitungan sebesar Rp. 4.972,- terdapat selisih Rp. 59,- atau 1,1%</p>
2	<p>Ni Kadek Yuniar, Made Arie Wahyuni dan Putu Eka Dianita Marvilati Dewi (2017) Analisis Ketetapan Perhitungan Harga Pokok Produksi berdasarkan metode <i>Full Costing</i> sebagai dasar dalam menentukan</p>	<p>Mengetahui penghitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dan untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi apabila menggunakan metode yang baku, dan untuk mengetahui perbandingan dari kedua metode tersebut serta</p>	<p>Kuantitatif dan kualitatif</p>	<p>Terdapat perbedaan hasil penghitungan harga pokok produksi yang dilakukan antara metode perusahaan dengan metode <i>Full Costing</i>. Perbedaan tersebut dikarenakan perhitungan yang dilakukan perusahaan belum</p>

	Harga Jual Ukiran Singgah (Pelinggi) pada Usaha Sari Uma Dukuh Sidemen	pengaruhnya terhadap harga jual.		mengakui seluruh biaya yang berkaitan dengan proses produksi.
3	Chandra Ismail (2020) Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode <i>Full Costing</i> sebagai Dasar Penentu Harga Jual (Studi Kasus Usaha Sepatu Spanduk Gucyana Flat Shoes)	Mengetahui perbandingan penggunaan metode penghitungan harga pokok produksi menggunakan metode <i>Full Costing</i> dan <i>Variable Costing</i> dalam penentu harga jual produk.	Deskriptif Kualitatif	Penggunaan metode <i>Full Costing</i> dalam penentuan harga pokok produksi menghasilkan harga jual yang lebih tinggi dari pada menggunakan metode <i>Variable Costing</i> , dengan selisih harga jual sebesar Rp.2.100,-/unit.
4	Andre Henri Slat (2013) Analisis Harga Pokok Produksi dengan Metode <i>Full Costing</i> dan Penentu Harga Jual	Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi dan membandingkan penentuan harga pokok produk dan penetapan harga jual yang dilakukan perusahaan dengan	Kualitatif pendekatan deskriptif	Harga pokok produk yang dilakukan perusahaan lebih tinggi dari pada harga pokok produk menurut metode <i>Full Costing</i> .

		penentuan harga pokok produksi dan harga jual berdasarkan metode <i>Full Costing</i> .		
5	Prasetya, Bayu Eka (2016) Penerapan Metode <i>Variable Costing</i> dan <i>Full Costing</i> sebagai Dasar Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual (Studi Kasus pada UMKM Jeneng Mirah Ponorogo)	Bertujuan untuk mencari metode yang sesuai untuk melakukan perhitungan harga pokok produksi yang benar pada UMKM Jeneng Mirah Ponorogo khususnya pada produksi jeneng mirah.	Kualitatif pendekatan deskriptif	Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan perusahaan lebih rendah dari pada metode <i>Full Costing</i> .

Sumber : Data diolah dari penelitian terdahulu

Berdasarkan hasil penelitian terdahulu yang sudah diuraikan di atas, terdapat persamaan dan perbedaan dengan penelitian yang akan diteliti. Persamaan pada kelima penelitian diatas adalah metode yang digunakan dalam perhitungan harga pokok produksi yaitu menggunakan metode *Full Costing* sebagai alat dalam menganalisa penelitian. Selain itu juga ada tujuan yang sama yaitu untuk mengetahui harga jual produk yang tepat serta akurat berdasarkan penghitungan harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing*.

Perbedaan penelitian terdahulu dengan penelitian ini yaitu lokasi yang diteliti. Perbedaan lainnya pada objek yang di teliti, metode *Full Costing* yang diterapkan penelitian terdahulu berfokus pada produsen jamu Bu Tini Yogyakarta, ukiran singgah, Sepatu Spanduk Gucyana Flat Shoes, dan UMKM "Jenang Mirah" Ponorogo, Jawa Timur . Sedangkan objek yang diteliti penulis yaitu produk susu olahan JAB Milk milik Koprasi Agro Niaga Jabung.

Jika dilihat dari segi situasi dan kondisi, perbedaan antara penelitian terdahulu dan penelitian sekarang yakni penelitian terdahulu dilakukan pada saat pandemic Covid-19 masih belum melanda dunia, sedangkan penelitian sekarang yakni pandemic Covid-19 sedang melanda dunia yang mana sangat mempengaruhi perilaku konsumen, sehingga hal tersebut dijadikan penulis sebagai urgensifitas daripada penelitian yang akan dilakukan.

2.2 Kajian Teoritis

2.2.1 Harga Jual

2.2.1.1 Pengertian harga jual

Menurut pandangan Basu Swastha (2005:241) harga merupakan jumlah uang atau beberapa barang jika memungkinkan, yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah kombinasi produk dan pelayanannya. Kotler dan Amstrong (2008:439) juga menyatakan jika harga ialah sejumlah uang yang dibebankan atas suatu produk atau jasa. Penetapan harga jual harus dihitung dengan cermat dan teliti serta disesuaikan dengan sasaran yang dituju oleh perusahaan, tidak boleh dilakukan hanya sekedar perkiraan saja.

Didalam penentuan harga jual, tujuan yang akan dicapai perusahaan harus ditentukan dengan jelas yang mana nantinya arah pada kebijakan yang diambil akan mengacu pada tujuan tersebut. Menurut Philip Kotler (2008:638) penetapan harga dapat dicapai dengan enam tujuan, yaitu :

1) Kelangsungan Hidup Perusahaan

Kelangsungan hidup yang dimaksud disini ialah apabila perusahaan mengalami persaingan ketat, kapasitas lebih atau bahkan perubahan perilaku konsumen, maka kelangsungan hidup dapat dijadikan sebagai tujuan utamanya. Dengan melakukan penurunan harga, maka perusahaan akan tetap beroperasi dan persediaan dapat terus berputar. Dalam konteks ini kelangsungan hidup perusahaan menjadi prioritas utama di banding dengan laba yang di dapat perusahaan.

2) Laba maksimum

Saat ini dalam menetapkan harga, banyak perusahaan yang menganggap jika biaya dan permintaan sehubungan sebagai alternatif harga, mereka lebih memilih harga yang akan menghasilkan laba yang maksimal. Sehingga banyak perusahaan yang memaksimalkan labanya.

3) Pendapatan sekarang maksimum

Dalam hal ini fungsi permintaan dapat dijadikan sebagai alat untuk perkiraan pendapatan agar perusahaan dapat menetapkan harga yang akan memaksimalkan pendapatan dari penjualan. Banyak manajer perusahaan meyakini bahwa untuk menghasilkan laba jangka panjang dan pertumbuhan mangsa pasar yakni dengan memaksimalkan pendapatan.

4) Pertumbuhan penjualan maksimum

Dalam konteks ini untuk menghasilkan biaya lebih rendah untuk setiap unit dan jangka panjang yang mendapatkan laba lebih tinggi maka volume penjualan harus lebih tinggi. Yakni dengan menetapkan harga serendah mungkin, tentunya dengan membawa asumsi jika pasar sensitif terhadap harga. Hal ini biasa juga disebut penetapan harga penetrasi pasar.

5) Skimming pasar maksimum

Skimming pasar dapat berlaku jika dalam kondisi ketika ada sejumlah konsumen memiliki permintaan tinggi sedangkan biaya produksi dalam jumlah kecil tidak terlalu tinggi, maka akan berpengaruh pada pengurangan laba dalam penetapan harga maksimal yang dapat diserap pasar.

Perusahaan yang menerapkan ini biasanya mereka menganggap jika penetapan harga yang tinggi mungkin tidak akan menarik lebih banyak pesaing, tetapi justru menunjukkan jika produk yang dihasilkan memiliki kualitas superior.

6) Kepemimpinan kualitas produk

Dalam konteks ini memimpin dalam hal kualitas produk dipasar dapat dijadikan tujuan perusahaan, yakni perusahaan dapat membuat produk berkualitas tinggi dengan menetapkan harga yang lebih tinggi pula dari pesaingnya. Kualitas dan harga yang lebih tinggi akan menghasilkan tingkat pengembalian yang lebih tinggi dari rata-rata industrinya.

2.2.1.2 Faktor penentu harga jual

Basu Swasta dan Irawan (2005:202) menyatakan bahwa keadaan ekonomi masyarakat, permintaan dan penawaran pasar, elastisitas permintaan pasar, biaya yang dikeluarkan perusahaan dan tujuan yang ingin dicapai perusahaan serta pengawasan pemerintah dapat menjadi faktor yang mempengaruhi harga jual.

2.2.1.3 Biaya sebagai dasar penentuan harga jual

Sebagaimana yang dikatakan Mulyadi (2003:47) bahwasannya biaya merupakan suatu hal yang penting dalam penentuan harga jual. Dalam menghasilkan suatu barang, biaya harus dicatat dengan benar beserta penggolongan tingkah laku biayanya. Biaya dapat diartikan sebagai pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah atau akan dikeluarkan untuk tujuan tertentu.

Mulyadi (2009:13) menyatakan bahwa biaya yang terjadi dalam perusahaan manufaktur dapat digolongkan menjadi tiga bagian, yakni :

1) Biaya produksi

Biaya produksi merupakan biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi. Biaya produksi ini terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik.

2) Biaya pemasaran

Biaya pemasaran adalah biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan pemasaran seperti biaya iklan, promosi, gaji bagian pemasaran.

3) Biaya administrasi umum

Biaya administrasi umum adalah biaya yang dikeluarkan untuk mengkoordinasi aktivitas produksi dan pemasaran pada perusahaan manufaktur, biaya ini bisa disebut sebagai biaya non produksi.

2.2.2 Harga Pokok Produksi

2.2.2.1 Pengertian Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurangi persediaan produk dalam proses akhir. Sebagaimana yang dikatakan Irfania dan Diani (2016) bahwasannya harga pokok produksi merupakan sejumlah nilai aktiva yang apabila tahun berjalan aktiva tersebut dimanfaatkan maka akan membantu memperoleh penghasilan.

Sedangkan menurut Sari (2016) harga pokok produksi merupakan aktiva atau jasa yang dikeluarkan dalam proses produksi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik termasuk biaya produksi.

Berdasarkan pendapat beberapa ahli diatas dapat ditarik kesimpulan bahwasannya harga pokok produksi yaitu semua pengorbanan yang dilakukan untuk memproduksi suatu produk.

2.2.2.2 Manfaat informasi harga pokok produksi

Mulyadi (2009:65) menyebutkan beberapa manfaat penentuan harga pokok produksi sebagai berikut : *Pertama*, dalam penetapan harga jual produk, biaya produksi per unit dijadikan salah satu pertimbangan selain data biaya lain maupun data non biaya. *Kedua*, jika rencana produksi dalam waktu tertentu sudah diputuskan kapan dilakukan, maka dalam perencanaan produksi tersebut manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang sesungguhnya agar dapat memantau apakah proses produksi sudah sesuai dengan total biaya yang sudah dipertimbangkan sebelumnya. *Ketiga*, sebagai pusat landasan dalam menghitung laba atau rugi dalam periode tertentu. *Keempat*, sebagai penentu harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca setiap periodenya.

2.2.2.3 Metode pengumpulan harga pokok produksi

Pengumpulan harga pokok produksi berguna sebagai penentu besarnya harga pokok suatu produk. Berdasarkan pernyataan Supriyono (2000:288), acuan pengumpulan harga pokok dibagi menjadi dua metode, yaitu metode harga pokok pesanan dan metode harga pokok proses.

Metode harga pokok pesanan merupakan metode pengumpulan harga pokok produk yang terjadi apabila suatu biaya dikumpulkan pada setiap jenis pesanan atau dikontrak secara terpisah identitasnya. Sedangkan metode harga pokok proses merupakan metode pengumpulan dimana suatu biaya dikumpulkan setiap satuan waktu tertentu. Contohnya setiap bulan, triwulan, catur wulan, semester, ataupun tahun.

2.2.2.4 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Metode penentuan harga pokok produksi merupakan suatu cara yang digunakan untuk menghitung unsur biaya dalam harga pokok produksi. Terdapat dua pendekatan dalam penghitungan harga pokok produksi, yaitu metode *Full Costing* dan metode variabel costing.

2.2.2.4.1 Full Costing

Full Costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi dengan cara menghitung semua unsur biaya produksi yang ada ke dalam biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap, dengan demikian harga pokok produksi terdiri dari unsur biaya produksi. Dalam metode ini, yang disebut sebagai biaya produksi adalah biaya keseluruhan yang berhubungan dengan fungsi produksi, baik langsung maupun tidak langsung, baik tetap maupun variable.

Hasil dari pendekatan metode *Full Costing* ini berisi laporan laba rugi yang mana semua biaya disajikan atas dasar fungsi produksi, administrasi dan penjualannya. Mengingat laporan laba rugi yang dihasilkan nantinya akan digunakan untuk memenuhi pihak luar perusahaan, maka laporan yang dicantumkan harus sesuai dengan prinsip akuntansi yang berlaku. Menurut Nurfitasari dan Sunrowiyati (2014), format perhitungan dengan metode *Full Costing* adalah sebagai berikut :

Gambar 2.1

Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing*

Biaya Bahan Baku	Rp xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp xxx
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	Rp xxx
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik <i>Variable</i>	<u>Rp xxx +</u>
Harga Pokok Produksi	Rp xxx

2.2.2.4.2 *Variable Costing*

Jumiad (2012:115) mengungkapkan bahwa metode *Variable Costing* adalah suatu metode penentuan harga pokok produksi yang berfokus pada perhitungan biaya produksi yang berperilaku variable yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya overhead pabrik, dan biaya tenaga kerja langsung ke dalam harga pokok produksi. Dalam metode *Variable Costing*, perhitungan harga pokok produksi dan penyajian dalam laba rugi didasarkan atas perilaku biaya-biayanya, yakni biaya yang dibebankan dalam metode ini adalah biaya non produksi.

Gambar 2.2

Format Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Variable Costing*

Biaya Bahan Baku	Rp xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp xxx
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik <i>Variable</i>	<u>Rp xxx +</u>
Harga Pokok Produksi	Rp xxx

2.2.2.4.3 Perbedaan metode *Full Costing* dan metode *Variable Costing*

Perbedaan metode *Full Costing* dan *Variable Costing* dapat dilihat dari berbagai segi seperti yang telah dipaparkan berikut;

1) Dilihat dari segi Harga Pokok Produksi

Menurut Kamruddin (2014:115) perbedaan antara metode *Full Costing* dan metode *Variable Costing* terdapat pada perlakuan biaya tetap produksi tidak langsung.

Pada metode *Full Costing*, unsur biaya produksi yang dianggap masih berhubungan dengan pembuatan produk berdasarkan budget dimasukkan, sehingga akan timbul kekurangan atau kelebihan pembebanan jika produksi sesungguhnya berbeda dengan budgetnya. Sedangkan pada metode *Variable Costing*, biaya produksi tidak langsung tidak dimasukkan sebagai unsur harga pokok produksi, tetapi dimasukkan sebagai biaya periodik, sehingga tidak terdapat pembebanan yang kurang atau lebih.

Apabila dilihat dari segi unsur biaya, pada metode *Full Costing* terdapat biaya bahan baku, biaya overhead pabrik, dan biaya tenaga kerja langsung yang bersifat tetap maupun variable. Sedangkan pada metode *Variable Costing*, tidak termasuk biaya overhead pabrik tetap, melainkan hanya biaya bahan baku, biaya overhead pabrik, dan biaya tenaga kerja langsung yang bersifat variable saja,.

Pada saat produksi melebihi penjualan, pelaporan laba bersih dengan menggunakan metode *Full Costing* cenderung lebih tinggi dari pada pelaporan laba bersih yang menggunakan metode *Variable Costing*. Hal ini dikarenakan penggunaan dalam metode *Full Costing*, sebagian biaya overhead pabrik tetap pada periode tersebut ditangguhkan dalam persediaan. Sedangkan dalam metode *Variable Costing*, seluruh biaya overhead pabrik tetap akan dibebankan langsung sebagai pengurang pendapatan pada periode tersebut. Pada saat produksi lebih rendah dari penjualan, pelaporan laba bersih dengan menggunakan metode *Full Costing* cenderung lebih rendah dari laba bersih yang dilaporkan dengan menggunakan metode *Variable Costing*.

Hal ini dikarenakan terdapat persediaan yang diterima dari periode sebelumnya, disisi lain biaya overhead pabrik tetap yang sebelumnya ditangguhkan dalam persediaan dikeluarkan dan ditandingkan dengan pendapatan. Setelah beberapa periode, laba bersih yang dilaporkan dengan menggunakan metode *Full Costing* dan *Variable Costing* akan cenderung sama. Alasannya adalah dalam jangka panjang, penjualan tidak mungkin melebihi produksi ataupun produksi melebihi penjualan. Sedangkan dalam jangka pendek, laba rugi akan cenderung berbeda.

2) Ditinjau dari sudut penyajian laporan laba rugi

Berikut merupakan beberapa hal yang perlu diperhatikan dari perbedaan laba rugi dalam metode *Full Costing* dengan metode *Variable Costing*. Menurut Kamruddin (2014:165), dalam metode *Full Costing* dapat terjadi penundaan biaya *overhead* pabrik tetap pada periode berjalan dengan periode berikutnya apabila tidak semua produk pada periode yang sama. Sedangkan dalam metode *Variable Costing*, seluruh biaya tetap *overhead* pabrik karena diperlakukan sebagai beban pada periode berjalan, sehingga tidak akan terdapat bagian biaya *overhead* pada tahun berjalan yang dibebankan kepada tahun berikutnya.

Jumlah persediaan akhir dalam metode *Variable Costing* lebih rendah dibanding metode *Full Costing*. Alasannya adalah dalam *Variable Costing* hanya biaya produksi *variable* yang dapat diperhitungkan sebagai biaya produksi. Dari segi laporan laba rugi, *Full Costing* tidak membedakan antara biaya tetap dan biaya *variable*, sehingga tidak cukup memadai untuk analisis hubungan biaya volume dan laba dalam rangka perencanaan dan pengendalian.

2.2.2.4.4 Manfaat informasi oleh Metode *Full Costing* dan *Variable Costing*

Indayani (2015) menyebutkan adapun manfaat informasi oleh metode *Full Costing* dan *Variable Costing* yakni ;

1) Dalam Perencanaan Laba Jangka Pendek

Manajemen memerlukan informasi biaya yang dipisahkan berdasarkan perilaku biaya dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan untuk kepentingan laba jangka pendek. Dalam jangka pendek, biaya variable dapat dijadikan pertimbangan oleh manajemen dalam mengambil keputusan mengingat biaya tetap tidak akan berubah dengan adanya volume kegiatan. Oleh karena itu, untuk memenuhi kebutuhan manajemen dalam perencanaan laba jangka pendek, metode *Variable Costing* yang menghasilkan laporan laba rugi harus menyajikan informasi biaya *variable* yang terpisah dari informasi biaya tetap.

2) Dalam Pengendalian Biaya

Dalam hal penyediaan informasi pengendalian periode cost, metode *Variable Costing* menyediakan informasi yang lebih baik dibandingkan informasi yang dihasilkan oleh metode *Full Costing*. Pada metode *Full Costing*, manajemen akan kehilangan perhatian terhadap *period costs* (biaya *overhead* pabrik tetap) tertentu yang dapat dikendalikan di karenakan biaya *overhead* pabrik tetap diperhitungkan dalam tarif biaya *overhead* pabrik dan dibebankan sebagai unsur biaya produksi. Sedangkan dalam metode *Variable Costing*, *periode costs* yang terdiri dari biaya yang berperilaku tetap dikumpulkan dan disajikan secara terpisah dalam laporan laba-rugi sebagai pengurang terhadap laba kontribusi. Contoh biaya yang dapat dikendalikan salah satunya yakni biaya iklan.

3) Dalam Pengambilan Keputusan

Metode *Variable Costing* sangat bermanfaat dalam pembatasan keputusan dalam jangka pendek atas data yang disajikannya. Hal ini di karenakan dalam pembuatan keputusan jangka pendek akan menyangkut volume kegiatan, period *costs* tidak relevan karena tidak berubah dengan adanya perubahan volume kegiatan. Dilihat dari segi penentuan harga, perbedaan antara metode *Full Costing* dan metode *Variable Costing* terletak pada konsep penutupan biayanya. Dalam metode *Full Costing*, harga jual harus dapat menutup total biaya, termasuk biaya tetap didalamnya. Sedangkan pada metode *Variable Costing*, harga jual yang telah menghasilkan labakontribusi guna menutup biaya tetap lebih baik daripada harga jual yang tidak menghasilkan laba kontribusi sama sekali.

2.2.3 Konsep Penetapan Harga dalam Perspektif Ekonomi Islam

Dalam hal penentuan harga, Islam memberikan kebebasan kecuali ada dalil yang melarangnya, tentunya dalam penentuan harga tersebut harus berdasar pada keadilan dan suka sama suka.

Hal ini disebutkan dalam Al Quran surat Al-Baqarah ayat 275 yaitu :

الَّذِينَ يَأْكُلُونَ الرِّبَا لَا يَقُومُونَ إِلَّا كَمَا يَقُومُ الَّذِي يَتَخَبَّطُهُ
الشَّيْطَانُ مِنَ الْمَسِّ ذَٰلِكَ بِأَنَّهُمْ قَالُوا إِنَّمَا الْبَيْعُ مِثْلُ الرِّبَا وَأَحَلَّ
اللَّهُ الْبَيْعَ وَحَرَّمَ الرِّبَا فَمَنْ جَاءَهُ مَوْعِظَةٌ مِنْ رَبِّهِ فَانْتَهَى فَلَهُ مَا
سَلَفَ وَأَمْرُهُ إِلَى اللَّهِ وَمَنْ عَادَ فَأُولَٰئِكَ أَصْحَابُ النَّارِ هُمْ فِيهَا
خَالِدُونَ

Artinya : *Orang-orang yang makan (mengambil) riba tidak dapat berdiri melainkan seperti berdirinya orang yang kemasukkan syaiton lantaran (tekanan) penyakit gila. Keadaan mereka yang demikian itu, adalah disebabkan mereka berkata (berpendapat), sesungguhnya jual beli itu sama dengan riba padahal Allah telah menghalalkan jual beli dan mengharamkan riba. Orang-orang yang telah sampai kepadanya larangan dari Tuhanya lalu terus berhenti (dari mengambil riba), maka baginya apa yang telah diambil dahulu (sebelum datangny alarangan) dan urusanya (terserah) kepada Allah. Orang yang kembali (mengambil riba) maka orang itu adalah penghuni-penghuni neraka mereka kekal didalamnya. (QS. Al-Baqarah (2) : 275).*

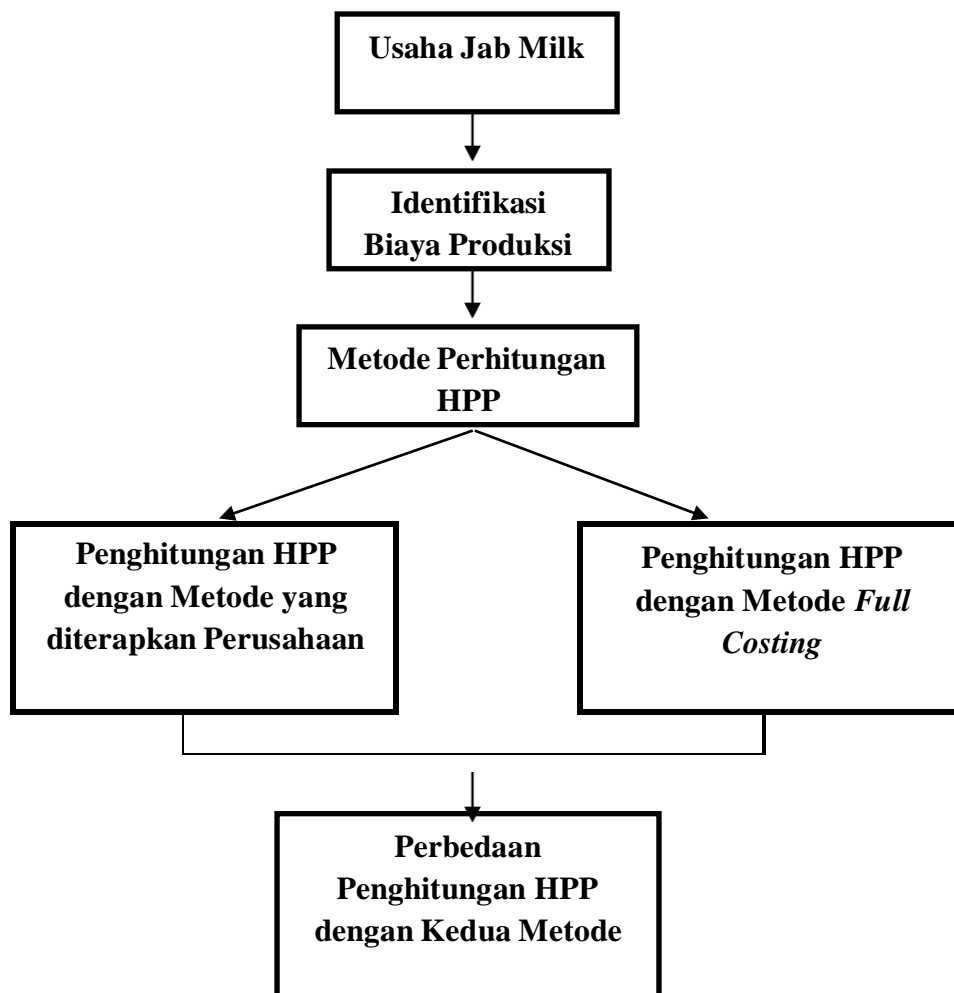
Ayat diatas menjelaskan jika proses transaksi jual beli dihalalkan dalam Islam asalkan sesuai dengan tata cara, etika, serta peri kemanusiaan yang dijadikan sebagai landasan.

Hukum penentuan harga dalam Islam ialah apabila penguasa atau orang yang memimpin umat Islam demi kemaslahatan umat memerintahkan pelaku pasar untuk tidak menjual barangnya kecuali dengan harga tertentu, maka dilarang menambah atau mengurangi harga tersebut.

2.3 Kerangka Berfikir

Berikut merupakan kerangka berfikir yang digunakan dalam penelitian ini :

Gambar 2.3
Kerangka Berfikir



BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Jenis dan Pendekatan Penelitian

Penelitian ini menguraikan perihal kondisi atau fenomena dari objek yang diteliti dalam kurun waktu tertentu, sehingga penelitian termasuk dalam jenis penelitian kualitatif deskriptif. Adapun masalah yang diteliti mengacu pada studi komperatif. Silalahi Ulber (2005) menjelaskan jika studi komparatif adalah penelitian yang membandingkan dua tanda-tanda atau lebih guna menguji disparitas diantara dua kelompok data (variable) atau lebih.

Pada penelitian ini, penulis menggunakan metode penghitungan harga pokok produksi dengan sistem *Full Costing* dan *Variable Costing* dalam menentukan harga jual produk.

3.2 Lokasi Penelitian

Penelitian ini berlokasi pada usaha susu kemasan JabMilk yang terletak di Jl. Raya Suropati 4 – 6 Kemantren, Jabung, Kabupaten Malang, Kode Pos 65155. Peneliti memilih lokasi ini karena usaha JabMilk termasuk perusahaan industri pengolahan susu dimana bahan dasar yang di dapatkan langsung dari petani susu di kabupaten Malang. Sehingga sangat tepat apabila dijadikan sebagai tempat penelitian mengenai harga pokok produksi.

3.3 Jenis dan Sumber Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini ialah data primer dan sekunder. Data primer dapat diperoleh dengan cara melakukan wawancara secara langsung dengan pemilik usaha susu dalam kemasan JabMilk guna mengetahui proses produksi susu kemasan dari awal hingga proses penjualan, data tersebut nantinya akan digunakan sebagai pelengkap daripada data sekunder yang di dapat. Sedangkan data sekunder didapat dari dokumen, catatan, atau arsip dan laporan historis yang ada pada usaha Susu kemasan JabMilk.

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Sugiyono (2012: 308) menyatakan jika tujuan utama suatu penelitian yaitu mendapatkan data, sehingga teknik pengumpulan data adalah hal yang utama dalam melakukan penelitian untuk menjawab daripada rumusan masalah penelitian yang akan di angkat. Pada penelitian pendekatan kualitatif deskriptif, perolehan informasi dari objek yang diteliti harus lebih ditekankan tanpa adanya pembatas antara peneliti dengan objek penelitian. Mekanisme yang dibutuhkan dalam pengumpulan data adalah sebagai berikut :

3.4.1 Observasi

(Sujoko, 2008 : 327) menjelaskan jika observasi merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan peneliti dengan cara melibatkan diri secara langsung yang berarti tidak hanya sekedar menjadi saksi kepada situasi yang diteliti secara sistematis dengan mengamati dimensi yang ada seperti hubungan, tindakan, interksi, kejadian, dan tindakan.

Dalam pelaksanaan pengumpulan data lapangan, data dari responden berisi laporan keuangan, daftar aset, pendapatan dan beban bulanan, biaya listrik, jumlah tenaga kerja, modal, dan persediaan. Maka dari itu survey pendahuluan harus dijadikan tahap awal dalam prosedur pengumpulan data. Pada tahap ini peneliti mengutamakan pencarian dan pengumpulan masalah yang akan dibahas dengan melakukan tinjauan secara tidak langsung pada UMKM di kota Malang.

3.4.2 Wawancara

Sugiyono (2012:36) menyatakan apabila peneliti diharuskan untuk mengetahui hal-hal yang lebih mendalam dari responden terkait permasalahan yang akan diteliti, maka wawancara harus dijadikan sebagai studi pendahuluan.

Berdasarkan defenisi di atas, dapat disimpulkan jika wawancara merupakan salah satu teknik pengumpulan data guna mendapatkan informasi segala hal yang berhubungan dengan data penelitian yang diperlukan langsung dari responden, seperti pengalaman, perilaku, percakapan, dan persepsi dari responden. Teknik pengumpulan data ini dilakukan melalui komunikasi secara tatap muka maupun menggunakan media online sebagai alat komunikasi antara responden dan peneliti untuk mengetahui hal-hal yang lebih mendalam.

3.4.3 Dokumentasi

Seperti yang sudah dijelaskan (Sujoko, 2008 : 313) bahwa dokumentasi yang diperlukan dalam penelitian dapat berupa laporan keuangan atau semua dokumen yang berhubungan dengan penelitian dan dapat memberikan bukti real bahwa penelitian tersebut benar-benar dilakukan.

3.5 Teknis Analisis Data

Metode analisis kualitatif dijadikan sebagai teknik analisis data yang digunakan untuk menjelaskan perhitungan menggunakan metode *Full Costing*, dan metode yang digunakan perusahaan dalam menentukan harga pokok produksi sebagai dasar penentuan harga jual produk perusahaan.

BAB IV

PAPARAN DATA DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN

4.1 Paparan Data

4.1.1 Latar Belakang JabMilk

Jab Milk merupakan unit susu olahan yang dinaungi divisi manufaktur dari salah satu koperasi terbesar di kabupaten malang yaitu Koperasi Agro Niaga atau biasa disingkat KAN Jabung yang merupakan salah satu koperasi dengan bisnis inti di bidang pengolahan susu sapi perah, awal mulanya koperasi ini berdiri dengan nama Koperasi Unit Desa (KUD) Jabung yang bertujuan untuk menaungi atau menjembatani masyarakat sekitar yang mayoritas seorang peternak sapi, tetapi masih bingung mau di arahkan kemana hasil dari ternak tersebut.

Sejak berdirinya KAN Jabung, yakni pada tanggal 27 Mei 1979 sampai hari ini mengalami perkembangan yang sangat signifikan, hal itu bisa dilihat dari adanya delapan lini usaha lain selain pengolahan susu sapi perah, yakni pengolahan limbah menjadi bio gas, bengkel/angkutan, SAPROTAN (sarana produksi pertanian) dengan menyediakan pupuk, bibit, dan obat-obatan untuk petani, bahkan juga memiliki bisnis tebu rakyat.

Hadirnya koperasi ini tentunya sangat bermanfaat bagi masyarakat, hal ini dapat dilihat dari meningkatnya kondisi perekonomian masyarakat sekitar. Bukan hanya berhenti disitu saja, untuk jumlah anggota koperasi itu sendiri saat ini mencapai 2500 lebih anggota yang datang tidak hanya dari wilayah Jabung saja, tetapi beberapa berasal dari pakis dan tumpang, hal itu yang mendasari KAN Jabung berani mendirikan Unit Susu Olahan.

Unit susu olahan Jab milk didirikan dengan tujuan untuk memberikan surplus tambahan kepada anggota dari segi produksi susu, ide pengembangan usaha tersebut di mulai pada tahun 2008 dengan datangnya mesin bath pasteurisasi dan mesin homogenizer yang berfungsi untuk mensterilkan susu, kemudian dilanjutkan pada proses trial produksi guna menemukan formula yang tepat agar produk dapat beredar secara luas dan bertahan lama sampai pada akhirnya formula tersebut dikembangkan menjadi beberapa jenis produk dan variant rasa yang awalnya dikenal dengan nama “KAN Milk” hingga pada tahun 2013 terdaftar pada ijin edar BPOM dan berubah nama menjadi seperti yang saat ini dikenal dengan merk dagang “Jab Milk”

4.1.2 Visi dan Misi JabMilk

Visi Misi Jab Milk selaras dengan Visi Misi induk KAN Jabung, yakni “Menjadi koperasi agri bisnis yang kompetitif dalam mengembangkan kualitas hidup anggota, karyawan dan masyarakat berdasarkan nilai-nilai koperasi”. Sedangkan untuk misinya, jab milk berfokus pada peningkatan taraf hidup anggota, melakukan perbaikan dan pengembangan SDM secara keberlanjutan , menyediakan sarana produksi, dan peningkatan penjualan.

4.1.3 Struktur Organisasi

Struktur Organisasi dari KAN Jabung dapat dilihat pada gambar di bawah ini :

Gambar 4.1
Struktur Organisasi KAN Jabung



. Sesuai dengan Undang-Undang BAB VIII pasal 19 No. 12 Tahun 1967 terkait pokok-pokok perkoperasian, menyebutkan bahwa alat penunjang koperasi terdiri dari :

1) Rapat Anggota

Rapat anggota merupakan lembaga atau posisi tertinggi dalam koperasi yang bertugas mencanangkan anggaran dasar, manajerial, memilih, mengangkat, mengawasi, bahkan dapat dapat memberhentikan. Membentuk rencana kerja (Renstra), rencana anggaran pendapatan dan belanja koperasi serta pengesahan laporan keuangan serta bertanggung jawab dalam hal pembagian SHU.

2) Pengurus

Ketua I : Herman Soepardjono

Ketua Ii : Juani

Ketua Iii : M. Hariyanto

Presiden Direktur : Eva Marliyanti, Sp,Mm

Sekretaris : M Syaiful Faqih

Bendahara : S. Julistiyah

Pengawas : Meidzir Ahmadi

M. Faul Al-Afjad

Syaifidin

Dewan Pengawas Syariah : Ahmad Djalaludin

Anggota Dewan Pengawas Syariah : M. Ana Zamzami

4.1.4 Legalitas

Berikut merupakan daftar legalitas usaha dari KAN Jabung:

1. NPWP : 01.426.021.623.000

2. Badan Hukum Nomor : 4427/BH/1980

2. SIUP : 123/10-25/PPM/XII/90

3. TDUP 13242600028

4. PKP : 623.023.140295

6. TDP 13252600028

4.2 Analisis Data

Teknik analisa data yang digunakan guna menjawab rumusan masalah yang ada yaitu dengan memaparkan hasil penghitungan yang dilakukan Jab Milk selama 25 hari dalam satu bulan, lalu peneliti akan melakukan penghitungan berdasarkan metode *Full Costing*, selanjutnya peneliti akan membandingkan hasil dari kedua penghitungan tersebut.

4.2.1 Penghitungan Biaya Produksi oleh Perusahaan

Bagian penghitungan biaya produksi oleh perusahaan ini berisi tentang hal-hal apa saja yang berkaitan dengan penghitungan harga pokok produksi pada perusahaan mulai dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

4.2.1.1 Biaya bahan baku

Perusahaan susu olahan Jab Milk dalam proses pembuatan produk susu kemasan dan yogurt membutuhkan bahan baku susu segar sebanyak 125 liter susu dengan rincian 75 liter untuk produk susu kemasan dan 50 liter untuk produk yogurt yang didapat langsung dari peternak sapi dengan harga 6.900/liter yang dibagi menjadi tiga ukuran kemasan yaitu kemasan ukuran 150ml, 250ml, dan 1000 ml untuk produk susu kemasan yang mana setiap kemasan memiliki varian rasa, yaitu coklat, strawberry, melon, dan original. Sedangkan untuk produk yogurt, Jab Milk hanya menyediakan yogurt dengan kemasan 225ml yang terdiri dari 9 rasa, yaitu : mini yogurt, frozen, strawberry, sirsak, melon, leci, jeruk, anggur, dan original.

Bahan baku berikutnya yaitu gula pasir dengan rincian kebutuhan 1 kg gula pasir seharga 15.000 digunakan untuk setiap 25 liter susu murni, sehingga dalam sekali proses perusahaan membutuhkan 3kg gula pasir untuk produk susu kemasan, dan 2 kg gula pasir untuk produk yogurt

Maka dari itu rincian bahan baku dalam 1 bulan (25 hari kerja) untuk produk susu kemasan dan yogurt dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.2.1
Biaya Bahan Baku untuk Produk Susu Kemasan Desember 2021

Jenis Biaya	Kuantitas/bln	Harga Per satuan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
Susu	1.875	6.900.-	12.937.500
Gula	75	15.000	1.125.000
Total			14.062.500

Sumber : Data di olah

Keterangan Tabel 4.2.1 : Biaya bahan baku untuk produk susu kemasan pada bulan Desember senilai Rp.14.062.500,- dengan rincian pembelian susu segar Rp.12.937.500,- dan gula Rp.1.125.000,-.

Selanjutnya untuk kebutuhan susu untuk setiap ukuran pada produk susu kemasan dapat dilihat pada tabel 4.2.2.

Tabel 4.2.2
Kebutuhan Susu untuk Produk Susu Kemasan Desember 2021

Kemasan	Unit di produksi(satu kali produksi)	Ukuran (ml)	Hari	Kebutuhan susu (ml)	Kebutuhan susu (liter)
Cup Kecil	200	150	25	750.000	750
Cup Sedang	120	250	25	750.000	750
Cup Besar	15	1000	25	375.000	375
Total				1.875.000	1.875

Sumber: Data di olah.

Penghitungan biaya bahan baku dapat dilakukan dengan cara seperti berikut :

$$\begin{aligned} \text{Biaya bahan baku/ml} &= \text{Jumlah Biaya} : \text{Kebutuhan Susu (ml)} \\ &= 14.062.500 : 1.875.000 \\ &= \text{Rp. 7,5,-} \end{aligned}$$

Selanjutnya untuk penghitungan biaya bahan baku untuk setiap kemasan dapat dilihat pada tabel 4.2.3

Tabel 4.2.3
Biaya Bahan Baku Produk Susu Kemasan untuk Setiap Kemasan Desember 2021

Kemasan	Ukuran	Biaya Bahan Baku per mili liter	Biaya Bahan Baku per kemasan (Rp)
Cup Kecil	150 ml	7,5	1.125
Cup Sedang	250 ml	7,5	1.875
Cup Besar	1000 ml	7,5	7.500

Sumber: Data diolah

Tabel 4.2.4
Biaya Bahan Baku untuk Produk Yogurt Desember 2021

Jenis Biaya	Kuantitas/bln	Harga Per satuan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
Susu	1.250	6.900	8.625.000
Gula	50	15.000	750.000
Total			9.375.000

Sumber : Data di olah

Keterangan Tabel 4.2.4 : Biaya bahan baku untuk produk yogurt pada bulan Desember senilai Rp.9.375.000,- dengan rincian pembelian susu segar Rp.8.625.000,- dan gula Rp.750.000,-.

Tabel 4.2.5
Kebutuhan Susu untuk Produk Yogurt Desember 2021

Kemasan	Unit di produksi(satu kali produksi)	Ukuran (ml)	Hari	Kebutuhan susu (ml)	Kebutuhan susu (liter)
Cup 225ml	222	225	25	1.248.750	1.248,75

Sumber: Data di olah.

Penghitungan biaya bahan baku dapat dilakukan dengan cara seperti berikut :

$$\begin{aligned}
 \text{Biaya bahan baku/ml} &= \text{Jumlah Biaya} : \text{Kebutuhan Susu (ml)} \\
 &= 9.375.000 : 1.248.750 \\
 &= \text{Rp. 7,50,-}
 \end{aligned}$$

Selanjutnya untuk penghitungan biaya bahan baku untuk setiap kemasan dapat dilihat pada tabel 4.2.6

Tabel 4.2.6
Biaya Bahan Baku Produk Yogurt per Kemasan Desember 2021

Kemasan	Ukuran	Biaya Bahan Baku per mili liter	Biaya Bahan Baku per kemasan (Rp)
Cup 225ml	225 ml	7,50	1.687,5

Sumber: Data diolah

4.2.1.2 Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja langsung dalam proses produksi dalam jab milk terdapat 5 orang yang dibagi menjadi 3 bagian yaitu bagian mesin (2 orang), peracikan bumbu (1 orang), dan pengemasan (2 orang) yang mana ke tiga bagian tersebut menhandel semua produk termasuk susu kemasan maupun yogurt. Masing-masing orang mendapatkan gaji setara lulusan SMA dengan nominal Rp.1.200.000,-/bulan setiap orang dengan total Rp.6.000.000,-.

Penghitungan biaya tenaga kerja langsung untuk setiap ml dapat dilakukan dengan cara seperti berikut :

Biaya Tenaga Kerja Langsung/ml =

$$\begin{aligned} & \frac{\text{Jumlah Biaya}}{\text{Kebutuhan Susu Semua Produk (Susu kemasan + yogurt)}} \\ & = \frac{\text{Rp.6.000.000}}{3.123.750} \\ & = \text{Rp. 1,92,-} \end{aligned}$$

Selanjutnya untuk penghitungan biaya tenaga kerja langsung untuk setiap kemasan dapat dilihat pada tabel 4.2.7 dan 4.2.8

Tabel 4.2.7
Biaya Tenaga Kerja Langsung per Kemasan Produk Susu Kemasan Desember 2021

Kemasan	Ukuran	Biaya Bahan Baku per mili liter (Rp)	Biaya Bahan Baku per kemasan (Rp)
Cup Kecil	150 ml	1,92	288
Cup Sedang	250 ml	1,92	480
Cup Besar	1000 ml	1,92	1.920

Sumber: Data diolah

Tabel 4.2.8
Biaya Tenaga Kerja Langsung per Kemasan Produk Yogurt Desember 2021

Kemasan	Ukuran	Biaya Bahan Baku per mili liter (Rp)	Biaya Bahan Baku per kemasan (Rp)
Cup 225	225 ml	1,92	432

Sumber: Data diolah

4.2.1.3 Biaya *Overhead* Pabrik

4.2.1.3.1 Biaya Gas

Selama proses pembuatan produk, setiap bulan Jab Milk menggunakan 9 tabung gas LPG ukuran 12kg dengan harga Rp.148.000,- setiap tabung. Jika di total perusahaan mengeluarkan Rp.148.000,- X 9 = Rp.1332.000,- per bulannya.

4.2.1.3.2 Biaya Listrik

Biaya listrik yang digunakan untuk mengoperasikan mesin bath pasteurisasi, mesin homogenizer, 3 cupsealer, 3 buah freezer, 1 buah showcase, 3 pres plastik kurang lebih sebesar Rp.300.000,-

4.2.1.3.3 Biaya Bahan Penolong

Biaya bahan penolong untuk produk susu kemasan dan yogurt dapat dilihat pada tabel rincian berikut :

Tabel 4.2.9
Biaya Bahan Penolong untuk Produk Susu Kemasan

Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Perolehan per satuan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
Perisa Buah	3 (lt)	50.000	150.000
Sirup	15 (Botol)	19.000	285.000
Bubuk Coklat	3 box @180	38.000	114.000
<i>Cup</i> Kecil (150 ml)	5.000	200.000/ 2000 <i>cup</i>	1.000.000
<i>Cup</i> Sedang (250 ml)	3.000	700.000/ 4.000 <i>cup</i>	525.000
<i>Cup Besar</i> (1000 ml)	375	2.500.000/ 2.000	468.750
<i>Sticker</i>	8.375	200	1.675.000
Total			4.217.750

Sumber: Tempat Pengelolaan Jab Milk

Hasil apabila di jumlah total biaya overhead pabrik dalam 1 bulan yang meliputi biaya gas, listrik, dan biaya bahan penolong adalah Rp.5.849.750,-

Penghitungan biaya overhead pabrik untuk setiap ml dapat dilakukan dengan cara seperti berikut :

Biaya Overhead/ml =

$$\frac{\text{Jumlah Biaya}}{\text{Kebutuhan Susu pada produk Susu kemasan}} = \frac{\text{Rp. Rp.5.849.750,-}}{1.875.000} = \text{Rp. 3,1,-}$$

Tabel 4.2.9
Biaya Overhead per Kemasan Produk Susu Kemasan Desember 2021

Kemasan	Ukuran	Biaya Bahan Baku per mili liter (Rp)	Biaya Bahan Baku per kemasan (Rp)
Cup Kecil	150 ml	3,1	465
Cup Sedang	250 ml	3,1	775
Cup Besar	1000 ml	3,1	3.100

Tabel 4.2.10
Biaya Bahan Penolong untuk Produk Yogurt

Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Perolehan per satuan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
Perisa Buah	3 lt (6 rasa)	50.000	150.000
Sirup	6 (Botol)	19.000	114.000
Bubuk Jelly	25 Pack	14.000	350.000
Bibit Bakteri	2,5*25= 62,5 ltr	21.000	1.312.500
Cup 225ml	5.550	220.000/ 2000 cup	610.500
Sticker	5.550	200	1.110.000
Total			3.647.000

Sumber: Tempat Pengelolaan Jab Milk

Jika di jumlah total biaya overhead pabrik dalam 1 bulan yang meliputi biaya gas, listrik, dan biaya bahan penolong adalah Rp.5.279.000,-

Penghitungan biaya overhead pabrik untuk setiap ml dapat dilakukan dengan cara seperti berikut :

Biaya Overhead/ml =

$$\begin{aligned} & \frac{\text{Jumlah Biaya}}{\text{Kebutuhan Susu pada produk Yogurt}} \\ & = \frac{\text{Rp.5.279.000,-}}{1.248.750} \\ & = \text{Rp. 4,2,-} \end{aligned}$$

Tabel 4.2.11
Biaya Overhead per Kemasan Produk Yogurt Kemasan Desember 2021

Kemasan	Ukuran	Biaya Bahan Baku per mili liter (Rp)	Biaya Bahan Baku per kemasan (Rp)
<i>Cup 225ml</i>	225 ml	4,2	945

Sumber: Data diolah

4.2.1.3.4 Penghitungan Biaya Produksi menurut perusahaan

Tabel 4.2.12
Penghitungan Harga Pokok Produksi Susu Kemasan Menurut Perusahaan

Elemen Biaya	<i>Cup</i> ukuran 150 ml (Rp)	<i>Cup</i> ukuran 250 ml(Rp)	<i>Cup</i> Ukuran 1000 ml (Rp)
Biaya Bahan Baku	1.125	1.875	6.750
Tenaga Kerja Langsung	288	480	1.920
Biaya Overhead Pabrik	465	775	3.100
Biaya Produksi	1.878	3.130	11.770

Berdasarkan tabel 4.2.12 dapat disimpulkan jika harga pokok produksi pada produk susu kemasan berdasarkan metode yang digunakan oleh perusahaan yaitu Rp. 1.878,- untuk kemasan 150ml, Rp.3.130,- untuk kemasan 250ml, dan Rp.11770,- untuk kemasan 1000 ml.

Tabel 4.2.13
Penghitungan Harga Pokok Produksi Yogurt Menurut Perusahaan

Elemen Biaya	Biaya per <i>cup</i> ukuran 225 ml(Rp)
Biaya Bahan Baku	1.687,5
Tenaga Kerja Langsung	432
Biaya Overhead Pabrik	945
Biaya Produksi	3.064,5

Berdasarkan tabel 4.2.13 dapat disimpulkan jika harga pokok produksi pada produk yogurt berdasarkan metode yang digunakan oleh perusahaan yaitu Rp. 3.064,5,- pada kemasan ukuran 225ml untuk semua varian rasa.

4.2.2 Penghitungan Biaya Produksi Berdasarkan Metode *Full Costing*

Pada penghitungan biaya produksi berdasarkan metode *Full Costing* terdapat perbedaan pada penghitungan biaya overhead pabrik yang mana pada metode ini seluruh biaya overhead harus di jabarkan termasuk biaya overhead pabrik tetap maupun variable. Berdasarkan uraian diatas, ditemukan jika biaya untuk gas dan listrik di bebaskan pada jumlah yang sama untuk produk susu kemasan maupun yogurt. Oleh karena itu perlu adanya kembali penghitungan terkait biaya overhead pabrik tersebut.

4.2.2 Biaya Overhead Pabrik

4.2.2.1 Biaya Gas

Selama proses pembuatan produk, setiap bulan Jab Milk menggunakan 9 tabung gas LPG ukuran 12kg dengan harga Rp.148.000,- untuk setiap tabung. Jika di total perusahaan mengeluarkan Rp.148.000,- X 9 = Rp.1.332.000,- untuk setiap bulannya.

Penghitungan biaya Gas untuk setiap ml dapat dilakukan dengan cara seperti berikut :

Biaya Gas/ml =

$$\begin{aligned} & \frac{\text{Jumlah Biaya}}{\text{Kebutuhan Susu Semua Produk (Susu kemasan + yogurt)}} \\ & = \frac{\text{Rp.1.332.000}}{3.123.750} \\ & = \text{Rp. 0,43,-} \end{aligned}$$

Selanjutnya untuk penghitungan biaya gas untuk setiap kemasan dapat dilihat pada tabel 4.2.14 dan 4.2.15

Tabel 4.2.14
Biaya Gas per Kemasan Produk Susu Kemasan Desember 2021

Kemasan	Ukuran	Biaya Gas per mili liter (Rp)	Biaya Gas per kemasan (Rp)
Cup Kecil	150 ml	0,43	64,5
Cup Sedang	250 ml	0,43	107,5
Cup Besar	1000 ml	0,43	430

Sumber: Data diolah

Tabel 4.2.15
Biaya Gas per Kemasan Produk Yogurt Desember 2021

Kemasan	Ukuran	Biaya Gas per mili liter (Rp)	Biaya Gas per kemasan (Rp)
<i>Cup 225</i>	225 ml	0,43	96,75

Sumber: Data diolah

4.2.2.2 Biaya Listrik

Biaya listrik yang digunakan untuk mengoprasikan mesin bath pasteurisasi, mesin homogenizer, 3 cupsealer, 3 buah freezer, 1 buah showcase, 3 pres plastik kurang lebih sebesar Rp.300.000,-. Penghitungan biaya listrik untuk setiap ml dapat dilakukan dengan cara seperti berikut :

Biaya listrik/ml =

$$\begin{aligned}
 & \frac{\text{Jumlah Biaya}}{\text{Kebutuhan Susu Semua Produk (Susu kemasan + yogurt)}} \\
 & = \frac{\text{Rp.300.000}}{3.123.750} \\
 & = \text{Rp. 0,096,-}
 \end{aligned}$$

Selanjutnya untuk penghitungan biaya listrik untuk setiap kemasan dapat dilihat pada tabel 4.2.16 dan 4.2.17

Tabel 4.2.16
Biaya Listrik per Kemasan Produk Susu Kemasan Desember 2021

Kemasan	Ukuran	Biaya Listrik per mili liter (Rp)	Biaya Listrik per kemasan (Rp)
<i>Cup Kecil</i>	150 ml	0,096	14,4
<i>Cup Sedang</i>	250 ml	0,096	24
<i>Cup Besar</i>	1000 ml	0,096	96

Sumber: Data diolah

Tabel 4.2.17
Biaya Listrik per Kemasan Produk Yogurt Desember 2021

Kemasan	Ukuran	Biaya Listrik per mili liter (Rp)	Biaya Listrik per kemasan (Rp)
<i>Cup 225</i>	225 ml	0,096	21,6

Sumber: Data diolah

4.2.2.3 Biaya bahan penolong

Pada biaya bahan penolong dikarenakan terdapat perbedaan bahan pada setiap variant rasa pada masing-masing ukuran pada produk susu kemasan dengan rincian sebagai berikut :

Rasa	Jumlah Unit			Hari	Total (ml)	Jenis
	150ml	250ml	1000ml			
Coklat	80	40	5	25	675.000	Bubuk Coklat
Strawberry	60	40	5	25	600.000	Sirup
Melon	60	40	5	25	600.000	

Sedangkan untuk produk yogurt, tidak ada perbedaan sama sekali.

Rasa	Jumlah Unit 225ml	Total (ml)	Hari	Total (ml)
Original	20	4.500	25	112.500
Mini Yogurt	20	4.500	25	112.500
Frozen	25	5.625	25	140.625
Strawberry	30	6.750	25	168.750
Sirsak	25	5.625	25	140.625
Melon	28	6.300	25	157.500
Leci	22	4.950	25	123.750
Jeruk	27	6.075	25	151.875
Anggur	25	5.625	25	140.625
Total	222	49.955		1.248.750

4.2.2.3.1 Biaya bahan penolong pada produk susu kemasan bubuk coklat

Tabel 4.2.18
Biaya Bahan Penolong untuk Produk Susu Kemasan Bubuk Coklat
Desember 2021

Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Perolehan per satuan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
Bubuk Coklat	3 box @180	38.000	114.000
Cup Kecil (150 ml)	2000	200.000/ 2000 cup	200.000
Cup Sedang (250 ml)	1.000	700.000/ 4.000 cup	175.000
Cup Besar (1000 ml)	125	2.500.000/ 2.000	156.250
Sticker	3.125	200	625.000
Total			1.270.250

Sumber: Data di olah

Penghitungan biaya bahan penolong untuk produk susu kemasan bubuk coklat setiap ml dapat dilakukan dengan cara seperti berikut :

Biaya bahan penolong/ml =

$$\begin{aligned}
 & \frac{\text{Jumlah Biaya}}{\text{Kebutuhan Susu untuk Kemasan Bubuk Coklat}} \\
 & = \frac{\text{Rp.1.270.250}}{675.000} \\
 & = \text{Rp. 1,88,-}
 \end{aligned}$$

Selanjutnya untuk penghitungan biaya bahan penolong untuk setiap kemasan dapat dilihat pada tabel 4.2.19

Tabel 4.2.19
Biaya Bahan Penolong per Kemasan Produk Susu Kemasan Bubuk Coklat
Desember 2021

Kemasan	Ukuran	Biaya Bahan Penolong per mili liter (Rp)	Biaya Bahan Penolong per kemasan (Rp)
<i>Cup Kecil</i>	150 ml	1,88	282
<i>Cup Sedang</i>	250 ml	1,88	470
<i>Cup Besar</i>	1000 ml	1,88	1880

Sumber: Data diolah

4.2.2.3.2 Biaya bahan penolong pada produk susu kemasan Sirup

Tabel 4.2.20
Biaya Bahan Penolong untuk Produk Susu Kemasan Sirup Desember 2021

Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Perolehan per satuan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
Perisa Buah	3 (lt)	50.000	150.000
Sirup	15 (Botol)	19.000	285.000
<i>Cup Kecil (150 ml)</i>	3.000	200.000/ 2000 <i>cup</i>	300.000
<i>Cup Sedang (250 ml)</i>	2.000	700.000/ 4.000 <i>cup</i>	350.000
<i>Cup Besar (1000 ml)</i>	250	2.500.000/ 2.000	312.500
<i>Sticker</i>	5.250	200	1.050.000
Total			2.447.500

Sumber: Tempat Pengelolaan Jab Milk

Penghitungan biaya bahan penolong untuk produk susu kemasan sirup setiap ml dapat dilakukan dengan cara seperti berikut :

Biaya bahan penolong/ml =

Jumlah Biaya

Kebutuhan Susu untuk Kemasan Sirup

= Rp. 2.447.500

1.200.000

= Rp. 2,04,-

Selanjutnya untuk penghitungan biaya bahan penolong untuk setiap kemasan dapat dilihat pada tabel 4.2.19

Tabel 4.2.21
Biaya Bahan Penolong per Kemasan Produk Susu Kemasan Sirup Desember 2021

Kemasan	Ukuran	Biaya Bahan Penolong per mili liter (Rp)	Biaya Bahan Penolong per kemasan (Rp)
Cup Kecil	150 ml	2,04	360
Cup Sedang	250 ml	2,04	510
Cup Besar	1000 ml	2,04	2.040

4.2.2.3.3 Biaya bahan penolong pada produk yogurt

Tabel 4.2.22
Biaya Bahan Penolong untuk Produk Yogurt

Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Perolehan per satuan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
Perisa Buah	3 lt (6 rasa)	50.000	150.000
Sirup	6 (Botol)	19.000	114.000
Bubuk Jelly	25 Pack	14.000	350.000
Bibit Bakteri	2,5*25= 62,5 ltr	21.000	1.312.500
Cup 225ml	5.550	220.000/ 2000 cup	610.500
Sticker	5.550	200	1.110.000
Total			3.647.000

Sumber: Tempat Pengelolaan Jab Milk

Penghitungan biaya bahan penolong untuk setiap ml dapat dilakukan dengan cara seperti berikut :

Biaya Bahan Penolong/ml =

$$\begin{aligned}
 & \frac{\text{Jumlah Biaya}}{\text{Kebutuhan Susu pada produk Yogurt}} \\
 & = \frac{\text{Rp.3.647.000,-}}{1.248.750} \\
 & = \text{Rp. 2,9,-}
 \end{aligned}$$

Tabel 4.2.23
Biaya Bahan Penolong per Kemasan Produk Yogurt Kemasan Desember 2021

Kemasan	Ukuran	Biaya Bahan Penolong per mili liter (Rp)	Biaya Bahan Penolong per kemasan (Rp)
<i>Cup 225ml</i>	225 ml	2,9	652,5

Sumber: Data diolah

4.2.2.4 Biaya overhead pabrik tetap

Biaya overhead pabrik tetap pada perusahaan olahan susu JAB Milk yaitu upah untuk biaya kebersihan yang mana setiap hari upah diberikan kepada 2 orang untuk membersihkan rumah produksi dan halaman setiap pagi dan sore. Upah yang diberikan sebesar Rp.30.000 setiap orang dengan estimasi Rp.900.000,- /bulan dengan total Rp.1800.000,- .

Penghitungan biaya kebersihan untuk setiap ml dapat dilakukan dengan cara seperti berikut :

Biaya kebersihan/ml =

$$\begin{aligned} & \frac{\text{Jumlah Biaya}}{\text{Kebutuhan Susu Semua Produk (Susu kemasan + yogurt)}} \\ & = \frac{\text{Rp.1.800.000,-}}{3.123.750} \\ & = \text{Rp. 0,58,-} \end{aligned}$$

Selanjutnya untuk penghitungan biaya kebersihan untuk setiap kemasan dapat dilihat pada tabel 4.2.24 dan 4.2.25

Tabel 4.2.24
Biaya Kebersihan per Kemasan Produk Susu Kemasan Desember 2021

Kemasan	Ukuran	Biaya Gas per mili liter (Rp)	Biaya Gas per kemasan (Rp)
Cup Kecil	150 ml	0,57	85,5
Cup Sedang	250 ml	0,57	142,5
Cup Besar	1000 ml	0,57	570

Sumber: Data diolah

Tabel 4.2.25
Biaya Kebersihan per Kemasan Produk Yogurt Desember 2021

Kemasan	Ukuran	Biaya Kebersihan per mili liter (Rp)	Biaya Kebersihan per kemasan (Rp)
Cup 225	225 ml	0,57	128,25

Sumber: Data diolah

4.2.3 Penghitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *Full Costing*

4.2.3.1 Harga pokok produksi pada produk susu kemasan bubuk coklat

Tabel 4.2.26
Penghitungan Harga Pokok Produksi pada Produk Susu Kemasan Bubuk Coklat Desember 2021

Elemen Biaya	Cup ukuran 150 ml (Rp)	Cup ukuran 250 ml(Rp)	Cup Ukuran 1000 ml (Rp)
Biaya Bahan Baku	1.125	1.875	6.750
Tenaga Kerja Langsung	288	480	1.920
Biaya Overhead Pabrik Variable			
Gas	64,5	107,5	430
Listrik	14,4	24	96
Biaya Bahan Penolong	360	510	1.880
Biaya Overhead Pabrik Tetap			
Biaya Kebersihan	85,5	142,5	570
Biaya Produksi	1.859	3099	11.646

Berdasarkan tabel 4.2.26 dapat disimpulkan jika harga pokok produksi pada produk susu kemasan bubuk coklat berdasarkan metode *Full Costing* yaitu Rp. 1.859,- untuk kemasan 150ml, Rp.3.099,- untuk kemasan 250ml, dan Rp.11.646,- untuk kemasan 1000 ml.

Tabel 4.2.27
Penghitungan Harga Pokok Produksi Susu Kemasan Sirup
Desember 2021

Elemen Biaya	Cup ukuran 150 ml (Rp)	Cup ukuran 250 ml(Rp)	Cup Ukuran 1000 ml (Rp)
Biaya Bahan Baku	1.125	1.875	6.750
Tenaga Kerja Langsung	288	480	1.920
Biaya Overhead Pabrik Variable			
Gas	64,5	107,5	430
Listrik	14,4	24	96
Biaya Bahan Penolong	360	510	2040
Biaya Overhead Pabrik Tetap			
Biaya Kebersihan	85,5	142,5	570
Biaya Produksi	1.937,4	3199	11.806

Berdasarkan tabel 4.2.27 dapat disimpulkan jika harga pokok produksi pada produk susu kemasan sirup berdasarkan metode *Full Costing* yaitu Rp. 1.937,4,- untuk kemasan 150ml, Rp.3.199,- untuk kemasan 250ml, dan Rp.11.806,- untuk kemasan 1000 ml.

Tabel 4.2.28
Penghitungan Harga Pokok Produksi Yogurt
Desember 2021

Elemen Biaya	<i>Cup ukuran 150 ml(Rp)</i>
Biaya BahanBaku	1.687,5
Tenaga KerjaLangsung	432
Biaya Overhead Pabrik Variable	
Gas	96,75
Listrik	21,6
Biaya Bahan Penolong	652,5
Biaya Overhead Pabrik Tetap	
Biaya Kebersihan	128,25
Biaya Produksi	3.018,6

Berdasarkan tabel 4.2.28 dapat disimpulkan jika harga pokok produksi pada produk yogurt berdasarkan metode *Full Costing* yaitu Rp. 3.018,6,- pada kemasan ukuran 225ml untuk semua varian rasa.

4.3 Hasil Penelitian

Pada dasarnya penghitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *Full Costing* sering kali mendapatkan hasil yang lebih besar daripada metode penghitungan yang dilakukan perusahaan, namun berbeda dengan penelitian saat ini, yang mana pada penelitian saat ini beberapa produk dengan penghitungan menggunakan metode *Full Costing* justru menghasilkan nominal lebih rendah daripada penghitungan yang dilakukan perusahaan, hal ini dikarenakan ada beberapa biaya yang dibebankan dalam jumlah yang sama untuk semua produk oleh perusahaan, seperti biaya listrik dan gas, sehingga hasil penghitungan yang dilakukan perusahaan justru menghasilkan nominal yang lebih tinggi. Hal tersebut dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 4.2.29
Perbandingan Harga Pokok Produksi Susu Kemasan Menurut Perusahaan dengan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing* pada Produk Susu Kemasan Bubuk Coklat

Ukuran	Menurut Perusahaan (Rp)	Menurut Metode <i>Full Costing</i> (Rp)	Selisih (Rp)
150 ml	1.878	1.859	19,-
250 ml	3.130	3.099	31
1000 ml	11.770	11.646	124

Tabel 4.2.30
Perbandingan Harga Pokok Produksi Susu Kemasan Menurut Perusahaan
dengan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing* pada Produk
Susu Kemasan Sirup

Ukuran	Menurut Perusahaan (Rp)	Menurut Metode <i>Full Costing</i> (Rp)	Selisih (Rp)
150 ml	1.878	1.937,4	59,4
250 ml	3.130	3.199	69
1000 ml	11.770	11.806	36

Tabel 4.2.31
Perbandingan Harga Pokok Produksi Yogurt Menurut Perusahaan dengan
Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing*

Ukuran	Menurut Perusahaan (Rp)	Menurut Metode <i>Full Costing</i> (Rp)	Selisih (Rp)
150 ml	3.064,5	3.018,6	45,9,-

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan yang sudah diuraikan di atas maka dapat di tarik kesimpulan jika dalam proses penentuan harga pokok produksi, perusahaan sudah memakai penghitungan berdasarkan kaidah akuntansi, yakni menggunakan metode *Variable Costing* dimana perusahaan tidak mencantumkan biaya overhead pabrik tetap kedalam penghitungan harga pokok produksi pada perusahaan, disini lain dalam proses penghitungannya perusahaan juga membebankan biaya dengan nominal yang sama pada biaya gas dan listrik, selain itu dalam penghitungan biaya produksi pada produk susu kemasan biaya bahan penolong dibebankan dalam jumlah yang sama pada semua jenis produk berdasarkan ukuran kemasan saja, yang mana sebetulnya ada perbedaan antara bahan penolong untuk susu kemasan rasa coklat, dengan rasa yang lain, yakni pada jenis produk susu kemasan rasa coklat, bahan penolong menggunakan bubuk coklat, sedangkan produk yang lain menggunakan sirup untuk penambah rasa sehingga dalam hal ini mengakibatkan perbedaan dengan hasil penghitungan yang dilakukan peneliti, yakni berdasarkan metode *Full Costing* yang mana penulis menjabarkan penghitungan semua produk bukan hanya berdasarkan ukuran, tetapi juga varian rasa.

Penghitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *Full Costing* yang dilakukan penulis menghasilkan nilai yang lebih rendah pada produk susu kemasan perasa bubuk coklat dengan penghitungan harga pokok produksi yang dilakukan jabmilk. Sedangkan untuk produk susu kemasan dengan perasa sirup dan produk yogult, penghitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *Full Costing* menghasilkan nilai yang lebih tinggi dibandingkan penghitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh perusahaan.

5.3 Saran

Saran yang dapat diberikan kepada perusahaan berdasarkan kesimpulan di atas yaitu :

1) Saran untuk perusahaan

Sebaiknya dalam menghitung biaya produksi perusahaan juga harus menghitung seluruh unsur biaya yang ada termasuk biaya overhead pabrik tetap, sedangkan untuk biaya bahan penolong sebaiknya dibedakan untuk setiap produk karena beberapa produk terdapat komposisi yang berbeda terkait biaya bahan penolongnya.

2) Saran untuk penelitian selanjutnya

Sebaiknya lebih memperhatikan terkait biaya perawatan mesin, depresiasi mesin atau aset tetap agar dapat menghasilkan perhitungan harga pokok produksi yang tepat dan akurat.

DAFTAR PUSTAKA

Al-Qur'an dan terjemahan.

Anggreani, A. (2020). Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada UKM Tahu AN Anugrah. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 9-16.

<https://www.kanjabung.com/struktur-organisasi/>. Akses pada tanggal 30 Mei 2022

Komara, B. a. (2016). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada CV Salwa Meubel. *Jurnal Ilmiah Ilmu Ekonomi (Jurnal Akuntansi, Pajak dan Manajemen)*, 5 (9). pp. 18-29. ISSN 2088-6969, 18-29.

L.M. Samryn, S. A. (2001). *Akuntansi Manajerial "Suatu Pengantar"*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.

Nolik Tri Pramujo, H. S. (2016). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Dan Variabel Costing Sebagai Dasar Penentun Harga Jual . *Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Islam Majapahit*.

Sofia Prima Dewi, S. K. (2017). *Akuntansi Biaya* (Vol. 2). Bogor: Penerbit IN MEDIA.

Sylvia, R. (2018). ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING* DAN VARIABEL COSTING PADA TAHU MAMA KOKOM KOTABARU. *JURNAL EKONOMI DAN MANAJEMEN* , Vol. 12 .

WICAKSANA, C. (2018). PENENTUAN STRATEGI PEMASARAN PRODUK JAB MILK. *repository.ub.ac.id*, 28-32.

Wuryansari, A. (2016). Analisis Penghitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual (Studi Kasus Di Peternakan Seraphine Yogyakarta).

LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi

Gambar 1



Proses packing sebelum edar.

Gambar 2



Uji Kelayakan

Gambar 3



Penyetoran susu dari peternak ke koperasi

Lampiran 2

Hasil Wawancara

Narasumber: Mbak Lia

1. Bagaimana latar belakang terbentuknya Jab Milk?

Jawaban:

“Jab Milk itu sebetulnya cabang usaha dari KAN jabung mas, mulainya itu waktu tahun 2008 , dulu namanya “KAN Milk” ,terus tahun 2013 diganti “JabMilk” bebarengan sama terbitnya surat izin dari pemerintah”.

2. Apa visi misi dari Jabmilk?

Jawaban:

”Untuk JabMilk sendiri visi misinya selaras sama visi misi dari KAN Jabung mas, yaitu menjadi koperasi agri bisnis yang kompetitif dalam mengembangkan kualitas hidup anggota, karyawan dan masyarakat berdasarkan nilai-nilai koperasi. Untuk misinya yaitu Melakukan perbaikan dan pengembangan secara terus menerus terhadap Sumber Daya Manusia dan Manajemen Sistem menuju terbentuknya budaya organisasi, guna meningkatkan benefit dan produktivitas.”

3. Produk apa saja yang di jual oleh JAB Milk ?

Jawaban :

“Untuk produk yang dijual JAB Milk ada 2 jenis mas, yaitu susu kemasan dan yogurt. Susu kemasan terdiri dari 3 varian ukuran, yaitu 150ml, 250ml, dan 1000 ml yang masing-masing memiliki varian rasa yakni coklat, melon, strawberry, dan original. Sedangkan untuk produk yogurt, kita hanya

mengeluarkan produk dengan ukuran 225ml yang terdiri dari rasa strawberry, sirsak, melon, leci, jeruk, anggur, original, frozen, dan mini yogurt.”

4. Apa saja bahan baku yang dibutuhkan untuk membuat semua produk tersebut?

Jawaban :

“Bahan baku yang dibutuhkan untuk membuat semua produk tentunya adalah susu segar dan gula.”

5. Darimana susu yang dijadikan bahan baku pembuatan produk jabmilk didapatkan?

Jawaban :

”Semua susu yang didapat itu dari peternak lokal mas, peternah sapi perah di sekitaran wilayah koprasi, yaitu daerah kecamatan jabung, sama beberapa dari poncokusumo dan pakis.”

6. Berapa harga yang diberikan pihak KAN Jabung kepada peternak ketika mengambil susu ?

Jawaban :

“Kalo untuk harga kami menyesuaikan pasaran harga susu segar langsung dari peternak, sekitar 6rb sampai 7rb, kalo untuk saat ini harga lagi naik mas,yaitu 6.900.”

7. Berapa jumlah karyawan untuk proses produksi?

Jawaban :

“Jumlah karyawan yang bertanggung jawab dalam produksi ada 5 mas,

itu dibagi menjadi 3 bagian. Mesin 2, peracikan bumbu 1, dan pengemasan 2”

8. Berapa upah yang diberikan kepada masing-masing karyawan?

Jawaban :

“Masing-masing orang diberi upah setara ijazah SMA , yaitu Rp. 1.200.000,- “

9. Satu bulan berapa kali produksi ?

Jawaban :

“Dalam satu bulan itu kita memproduksi sebanyak 25 kali hari kerja mas”.