

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI ROTI PADA UMKM THE KITCHEN BAKERY NGAWI MENGGUNAKAN METODE *PROCESS COSTING*

Laras Nurhidayati P, Raditya Bena Riyanto, Umi Muslikah

Program Studi Akuntansi, Politeknik Negeri Madiun

Email: larasnurlarasnurhidayatip@gmail.com, radit.bena@gmail.com,
umimuslikah655@gmail.com

ABSTRAK

The kitchen Bakery merupakan sebuah toko roti yang bergerak dibidang penjualan roti dan cake. Penelitian ini bertujuan untuk memahami pengaruh perhitungan harga pokok produksi terhadap harga jual. Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan didapatkan hasil perbandingan yang berbeda Antara perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan The Kitchen Bakery. Perhitungan dengan process costing menghasilkan sebesar Rp 4.945 dengan total sebesar Rp 37.087.000 sedangkan perhitungan The Kitchen Bakery sebesar Rp 3.769 dengan total sebesar Rp 28.268.00. Terjadi perselisihan perhitungan yang ada di biaya overhead pabrik, dimana The Kitchen Bakery tidak menghitung biaya penyusutan dan biaya pemeliharaan fasilitas perusahaan. Maka dengan itu terjadilah perselisihan laba. Maka dapat disarankan untuk menggunakan perhitungan metode process costing agar meningkatkan keuntungan perusahaan kedepannya.

Kata kunci: Harga Pokok Produksi, Metode Process costing, Penjualan, UMKM, Biaya Produksi.

ABSTRACT

The Kitchen Bakery is a bakery that operates in the field of selling bread and cakes. This research aims to understand the effect of calculating the cost of production on selling prices. Based on the results of the research and discussion, different comparison results were obtained between the calculations of the cost of production carried out by The Kitchen Bakery. The calculation with process costing results in IDR 4,945 with a total of IDR 37,087,000, while the calculation for The Kitchen Bakery is IDR 3,769 with a total of IDR 28,268,00. There was a dispute over the calculation of factory overhead costs, where The Kitchen Bakery did not calculate depreciation costs and maintenance costs for company facilities. So, there was a profit dispute. So it can be recommended to use the process costing method calculation in order to increase company profits in the future.

Keywords: Cost of Goods Production, Process costing Method, Sales, MSMEs, Production Costs.

Article history

Received: desember 2024

Reviewed: desember 2024

Published: desember 2024

Plagirism checker no 77

Doi : prefix doi :
10.8734/musytari.v1i2.365

Copyright : author

Publish by : musytari



This work is licensed under a [creative commons attribution-noncommercial 4.0 international license](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

PENDAHULUAN

Di Indonesia, UMKM (usaha mikro, kecil dan menengah) merupakan tulang punggung perekonomian Indonesia. Menurut Kementerian Koperasi dan UMKM, jumlah UMKM saat ini adalah 64,19 juta dan pangsaanya terhadap PDB adalah 61,97%, yaitu. nilainya 8.573 triliun rupiah. UKM berperan penting dalam pertumbuhan ekonomi, mengurangi pengangguran dan kemiskinan, menciptakan pasar baru dan juga berperan dalam perolehan devisa. Tidak dapat dipungkiri bahwa salah satu sektor yang menopang perekonomian di Indonesia adalah sektor UMKM, karena melalui sektor ini semua aspek yang berkaitan dengan pola kehidupan manusia bersumber, mulai dari sektor konsumsi, pangan, dan papan. Namun seperti halnya industri besar, UMKM juga tidak terlepas dari berbagai bentuk permasalahan yang membuat UMKM sulit untuk berkembang atau bahkan tidak mampu bertahan dan akhirnya bangkrut. Salah satu masalah penting yang dihadapi oleh usaha kecil dan menengah yang tampaknya kurang diperhatikan oleh para pengusaha adalah perhitungan biaya yang dikeluarkan selama siklus produksi. Biaya produksi perusahaan merupakan sebagian besar biaya pengusaha.

Sebagian besar sistem penetapan biaya produk UMKM masih menggunakan sistem penetapan biaya yang sederhana, dan sistem tersebut masih memiliki banyak kelemahan, salah satunya adalah memberikan informasi biaya yang tidak akurat. Namun, sistem penetapan biaya produksi yang sederhana ini masih banyak digunakan oleh UMKM. Untuk mengendalikan biaya produksi diperlukan metode yang tepat dalam sistem perhitungan harga pokok produksi yang mampu merefleksikan konsumsi sumber daya dalam aktivitas produksinya sehingga sistem perhitungan biaya produksi menjadi lebih tepat dan sesuai dengan kenyataan yang terjadi di lapangan. Sistem ini terkenal dengan *process costing*. Metode *process costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik yang bersifat variabel (*variable cost*) maupun yang bersifat tetap (*fixed cost*) ke dalam harga pokok produksi. (Anton & Tandra, 2018)

Perhitungan harga pokok produksi (HPP) pada UMKM sering muncul karena keterbatasan sumber daya dan pemahaman dalam mengelola biaya produksi secara tepat. HPP mencakup seluruh biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang atau jasa, termasuk bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead.

Beberapa masalah umum yang dialami UMKM dalam perhitungan HPP meliputi:

1. Tidak Tercatatnya Biaya dengan Rinci
2. Kesulitan dalam Mengalokasikan Biaya Overhead
3. Pemakaian Bahan Baku yang Tidak Efisien
4. Kurangnya Pemahaman tentang Struktur Biaya
5. Fluktuasi Harga Bahan Baku

Tujuan dari penelitian ini adalah Untuk mengetahui total perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) pada UMKM The Kitchen Bakery

KAJIAN PUSTAKA

Pengertian Akuntansi Biaya

Menurut Mulyadi (2014:7) akuntansi biaya didefinisikan sebagai proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, penyajian biaya, pembuatan dan penjualan produk dan jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya.

Akuntansi biaya adalah cabang akuntansi yang berfokus pada pengumpulan, pengukuran, analisis, dan pelaporan biaya yang terkait dengan produksi barang atau jasa. Tujuan utamanya adalah untuk memberikan informasi yang berguna bagi manajemen dalam pengambilan keputusan, perencanaan, dan pengendalian biaya.

Dalam akuntansi biaya, biaya dibagi menjadi beberapa kategori, seperti biaya tetap, biaya variabel, dan biaya semi-variabel. Informasi ini membantu perusahaan untuk memahami struktur biaya, mengidentifikasi area untuk efisiensi, dan menentukan harga jual produk secara lebih efektif.

ISSN : 3025-9495

Pengertian Biaya

Biaya adalah pengorbanan sumber daya ekonomi yang dilakukan oleh suatu entitas untuk memperoleh barang, jasa, atau manfaat lainnya. Dalam konteks akuntansi, biaya biasanya diukur dalam satuan moneter dan dapat dikategorikan menjadi berbagai jenis, seperti:

- Biaya tetap: Biaya yang tidak berubah meskipun ada perubahan dalam volume produksi (misalnya, sewa).
- Biaya variabel: Biaya yang berubah seiring dengan perubahan volume produksi (misalnya, bahan baku).
- Biaya semi-variabel: Biaya yang memiliki komponen tetap dan variabel (misalnya, biaya listrik). Biaya merupakan faktor penting dalam pengambilan keputusan manajerial, perencanaan anggaran, dan penentuan harga produk.

Process Costing

Process costing adalah salah satu metode akuntansi biaya yang digunakan untuk menghitung harga pokok produksi dalam suatu perusahaan manufaktur yang memproduksi barang secara massal atau dalam jumlah besar dengan karakteristik produk yang serupa.

Penggolongan Biaya

Penggolongan biaya dapat dilakukan berdasarkan berbagai kriteria. Berikut adalah beberapa penggolongan biaya yang umum:

1. Berdasarkan Sifat Biaya:

- Biaya Tetap: Biaya yang tidak berubah terlepas dari tingkat produksi (misalnya, sewa gedung).
- Biaya Variabel: Biaya yang berubah seiring dengan tingkat produksi (misalnya, biaya bahan baku).
- Biaya Semi-Variabel: Biaya yang memiliki elemen tetap dan variabel (misalnya, biaya listrik).

2. Berdasarkan Fungsi:

- Biaya Produksi: Biaya yang terkait dengan proses produksi (misalnya, biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung).
- Biaya Penjualan: Biaya yang dikeluarkan untuk memasarkan produk (misalnya, biaya iklan).
- Biaya Administrasi: Biaya yang berhubungan dengan kegiatan manajerial dan administrasi (misalnya, gaji pegawai administrasi).

3. Berdasarkan Perilaku:

- Biaya Langsung: Biaya yang dapat langsung diatribusikan ke produk tertentu (misalnya, bahan baku).
- Biaya Tidak Langsung: Biaya yang tidak dapat langsung diatribusikan ke produk tertentu (misalnya, biaya overhead pabrik).

4. Berdasarkan Jangka Waktu:

- Biaya Jangka Pendek: Biaya yang harus dikeluarkan dalam waktu dekat (misalnya, biaya operasional bulanan).
- Biaya Jangka Panjang: Biaya yang berkaitan dengan investasi yang berdampak dalam jangka waktu yang lebih lama (misalnya, pembelian mesin).

5. Berdasarkan Kontrol:

- Biaya Terkendali: Biaya yang dapat dikendalikan oleh manajer (misalnya, biaya bahan).
- Biaya Tidak Terkendali: Biaya yang tidak dapat dikendalikan dalam jangka pendek (misalnya, pajak).

Penggolongan biaya ini membantu perusahaan dalam analisis biaya, pengendalian anggaran, dan pengambilan keputusan.

ISSN : 3025-9495

Harga Pokok Produksi

Pengertian Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi (HPP) adalah total biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk memproduksi barang sebelum barang tersebut dijual. HPP mencakup semua biaya yang terkait langsung dengan proses produksi, termasuk:

1. Biaya Bahan Baku: Pengeluaran untuk bahan baku yang digunakan dalam produksi.
2. Biaya Tenaga Kerja Langsung: Gaji dan upah yang dibayarkan kepada pekerja yang terlibat langsung dalam proses produksi.
3. Biaya Overhead Pabrik: Biaya tidak langsung yang terkait dengan produksi, seperti sewa pabrik, utilitas, dan penyusutan peralatan.

HPP penting untuk menentukan harga jual produk, mengukur profitabilitas, dan membantu dalam pengambilan keputusan manajerial. Dengan menghitung HPP, perusahaan dapat memahami biaya produksi dan melakukan analisis efisiensi operasional.

Tujuan Harga Pokok Produksi

Tujuan dari harga pokok produksi (HPP) meliputi:

1. Menentukan Harga Jual: HPP membantu perusahaan dalam menetapkan harga jual produk agar dapat mencapai margin keuntungan yang diinginkan.
2. Mengukur Profitabilitas: Dengan mengetahui HPP, perusahaan dapat menghitung laba yang dihasilkan dari penjualan produk dan menilai kinerja keuangan.
3. Perencanaan dan Pengendalian Biaya: HPP memberikan informasi penting untuk merencanakan anggaran dan mengendalikan biaya produksi, membantu manajemen dalam pengambilan keputusan.
4. Evaluasi Kinerja: HPP dapat digunakan untuk mengevaluasi efisiensi proses produksi dan kinerja departemen terkait.
5. Pengambilan Keputusan: Informasi tentang HPP mendukung manajemen dalam keputusan strategis, seperti investasi dalam teknologi baru atau pengurangan biaya.

Dengan memahami dan mengelola HPP, perusahaan dapat meningkatkan daya saing dan keberlanjutan usaha.

Metode Penentuan Biaya Produksi

Metode Perhitungan harga pokok produksi adalah cara memperhitungkan unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi. Menurut Mulyadi (2005) dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi terdapat dua pendekatan yaitu :

1. Metode Process costing

Metode Process costing terdiri dari unsur - unsur biaya produksi sebagai berikut:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	xxx
Harga Pokok produksi	xxx

2. Metode Variable Costing

Variabel costing, atau costing variabel, adalah metode akuntansi biaya di mana hanya biaya variabel yang dimasukkan dalam perhitungan biaya produk. Biaya tetap tidak dialokasikan ke produk, melainkan dicatat sebagai biaya periode. Dalam metode ini, biaya produksi mencakup hanya biaya bahan langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya variabel overhead. Variabel costing sering digunakan untuk analisis manajerial karena memberikan gambaran yang lebih jelas tentang kontribusi margin dan profitabilitas produk.

ISSN : 3025-9495

OBJEK DAN METODE ANALISIS

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif . Pendekatan kualitatif dalam penelitian ini adalah merupakan metode dengan mendeskripsikan data- data yang sudah ada jelas untuk mengetahui penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan metode process costing dalam menentukan harga jual.

Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada UMKM The Kitchen Bakery yang berlokasi di Jl.Raya Kedunggalar-Ngawi Kab.Ngawi.

Objek Penelitian

Menurut (Supranto 2000: 21) objek penelitian adalah himpunan elemen yang dapat berupa orang, organisasi atau barang yang akan diteliti. Dalam penelitian ini objek yang digunakan adalah Roti pada UMKM The Kitchen Bakery Harga Pokok Produksinya.

Populasi dan Sampel

Populasi

Menurut Sugiyono (2012) populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas, objek/ subjek yang mempunyai kuantitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Dalam penelitian ini populasi yang akan di teliti adalah UMKM The Kitcen Bakery Ngawi.

Sampel

Untuk menentukan sampel dalam penelitian ini menggunakan *nonprobability sampling*, dengan teknik *convenience sampling*, Metode ini memilih sampel dari elemen populasi yang datanya mudah di peroleh peneliti. Dalam penelitian ini sampel yang digunakan adalah The Kitchen Bakery Ngawi. Selain itu, peneliti juga mengambil data produksi roti sebagai sampel untuk dihitung harga pokok produksinya.

Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Nasution (2012) menyatakan bahwa sumber data dibedakan menjadi dua golongan, yaitu data primer dan data sekunder.

1. Data Primer

Data primer adalah data yang dikumpulkan secara langsung dari sumber aslinya untuk tujuan tertentu. Proses pengumpulan data primer melibatkan observasi, wawancara, survei, atau eksperimen langsung.

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang telah dikumpulkan oleh pihak lain untuk tujuan lain, tetapi dapat digunakan kembali untuk analisis atau penelitian yang berbeda. Data sekunder dapat diperoleh dari berbagai sumber seperti dokumen, catatan, laporan-laporan, hasil-hasil penelitian, buku-buku, artikel, publikasi, laporan industri, database pemerintah, atau sumber online lainnya.

Metode Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini metode pengumpulan data yang digunakan adalah dokumentasi, wawancara, dan observasi.

1. Dokumentasi

Dokumentasi Menurut Sugiyono (2020) dokumentasi merupakan pengumpulan dari catatan peristiwa yang sudah berlaku baik berbentuk tulisan, gambar/foto atau karya-karya monumental dari seseorang/instansi. Dalam penelitian ini akan dilakukan pengumpulan informasi dari data-data yang dimiliki UMKM The Kitchen Bakery Ngawi.

2. Wawancara

Sugiyono (2016:194) menyatakan bahwa wawancara digunakan sebagai teknik pengumpulan data jika peneliti ingin melakukan studi pendahuluan untuk menemukan permasalahan yang harus diteliti, serta juga apabila peneliti ingin mengetahui hal-hal dari responden yang lebih mendalam. Peneliti akan membuat pertanyaan terkait harga pokok produksi. Kemudian peneliti akan melakukan tanya jawab dengan informan dari UMKM The

ISSN : 3025-9495

Kitchen Bakery Ngawi untuk mendapatkan informasi mengenai harga pokok produksi yang telah diterapkan oleh UMKM The Kitchen Bakery Ngawi.

3. Observasi

Menurut Sugiyono (2020) observasi adalah kondisi dimana dilakukannya pengamatan secara langsung oleh peneliti agar lebih mampu memahami konteks data dalam keseluruhan situasi sosial sehingga dapat diperoleh pandangan yang holistik (menyeluruh). Dalam penelitian ini peneliti akan melakukan pengamatan terhadap penghitungan harga pokok produksi yang telah diterapkan oleh UMKM The Kitchen Bakery Ngawi.

Teknik Analisis Data

Menurut Sugiyono (2020) analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan dokumentasi dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit-unit, melakukan sintesa, menyusun ke dalam pola, memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari, dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain. Teknik analisis data yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu:

1. Mengumpulkan data dan informasi yang didapat dari hasil wawancara, dokumentasi, dan observasi terkait dengan harga pokok produksi pada UMKM The Kitchen Bakery Ngawi.
2. Melakukan pemeriksaan pada hasil wawancara, dokumentasi, dan observasi pada UMKM The Kitchen Bakery Ngawi.
3. Memeriksa mengenai kesesuaian perhitungan harga pokok produksi pada UMKM The Kitchen Bakery Ngawi.
4. Menghitung ulang harga pokok produksi UMKM The Kitchen Bakery Ngawi dengan menggunakan metode process costing.
5. Membuat kesimpulan dari hasil perhitungan peneliti terhadap harga pokok produksi UMKM The Kitchen Bakery Ngawi.

HASIL

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif . Pendekatan kualitatif dalam penelitian ini adalah merupakan metode dengan mendeskripsikan data- data yang sudah ada jelas untuk mengetahui penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan metode process costing dalam menentukan harga jual.

Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada UMKM The Kitchen Bakery yang berlokasi di Jl.Raya Kedunggalar-Ngawi Kab.Ngawi.

Objek Penelitian

Menurut (Supranto 2000: 21) objek penelitian adalah himpunan elemen yang dapat berupa orang, organisasi atau barang yang akan diteliti. Dalam penelitian ini objek yang digunakan adalah Roti pada UMKM The Kitchen Bakery Harga Pokok Produksinya.

Populasi dan Sampel

Populasi

Menurut Sugiyono (2012) populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas, objek/ subjek yang mempunyai kuantitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Dalam penelitian ini populasi yang akan di teliti adalah UMKM The Kitcen Bakery Ngawi.

Sampel

Untuk menentukan sampel dalam penelitian ini menggunakan *nonprobability sampling*, dengan teknik *convenience sampling*, Metode ini memilih sampel dari elemen populasi yang datanya mudah di peroleh peneliti. Dalam penelitian ini sampel yang digunakan adalah The Kitchen Bakery Ngawi. Selain itu, peneliti juga mengambil data produksi roti sebagai sampel untuk dihitung harga pokok produksinya.

Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Nasution (2012) menyatakan bahwa sumber data dibedakan menjadi dua golongan, yaitu data primer dan data sekunder.

3. Data Primer

Data primer adalah data yang dikumpulkan secara langsung dari sumber aslinya untuk tujuan tertentu. Proses pengumpulan data primer melibatkan observasi, wawancara, survei, atau eksperimen langsung.

4. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang telah dikumpulkan oleh pihak lain untuk tujuan lain, tetapi dapat digunakan kembali untuk analisis atau penelitian yang berbeda. Data sekunder dapat diperoleh dari berbagai sumber seperti dokumen, catatan, laporan-laporan, hasil-hasil penelitian, buku-buku, artikel, publikasi, laporan industri, database pemerintah, atau sumber online lainnya.

Metode Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini metode pengumpulan data yang digunakan adalah dokumentasi, wawancara, dan observasi.

Dokumentasi

Dokumentasi Menurut Sugiyono (2020) dokumentasi merupakan pengumpulan dari catatan peristiwa yang sudah berlaku baik berbentuk tulisan, gambar/foto atau karya-karya monumental dari seseorang/instansi. Dalam penelitian ini akan dilakukan pengumpulan informasi dari data-data yang dimiliki UMKM The Kitchen Bakery Ngawi.

Wawancara

Sugiyono (2016:194) menyatakan bahwa wawancara digunakan sebagai teknik pengumpulan data jika peneliti ingin melakukan studi pendahuluan untuk menemukan permasalahan yang harus diteliti, serta juga apabila peneliti ingin mengetahui hal-hal dari responden yang lebih mendalam. Peneliti akan membuat pertanyaan terkait harga pokok produksi. Kemudian peneliti akan melakukan tanya jawab dengan informan dari UMKM The Kitchen Bakery Ngawi untuk mendapatkan informasi mengenai harga pokok produksi yang telah diterapkan oleh UMKM The Kitchen Bakery Ngawi.

Observasi

Menurut Sugiyono (2020) observasi adalah kondisi dimana dilakukannya pengamatan secara langsung oleh peneliti agar lebih mampu memahami konteks data dalam keseluruhan situasi sosial sehingga dapat diperoleh pandangan yang holistik (menyeluruh). Dalam penelitian ini peneliti akan melakukan pengamatan terhadap penghitungan harga pokok produksi yang telah diterapkan oleh UMKM The Kitchen Bakery Ngawi.

Teknik Analisis Data

Menurut Sugiyono (2020) analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan dokumentasi dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit-unit, melakukan sintesa, menyusun ke dalam pola, memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari, dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain. Teknik analisis data yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu:

- Mengumpulkan data dan informasi yang didapat dari hasil wawancara, dokumentasi, dan observasi terkait dengan harga pokok produksi pada UMKM The Kitchen Bakery Ngawi.
- Melakukan pemeriksaan pada hasil wawancara, dokumentasi, dan observasi pada UMKM The Kitchen Bakery Ngawi.

- Memeriksa mengenai kesesuaian perhitungan harga pokok produksi pada UMKM The Kitchen Bakery Ngawi.
- Menghitung ulang harga pokok produksi UMKM The Kitchen Bakery Ngawi dengan menggunakan metode process costing.
- Membuat kesimpulan dari hasil perhitungan peneliti terhadap harga pokok produksi UMKM The Kitchen Bakery Ngawi.

PEMBAHASAN

Penerapan Metode Proses Costing dalam Penentuan Harga Pokok Produksi

Toko ini menghitung harga pokok produksi berdasarkan biaya-biaya yang benar terjadi dan dihitung pada akhir periode. Penentuan harga pokok produksi pada The Kitchen Bakery adalah dengan Metode Process Costing, dimana harga pokok per unit diperoleh dengan membagisemua biaya produksi dengan jumlah unit produksi.

Berdasarkan data pada toko, untuk harga pokok produksi per unit toko membagi seluruh biaya-biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi roti dengan jumlah roti yang di produksi.

Pada bulan Desember 2024, Toko membuat roti sebanyak 1.000 per unit, pada akhir Desember produk selesai yang ditransfer ke toko untuk dijual sebanyak 500 unit, sedangkan yang 500 unit roti masih dalam proses dengan tingkat penyerapan biaya bahan baku 100%, biaya tenaga kerja 75%, dan biaya overhead pabrik 80%. Berdasarkan data yang diperoleh, dapat dilihat perhitungan harga pokok produksi table 1.

Table 1. Laporan Biaya Produksi Bulan Desember 2024		
The Kitchen Bakery		
Laporan Biaya Produksi		
Untuk bulan Desember 2024		
Skedul Kuslitas		
Produk masuk proses		1.000
Produk selesai	500	
Produk dalam proses (100% Bahan baku, 75% Tenaga Kerja, 80% BOP)	500	
		1.000
Biaya Dibebankan		
Elemen Biaya	Total Biaya	Biaya Per Unit
Bahan baku	Rp 23.479.500	Rp 23.479,5
Tenaga Kerja	Rp 6.000.000	Rp 6.857
Overhead Pabrik	Rp 6.808.000	Rp 7.360
Total	Rp 36.287.500	Rp 37.696,5
Pertanggungjawaban Biaya		
Biaya produk selesai (500 x 37.696,5)		Rp 18.848.250
Produk dalam proses:		
Bahan baku(500 x 100% x 23.479,5)	Rp 11.739.750	
Tenaga kerja(500 x 75% x 6.857)	Rp 2.571.375	
Overhead pabrik(500 x 80% 7.360)	Rp 2.944.000	Rp 17.255.125
Total		Rp 36.103.375
Perhitungan Tambahan:		
Unit ekuivalen: Bahan baku=500+(500 x 100%) =1.000		
Tenaga kerja=500+(500 x75%)=875		
Overhead pabrik=500+(500 x 80%)=925		

Biaya per unit: Bahan baku= $23.479.500 : 1.000 = 23.479,5$
Tenaga kerja= $6.000.000 : 875 = 6.857$
Overhead pabrik= $6.808.000 : 925 = 7.360$

Sumber : Data diolah (2024)

Sesuai perhitungan metode proses costing dalam penentuan harga pokok produksi dalam The Kitchen Bakery dapat dilihat bahwa total biaya bahan baku yang dibebankan produk dalam proses adalah Rp 11.739.750, didapat dari jumlah unit produksi produk dalam proses dikali dengan total presentase atau tingkat penyerapan yang dibebankan dikali dengan biaya per unit. Sedangkan biaya tenaga kerja produk dalam proses adalah Rp 2.571.375, dan biaya overhead pabrik dalam proses adalah Rp 2.944.000.

Maka total biaya produksi produk dalam proses adalah sebesar Rp 97.136.850, didapat dari jumlah biaya bahan baku dalam proses ditambah biaya tenaga kerja langsung dalam proses ditambah dengan biaya overhead pabrik dalam proses.

Setelah menghitung biaya produksi produk dalam proses, kita menentukan biaya per unit dengan menggunakan perhitungan metode process costing, sebelum menentukan biaya per unit dilakukan terlebih dahulu perhitungan tambahan yaitu ekuivalen produksi. Untuk unit ekuivalen produksi biaya bahan baku adalah produk selesai (500 unit) ditambah dengan hasil dari produk dalam proses (500 unit) dikali dengan tingkat penyelesaian bahan baku (100%). Jadi hasil perhitungan unit ekuivalen produksi bahan baku adalah 1.000 unit. Sedangkan unit ekuivalen produksi tenaga kerja adalah 875 unit, dan unit ekuivalen overhead pabrik adalah 925 unit. Setelah menentukan pada setiap elemen biaya, kita menghitung biaya per unit pada setiap elemen biaya. Biaya per unit bahan baku adalah total biaya bahan baku (Rp 23.479.500) dibagi dengan unit ekuivalen biaya bahan baku (1.000). Jadi hasil perhitungan biaya per unit pada bahan baku adalah Rp 23.479,5. Sedangkan biaya per unit tenaga kerja adalah Rp 6.857, dan biaya per unit overhead pabrik adalah Rp 7.360.

Maka total biaya per unit adalah sebesar Rp 37.696,5 didapat dari jumlah biaya per unit bahan baku ditambah biaya per unit tenaga kerja ditambah biaya per unit overhead pabrik.

Berdasarkan data-data yang diperoleh penulis dari toko maka biaya produksi yang termasuk dalam harga pokok produksi dengan metode process costing adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

Biaya bahan baku

Menurut perhitungan perusahaan biaya air dimasukkan dalam biaya overhead pabrik bukan dalam biaya bahan baku.

Biaya tenaga kerja langsung

Biaya tenaga kerja langsung telah sesuai dialokasikan dalam penentuan harga pokok produksi dengan metode process costing, yang terdiri dari gaji pokok, tunjangan asuransi, tunjangan transport dan uang makan, dimana tenaga kerja langsung adalah karyawan-karyawan yang langsung terlibat dalam proses produksi roti.

Biaya overhead roti

Biaya overhead pabrik telah sesuai dialokasikan dalam penentuan harga pokok produksi dengan metode process costing, yang terdiri dari biaya tenaga kerja langsung, biaya perlengkapan pabrik, biaya reparasi, dan pemeliharaan mesin, penyusutan gedung, penyusutan mesin, listrik dan telepon, biaya operasional.

Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan menggunakan Metode Variabel Costing dan Metode Proses Costing

Setelah menghitung harga pokok produksi dengan metode harga pokok proses (proses costing), dapat dibandingkan dengan metode perhitungan harga pokok produksi yang digunakan oleh The Kitchen Bakery yaitu metode variabel costing. Ada beberapa persamaan dan perbedaan Antara kedua metode tersebut.

Persamaan dari metode variabel costing dan process costing yaitu sama-sama bertujuan biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik ke produk dan mekanisme menentukan harga pokok perunit.

Perbedaannya yaitu cara perhitungan dalam menentukan harga pokok produksi. Jika menghitung harga pokok perunit dengan menggunakan perhitungan metode variabel costing yaitu menjumlahkan seluruh biaya produksi (bahan bak, tenaga kerja langsung, overhead pabrik) kemudian dibagi dengan jumlah unit produksi pada periode tersebut. Sedangkan menggunakan perhitungan metode harga pokok proses (process costing) berbeda dengan metode variabel costing dimana metode sebelumnya menghitung harga pokok perunit menjumlahkan biaya produksi kemudian dibagi dengan jumlah unit produksi tanpa memandang produk dalam proses atau produk yang belum selesai diproduksi. Jika menghitung dengan menggunakan metode proses costing seluruh biaya tidak langsung dibagi dengan jumlah unit produk yang akan diproduksi, karena akan ada produk selesai dan produk dalam proses. Metode ini menggunakan perhitungan tambahan (unit ekuivalen), unit ekuivalen adalah penyertaan produk dalam proses tersebut menjai produk jadi. $\text{Unit ekuivalen produk} = \text{Produk Selesai} + (\text{Produk dalam proses} \times \text{Tingkat Penyelesaian})$

PENUTUP

Kesimpulan

Dari penelitian ini mengenai penerapan metode process costing dalam penentuan harga pokok produksi yang disajikan oleh toko, maka penulis sampai kepada kesimpulan yang mungkin berguna dan bermanfaat terutama bagi The Kitchen Bakery dalam menyajikan laporan harga pokok produksi yang lebih tepat dan wajar. Adapun kesimpulan yang diambil oleh penulis adalah:

Dalam perhitungan harga pokok produksi untuk menghasilkan satu buah roti yang ditetapkan oleh The Kitchen Bakery adalah metode variabel costing. Disetiap kegiatan produk The Kitchen Bakery harus mengeluarkan biaya sebesar Rp 1.217,452 per unit. Namun, apabila toko menerapkan perhitungan dengan metode proses costing maka toko akan mengeluarkan biaya sebesar Rp 1.233,433 per unit.

Pengalokasian biaya yang dilakukan oleh The Kitchen Bakery belum tepat, seharusnya biaya air dimasukkan ke dalam biaya bahan baku bukan overhead pabrik.

Saran

Dari kesimpulan yang ada, maka penulis menyarankan kepada The Kitchen Bakery, dalam menentukan harga pokok produksi sebaiknya toko menerapkan perhitungan metode process costing.

DAFTAR PUSTAKA

- Anton, & Tandra, Y. (2018). ANALYSIS OF THE CALCULATION OF THE COST OF BREAD PRODUCTION USING PROCESS COSTING METHOD ON MICRO, SMALL, AND MEDIUM ENTERPRISE PATEN 777 BAKERY. *Bilancia*, 2(3), 285–298
- Machmud, M., & Hasan, H. (n.d.). *AKUNTANSI BIAYA Mulyana Machmud Hamida Hasan PENERBIT CV.EUREKA MEDIA AKSARA*.
- Pokok, H., Pada, P., & Mekarsari, U. D. (2016). Analisis Perbandingan Metode Process costing Dan Variabel Costing Dengan Metode Perusahaan Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Ud Mekarsari. *Jurnal Bisnis & Akuntansi Unsuraya*, 1(1). <https://doi.org/10.35968/jbau.v1i1.162>
- Prabowo, A. A. (2019). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Harga Pokok Pesanan (Job Order Costing) Pada UD Adi Prima Karsa di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 2(01), 1689–1699.
- Sayuti, A., Aryani, R. A. I., & Septian, D. (2022). Perhitungan Harga Pokok Pesanan dengan Pendekatan Metode Process costing. *Kompeten: Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Bisnis*, 1(2), 75–81. <https://doi.org/10.57141/kompeten.v1i2.9>