

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI  
DALAM LABA KOTOR PADA USAHA  
KERUPUK IKAN UD. DUA IKAN  
DI KOTA MEDAN**

**SKRIPSI**

*Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Syarat Untuk  
Memperoleh Gelar Sarjana Akuntansi (S.Ak)  
Program Studi Akuntansi*



**OLEH :**

**NAMA : REZA TRIAFRILLIA**  
**NPM : 1605170129**  
**PROGRAM STUDI : AKUNTANSI**  
**KONSNETRASI : AKUNTANSI MANAJEMEN**

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA  
MEDAN**

**2020**



MAJELIS PENDIDIKAN TINGGI MUHAMMADIYAH  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS**

Jl. Kapten Mukhtar Basri No. 3 (061) 6624567 Medan 20238



**PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI**

Panitia Ujian Strata-1 Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, dalam sidang yang diselenggarakan pada hari Selasa, tanggal 14 April 2020, pukul 09.00 WIB sampai dengan selesai, setelah mendengar, melihat, memperhatikan, dan seterusnya.

MEMUTUSKAN

Nama : REZA TRIAERILLIA  
NPM : 1605170129  
Program Studi : AKUNTANSI  
Konsentrasi : AKUNTANSI MANAJEMEN  
Judul Skripsi : ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI  
DALAM LABA KOTOR PADA USAHA KERUPUK IKAN UD.  
DUA IKAN

Dinyatakan : (B) *Lulus Yudisium dan telah memenuhi persyaratan untuk memperoleh Gelar Sarjana pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara*

Tim Penguji

Penguji I

(HAFAH, S.E., M.Si)

Penguji II

(NOVIEN RIALDY, S.E., M.M)

Pembimbing

(PANDAPOTAN RITONGA, S.E., M.Si)

Panitia Ujian

Ketua



(H. JANURI, S.E., M.M. \*MCH)

Sekretaris

(ADE GUNAWAN, S.E., M.Si)



MAJELIS PENDIDIKAN TINGGI MUHAMMADIYAH  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS**  
Jl. Kapten Mukhtar Basri No. 3 (061) 6624567 Medan 20238

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

**PENGESAHAN SKRIPSI**

Skripsi ini disusun oleh :

**Nama Lengkap : REZA TRIAFRILLIA**

**NPM : 1605170129**

**Program Studi : AKUNTANSI**

**Konsentrasi : AKUNTANSI MANAJEMEN**

**Judul Skripsi : ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI  
DALAM LABA KOTOR PADA USAHA KERUPUK IKAN UD.  
DUA IKAN**

**Disetujui dan telah memenuhi persyaratan untuk diajukan dalam Ujian  
Mempertahankan Skripsi**

**Medan, Maret 2020**

**Pembimbing Skripsi**

**PANDAPOTAN RITONGA, SE, M.Si**

**Diketahui/Disetujui  
Oleh :**

**Ketua Program Studi Akuntansi  
Fakultas Ekonomi Dan Bisnis UMSU**

**Dekan  
Fakultas Ekonomi Dan Bisnis UMSU**

**FITRIANI SARAGIH, S.E, M.Si.**

**H. JANURI, SE, M.M, M.Si.**



MAJELIS PENDIDIKAN TINGGI MUHAMMADIYAH  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
Jl. Kapten Mukhtar Basri No. 3 (061) 6624567 Medan 20238

BERITA ACARA PEMBIMBINGAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Reza Triafillia Program Studi : Akuntansi  
NPM : 1605170129 Konsentrasi : Akuntansi Manajemen  
Nama Dosen Pembimbing : Pandapotan Ritongga SE., M.Si Judul Penelitian: Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Laba Kotor Pada Usaha Kerupuk Ikan UD. Dua Ikan Di Kota Medan

Item	Hasil Evaluasi	Tanggal	Paraf Dosen
Bab 1	- Latar belakang, Rumusan masalah - Identifikasi	28/01-2020	
Bab 2	Teori di tambahkan. Tradisional kerupuk bapheir	30/01-2020	
Bab 3	Definisi operasional teknis analisis data	05/02-2020	
Bab 4	Hasil hpp per unit Full costing & variabel costing	3/3-2020	
Bab 5	Referensi ditambahkan sumber lain mengenai	4/3-2020	
Daftar Pustaka	Kejuruan & sumber di sini dan lain-lain	4/3-2020	
Persetujuan Sidang Meja Hijau	Ace. quading	5/3-2020	

Medan, 5 Maret 2020

Diketahui oleh :  
Ketua Program Studi

FITRIANI SARAGIH, SE, M.Si

Disetujui oleh :  
Dosen Pembimbing

PANDAPOTAN RITONGGA, SE, M.Si

## PERNYATAAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : REZA TRIAFRILLIA

N P M : 1605170129

Program : Strata-1

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Program Studi : Akuntansi

Dengan ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa data-data produksi dalam skripsi atau data-data lainnya adalah benar saya peroleh dari **UD. Dua Ikan**. Dan apabila ternyata dikemudian hari data-data dari skripsi ini salah dan merupakan hasil **PLAGIAT** karya orang lain maka dengan ini saya bersedia menerima sanksi akademik.

Medan, Maret 2020

Saya yang menyatakan



REZA TRIAFRILLIA

## ABSTRAK

REZA TRIAFRILLIA. NPM. 1605170129. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Laba Kotor Pada Usaha Kerupuk Ikan UD. Dua Ikan di Kota Medan, 2020. Skripsi

Harga pokok produksi merupakan kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurang persediaan produk dalam proses akhir. Laba kotor merupakan hasil pengurangan dari penjualan perusahaan pada periode tertentu dikurangi dari harga pokok produk yang dijual.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan, untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi apabila menggunakan metode *full costing* dan metode *variabel costing* dan untuk mengetahui perbandingan dari ketiga metode tersebut. Lokasi penelitian yaitu pada Usaha Kerupuk Ikan UD. Dua Ikan yang terletak di Jl. Infeksi Kanal No. 53 Harjosari II, Medan Amplas. Metode yang digunakan adalah wawancara, observasi dan studi pustaka. Sedangkan jenis data yang digunakan yaitu deskriptif komparatif.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat perbedaan hasil perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan antara metode perusahaan dengan metode *full costing* dan metode *variabel costing*. Perhitungan menggunakan metode perusahaan menghasilkan nilai harga pokok produksi per bungkus kerupuk sebesar Rp. 1.709,18, sedangkan menurut metode *full costing* harga pokok produksi per bungkusnya sebesar Rp. 1.805,92 dan menurut metode *variable costing* harga pokok produksi per bungkusnya sebesar Rp. 1.800,85. Perbedaan tersebut dikarenakan perhitungan yang dilakukan perusahaan belum mengakui seluruh biaya yang berkaitan dengan proses produksi. Penelitian ini menyimpulkan bahwa perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan perusahaan belum tepat, karena tidak memasukkan biaya-biaya secara tepat ke dalam perhitungan harga pokok produksinya.

***Kata Kunci : Harga Pokok Produksi, Full Costing, Variable Costing, dan Laba Kotor***

## ABSTRACT

REZA TRIAFRILLIA. NPM. 1605170129. Analysis of Calculation of Cost of Production in Gross Profit in Fish Crackers Company UD. Two Fish in Medan City, 2020. Thesis

The cost of production is a collection of production costs consisting of direct raw materials, direct labor, and factory overhead costs plus product inventory in the initial process and minus the product inventory in the final process. Gross profit is the result of a reduction in the company's sales in a certain period less the cost of the product sold.

This study aims to determine the calculation of the cost of production according to the company, to determine the calculation of the cost of production when using the full costing method and the variable costing method and to determine the comparison of the three methods. The research location is UD Fish Crackers Business. Two fish located on Jl. Canal Infection No. 53 Harjosari II, Medan Amplas. The method used is interview, observation and literature study. While the type of data used is comparative descriptive.

The results of this study indicate that there are differences in the results of the calculation of the cost of production made between the company's method with the full costing method and the variable costing method. The calculation using the company method produces a value of the cost of production per pack of crackers of Rp. 1,709.18, while according to the full costing method the cost of production per pack is Rp. 1,805.92 and according to the variable costing method the cost of production per pack is Rp. 1,800.85. The difference is due to the calculation by the company that has not recognized all costs associated with the production process. This study concludes that the calculation of the cost of production by the company is not right, because it does not enter costs properly into the calculation of the cost of production.

***Keywords: Cost of Production, Full Costing, Variable Costing, and Gross Profit***

## KATA PENGANTAR



*Assalamualaikum. Wr. Wb*

Dengan mengucapkan rasa syukur Alhamdulillah atas rahmat Allah SWT yang telah memberikan hidayah-Nya kepada penulis sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik. Shalawat dan salam kehadiran Nabi Besar Muhammad SAW. Penulis menyelesaikan skripsi ini guna memperoleh gelar Sarjana Akuntansi (S.Ak) di Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Skripsi ini berisikan hasil penelitian penulis yang berjudul ***“Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Laba Kotor Pada Usaha Kerupuk Ikan UD. Dua Ikan di Kota Medan”***.

Dalam penyusunan skripsi ini penulis menyadari bahwa banyak kesulitan yang dihadapi, walaupun masih jauh dari kesempurnaan segala saran dan kritikan yang membangun dari pembaca dibutuhkan untuk kesempurnaan skripsi ini. Untuk itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan banyak terima kasih kepada Kedua Orangtua Tersayang dan Tercinta Ayahanda Jimin dan Ibunda Juantini segala Doa Cinta dan Kasih serta semangat dan dukungan baik moral maupun materi yang tak terhingga dan juga semua pihak yang banyak membantu dalam penyelesaian Skripsi ini.

Untuk itu pada kesempatan ini ingin mengucapkan Terima Kasih yang sebesar-besarnya kepada :



1. Bapak Dr. H. Agus Sani, M.AP Selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
2. Bapak Januri, SE., MM., M.si Selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
3. Bapak Ade Gunawan, SE., M.si Selaku Wakil Dekan I Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
4. Bapak Dr. Hasrudy T, SE., M.si Selaku Wakil Dekan III Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
5. Ibu Fitriani Saragih, SE., M.Si Selaku Ketua Jurusan Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
6. Bapak Pandapotan Ritonga, SE., M.Si selaku Dosen Pembimbing yang banyak memberikan bantuan, bimbingan dan arahan kepada penulis dalam proses penyusunan skripsi ini.
7. Seluruh Staf Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara yang telah memberikan banyak sekali ilmu kepada penulis selama melakukan perkuliahan dikampus.
8. Seluruh staf Biro Akuntansi Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara termasuk bagian Administrasi Fakultas Ekonomi dan Bisnis yang telah melancarkan urusan penulis selama penulis menjalani perkuliah.
9. Pimpinan serta Karyawan Perusahaan Kerupuk Ikan UD. Dua Ikan di Kota Medan, Terimakasih banyak telah memberikan kesempatan penulis untuk melaksanakan penelitian serta memperoleh data-data yang diperlukan dalam proses penyusunan skripsi ini.

10. Mas Reno Candra, Amd. Kom , Kakak Rini Aprida, Amd. Kom , Kakak Rica Aulia, S.Kom yang telah memberi motivasi, dukungan, semangat dalam menyelesaikan Skripsi ini.
11. Terimakasih sahabat-sahabat saya Helena, Atika, Isnaini, Elsa, Putri, Triana, Audhy, Vinna, Yuyun, Suprianda yang telah sama-sama berjuang meraih impian menjadi seorang Sarjana.
12. Tak lupa penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada pihak-pihak terkait lainnya yang telah membantu penulis dalam melakukan Penyusunan skripsi ini.

Akhirnya penulis mengucapkan terima kasih serta mohon maaf yang sebesar-besaarnya kepada semua yang telah memberikan dorongan dan bantuan, penulis hanya dapat memanjatkan Do'a. Semoga bantuan, kebaikan dan pengorbanan yang diberikan mendapat balasan kebaikan yang setimpal dari Allah SWT. Amin.

*Wassalamualaikum Wr. Wb.*

Medan, Maret 2020

Hormat Penulis

**REZA TRIAFRILLIA**

**1605170129**

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I : PENDAHULUAN</b>	
1.1.Latar Belakang Masalah.....	1
1.2.Identifikasi Masalah .....	4
1.3.Batasan Masalah .....	5
1.4.Rumusan Masalah .....	5
1.5.Tujuan Penelitian .....	6
1.6.Manfaat Penelitian .....	6
<b>BAB II : LANDASAN TEORI</b>	
2.1.Uraian Teori .....	7
2.1.1 Akuntansi Biaya .....	7
A. Pengertian Akuntansi Biaya .....	7
B. Tujuan Akuntansi Biaya.....	9
2.1.2 Biaya dan Penggolongan Biaya .....	10
A. Pengertian Biaya .....	10
B. Klasifikasi Biaya .....	12
2.1.3 Laba.....	14
2.1.4 Harga Pokok Produksi.....	19
A. Pengertian Harga Pokok Produksi.....	19

B. Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi .....	21
C. Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi .....	23
1. Metode <i>Full Costing</i> .....	23
2. Metode <i>Variable Costing</i> .....	24
D. Manfaat Penentuan Harga Pokok Produksi.....	25
E. Pengaruh Perhitungan Harga Pokok Dalam Laba Kotor	27
2.1.5 Penelitian Terdahulu .....	28
2.2.Kerangka Berfikir.....	29
 <b>BAB III : METODE PENELITIAN</b>	
3.1.Pendekatan Penelitian .....	31
3.2.Definisi Operasional .....	31
3.3.Tempat dan Waktu Penelitian.....	33
3.4.Teknik Pengumpulan Data.....	33
3.5.Teknik Analisis Data.....	35
 <b>BAB IV : HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1. Deskripsi Data.....	36
4.1.1 Gambaran umum perusahaan.....	36
4.1.2 Penentuan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan.....	36
A. Biaya Bahan Baku .....	37
B. Biaya Tenaga Kerja.....	38
C. Biaya Bahan Penolong .....	38
4.1.3 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan...	40
4.1.4 Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode <i>Full Costing</i> ...	41
A. Biaya Bahan Baku .....	41
B. Biaya Tenaga Kerja Langsung .....	42

C. Biaya <i>Overhead</i> Pabrik .....	43
4.1.5 Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode	
<i>Variabel Costing</i> .....	46
4.1.6 Perbandingan Perhitungan HPP Kerupuk Ikan antara Metode	
Perusahaan, Metode <i>Full Costing</i> dan Metode <i>Variabel</i>	
<i>Costing</i> .....	47
4.1.7 Analisis Pengaruh Perhitungan Harga Pokok Produksi	
Kerupuk Ikan yang digunakan oleh UD. Dua Ikan, Metode	
<i>full costing</i> , dan dan Metode <i>Variabel Costing</i> .....	49
4.2 Analisis Data .....	50
 <b>BAB V : KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1 Kesimpulan .....	52
5.2 Saran.....	53
5.3 Keterbatasan Penelitian .....	53
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>54</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel II-1 Penelitian Terdahulu .....	28
Tabel III-1 Jadwal Penelitian .....	33
Tabel IV-1 Biaya Bahan Baku .....	37
Tabel IV-2 Biaya Tenaga Kerja .....	38
Tabel IV-3 Biaya Bahan Penolong .....	39
Tabel IV-4 Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Perusahaan .....	40
Tabel IV-5 Biaya Bahan Baku .....	42
Tabel IV-6 Biaya Tenaga Kerja .....	42
Tabel IV-7 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik .....	43
Tabel IV-8 Perhitungan Biaya Depresiasi Mesin, dan Peralatan .....	44
Tabel IV-9 Perhitungan HPP Metode <i>Full Costing</i> .....	45
Tabel IV-10 Perhitungan HPP Metode <i>Variabel Costing</i> .....	47
Tabel IV-11 Perbandingan HPP antara Metode Perusahaan, Metode <i>Full Costing</i> , dan Metode <i>Variabel Costing</i> .....	48
Tabel IV-12 Laporan Laba Rugi UD. Dua Ikan dengan Metode Perusahaan Metode <i>Full Costing</i> , dan Metode <i>Variabel Costing</i> .....	49

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.2 Kerangka Berfikir.....	29
-----------------------------------	----

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Seiring dengan semakin pesatnya persaingan bisnis di Indonesia, hal ini bisa terlihat semakin banyaknya usaha-usaha mikro kecil dibidang makanan yang bermunculan di berbagai wilayah indonesia tidak terkecuali dengan Kota Medan. Perkembangan ekonomi yang semakin mengglobal, membuat persaingan di dunia bisnis semakin tinggi dan membuat perubahan pada lingkungan bisnis. Persaingan global, perusahaan harus mampu menetapkan harga jual yang kompetitif. Maka hal itu diperlukan perhitungan harga pokok produksi yang menggambarkan realisasi biaya yang dibebankan pada produk yang dihasilkan. Hal ini dapat dilakukan dengan cara menelusuri biaya-biaya yang terjadi pada aktivitas-aktivitas yang dilakukan dalam membuat suatu produk.

Dengan adanya informasi akuntansi, maka akan dapat diketahui kondisi dan posisi keuangan perusahaan tersebut. Khususnya bagi perusahaan yang bergerak dibidang manufaktur, dapat mengetahui secara jelas informasi tentang harga pokok produksi dari suatu produk yang dihasilkan perusahaan dan akan mempengaruhi laba rugi.

Keberhasilan suatu usaha tergantung pada informasi harga pokok produksi. Harga pokok produksi merupakan elemen penting dalam menentukan harga jual yang layak dan kompetitif untuk suatu produk meskipun harga pokok produksi bukanlah satu-satunya yang menjadi dasar penetapan harga jual,akan tetapi jika



harga jual suatu produk dibawah harga pokok produksi maka perusahaan akan menderita kerugian.

Supriyono (2000:25) menyatakan penentuan harga pokok produksi pada perusahaan yang memproduksi bermacam-macam jenis produk dengan kompleksitas proses produksi yang berbeda menyebabkan biaya-biaya yang ditimbulkan berbeda antara produk yang satu dengan yang lainnya. Untuk itu diperlukan suatu metode penentuan yang mampu menggambarkan biaya-biaya atau sumber daya yang dikorbankan yang terjadi untuk setiap produk sehingga dalam perhitungan harga pokok menghasilkan biaya yang sesungguhnya.

Harga pokok produksi sangat berpengaruh dalam perhitungan laba rugi perusahaan, apabila perusahaan kurang teliti atau salah dalam penentuan harga pokok produksi, mengakibatkan kesalahan dalam penentuan laba rugi yang diperoleh perusahaan. Ketidaktepatan dalam perhitungan Harga Pokok Produksi membawa dampak yang merugikan bagi perusahaan, karena Harga Pokok Produksi berfungsi sebagai dasar untuk menetapkan harga jual dan laba.

Kegiatan produksi memerlukan pengorbanan sumber ekonomi berupa berbagai jenis biaya untuk menghasilkan produk yang akan dipasarkan. Biaya-biaya untuk menghasilkan produk yang akan dipasarkan. Biaya-biaya ini akan menjadi dasar dalam penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) dapat dikelompokkan menjadi tiga golongan besar yakni Bahan Baku Langsung, Tenaga Kerja Langsung, dan Biaya *Overhead* Pabrik. Ketiga biaya tersebut harus dicatat dan diklasifikasikan secara cermat sesuai dengan jenis dan sifat biaya tersebut. Hal ini dimaksudkan untuk mempermudah perusahaan mengetahui berapa

besarnya biaya sebenarnya yang dikeluarkan perusahaan untuk menghasilkan suatu produk yang disebut Harga Pokok Produksi (Setiadi dkk, 2014).

Dalam menentukan perhitungan harga pokok produksi UD. Dua Ikan masih menggunakan metode yang sederhana dan belum menerapkan perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan kaidah akuntansi biaya. UD. Dua Ikan belum menghitung seluruh biaya *overhead* pabrik secara terperinci dan belum sepenuhnya memperhatikan biaya *overhead* pabrik. Untuk menghindari terjadinya kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi dan agar menghasilkan biaya yang efisien diperlukan suatu metode yang baik. Adapun metode yang dapat digunakan dalam menghitung biaya produksi tersebut adalah metode *full costing* dan metode *variable costing*.

Jenis kerupuk yang di Produksi UD. Dua Ikan ini adalah kerupuk Ikan Bola, Ikan Mie, Ikan Mawar, Ikan Bulat, dan Ikan Kecipir dengan masing-masing perkiraan harga Rp.17.000 sd Rp. 18.000. Salah satu industri yang memiliki potensi untuk dikembangkan adalah industri kerupuk. Secara kualitatif belum ada data yang menggambarkan jumlah konsumsi kerupuk. Meskipun demikian dapat diperkirakan bahwa jumlah konsumsi kerupuk relatif tinggi. Karena kerupuk merupakan ciri khas pelengkap makanan yang ada di Indonesia dan digemari oleh masyarakat luas.

Banyak industri kerupuk yang dapat kita jumpai saat ini, baik di kota-kota besar maupun di desa-desa. Tetapi dalam pengerjannya masih menggunakan cara-cara manual dan dikerjakan dipabrik mereka sendiri begitupun dengan industri pembuatan kerupuk yang peneliti ambil. Usaha kerupuk ikan UD. Dua Ikan ini

dimulai sejak tahun 1996, dan usaha ini pun mengalami peningkatan dan juga penurunan didalam mendistribusikan kerupuk kepada pasar.

Industri Kerupuk Ikan UD. Dua Ikan merupakan sebuah perusahaan manufaktur yang bergerak dalam bidang industri yang bahan utamanya adalah ikan tenggiri dan tepung tapioka yang dalam proses produksi perusahaan ini menghasilkan satu produk. UD. Dua Ikan merupakan salah satu usaha kecil menengah hasil dari pengolahan makanan yang berasal dari Sumatera Selatan (Palembang). Dan kemudian mulai diproduksi di Sumatera Utara (Medan). Usaha yang bergerak dalam bidang pembuatan berbagai macam jenis kerupuk ikan, seperti kerupuk ikan bola, kerupuk ikan mie, kerupuk ikan mawar, kerupuk ikan bulat, dan kerupuk ikan kecipir. Walaupun belum terlalu lama berdiri di Kota Medan, tetapi penjualan kerupuk ikan sangat cepat.

Penelitian ini ditujukan untuk mengetahui Dampak Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Laba Kotor Pada Usaha Kerupuk Ikan UD. Dua Ikan di kota Medan dengan Metode *full costing* dan Metode *variable costing*. Berdasarkan latar belakang diatas maka, penulis tertarik untuk melakukan penelitian “***Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Laba Kotor Pada Usaha Kerupuk Ikan UD. Dua Ikan di Kota Medan***”.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan, maka penulis mengidentifikasi masalah mengenai analisis perhitungan harga pokok produksi dalam laba kotor pada usaha kerupuk ikan UD. Dua Ikan di Kota Medan tersebut yaitu :

1. UD. Dua Ikan belum menghitung seluruh biaya *overhead* pabrik secara terperinci dan belum sepenuhnya memperhatikan biaya *overhead* pabrik.
2. Ketidaktepatan dalam perhitungan harga pokok produksi membawa dampak yang merugikan bagi perusahaan.

### 1.3 Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini dibuat agar penelitian ini tidak menyimpang dari arah dan sasaran penelitian, serta membatasi ruang lingkup dan penelitian ini di hanya meneliti tentang perhitungan harga pokok produksi dalam laba kotor dengan metode *full costing* dan metode *variable costing* pada UD. Dua Ikan.

### 1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, rumusan permasalahan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi yang telah dilakukan UD. Dua Ikan ?
2. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi dalam laba kotor UD. Dua Ikan dengan menggunakan metode *Full Costing* ?
3. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi dalam laba kotor UD. Dua Ikan dengan menggunakan metode *Variable Costing* ?
4. Bagaimana perbandingan perhitungan harga pokok produksi yang di tentukan UD. Dua Ikan dengan metode *full costing* dan metode *variable costing* ?

### **1.5 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi yang ditentukan UD. Dua Ikan.
2. Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi pada UD. Dua Ikan dengan menggunakan metode *full costing*.
3. Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi pada UD. Dua Ikan dengan menggunakan metode *variable costing*.
4. Untuk dapat membandingkan perhitungan harga pokok produksi yang ditentukan UD. Dua Ikan dengan metode *full costing* dan metode *variable costing*.

### **1.6 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat penelitian ini adalah :

1. Bagi penulis, Penelitian ini dapat menambah pengetahuan dalam pengembangan teori dan mengasah kemampuan, khususnya pada tema harga pokok produksi dalam perusahaan manufaktur.
2. Bagi perusahaan, Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai tinjauan informasi mengenai harga pokok produksi sebagai masukan untuk meminimalkan biaya produksi.
3. Bagi akademisi / pembaca, Penelitian ini dapat dijadikan sebagai panduan bagi peneliti lain yang akan melakukan penelitian pada objek atau masalah yang sama serta sebagai bacaan untuk menambah pengetahuan mengenai objek yang diteliti kearah yang lebih mendalam.

## **BAB II**

### **LANDASAN TEORI**

#### **2.1 Uraian Teori**

##### **2.1.1 Akuntansi Biaya**

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

Akuntansi biaya sebagaimana disiplin ilmu yang berguna untuk menyediakan informasi bagi berbagai pihak, terutama para manajer dari berbagai jenjang organisasi. Informasi yang disediakan oleh akuntansi biaya berupa laporan biaya produksi yang fokus informasinya berorientasi pada masa yang akan datang atau periode yang akan datang.

Adapun pengertian akuntansi biaya menurut (Mulyadi, 2009 hal 7) dalam bukunya Akuntansi Biaya menyatakan

“Akuntansi biaya adalah suatu bidang akuntansi yang tujuan utamanya untuk menyajikan laporan-laporan suatu satuan usaha atau organisasi tertentu untuk kepentingan pihak internal dalam rangka pelaksanaan proses manajemen yang meliputi proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk”.

Sedangkan menurut (Firdaus dan Wasilah 2009, hal 4) dalam bukunya Akuntansi Biaya, mendefinisikan akuntansi biaya sebagai.

“Akuntansi biaya adalah bagian dari akuntansi manajemen dimana merupakan salah satu dari bidang khusus akuntansi yang menekankan pada penentuan dan pengendalian biaya”.

Dapat disimpulkan bahwa Akuntansi Biaya adalah bagian dari akuntansi manajemen dimana merupakan salah satu dari bidang akuntansi yang tujuan utamanya untuk menyajikan laporan-laporan suatu usaha atau organisasi tertentu.

Pelaksanaan proses manajemen yang meliputi proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk.

Tujuan akuntansi biaya adalah menyediakan informasi tentang biaya untuk tiga tujuan pokok yaitu : penentuan harga pokok, dan rugi laba periodik, perencanaan, pengawasan dan pengendalian, serta pembuatan keputusan dan perumusan kebijakan strategi dan perencanaan jangka panjang.

Termasuk dalam kegiatan perencanaan, akuntansi biaya akan membantu manajemen membuat anggaran bagi masa depan atau menetapkan biaya bahan, upah, dan gaji dimuka, dan biaya pabrik lainnya serta biaya pemasaran produksinya. Biaya-biaya ini dapat membantu dalam menetapkan harga dan memperlihatkan besar laba yang akan diterima dan juga memperhitungkan persaingan dan keadaan ekonomi. Informasi biaya dibuat juga untuk membantu manajemen dalam masalah pembelanjaan, dan mengambil keputusan-keputusan yang menyangkut pembiayaan aktiva.

Pada tingkat pengawasan, akuntansi biaya membandingkan hasil yang dicapai dengan standart dan anggaran yang dibuat sebelumnya. Untuk bisa berhasil pengawasan sangat bergantung pada perencanaan biaya yang tepat bagi setiap kegiatan, fungsi dan keadaan.

Jadi dapat dikatakan bahwa akuntansi biaya merupakan alat bagi manajemen untuk melakukan perencanaan dan pengawasan kegiatan-kegiatan yang relevan dengan biaya produksi.

## **B. Tujuan Akuntansi Biaya**

Secara umum dapat dikatakan bahwa tujuan akuntansi biaya adalah untuk menyediakan salah satu informasi yang diperlukan oleh manajemen dalam mengelola perusahaannya.

Tujuan dari akuntansi biaya, menurut (Firdaus dan Wasilah, 2012, hal 4) dalam bukunya Akuntansi Biaya dalam penentuan harga pokok dan sekaligus menentukan nilai persediaan menyatakan bahwa,

“Tujuan akuntansi biaya adalah menyediakan informasi biaya bagi kepentingan manajemen agar dapat menjalankan fungsinya dengan baik”. Agar akuntansi biaya dapat mencapai tujuan tersebut informasi biaya diperlukan oleh manajemen untuk dicatat dan digolongkan sedemikian rupa sehingga memungkinkan:

1. Penentuan harga pokok
2. Perencanaan biaya
3. Pengendalian biaya

Tujuan dan manfaat akuntansi biaya adalah menyediakan salah satu informasi yang diperlukan manajemen dalam mengelola perusahaan, yaitu informasi biaya yang bermanfaat (Mulyadi, 2009, hal. 7) :

1. Menentukan kos produk
2. Pengendalian biaya dengan tepat dan teliti
3. Pengambilan keputusan khusus oleh manajemen

Dari pendapat diatas dapat dipahami bahwa pada dasarnya tujuan akuntansi biaya adalah untuk perencanaan, pengendalian, dan pengambilan keputusan. Perencanaan merupakan suatu usaha untuk merumuskan tujuan dan menyusun program operasional yang lengkap dalam rangka mencapai tujuan tersebut,



termasuk pula proses penentuan strategi yang disusun untuk jangka panjang dan jangka pendek. Pengendalian merupakan usaha manajemen untuk mencapai tujuan yang telah diterapkan dengan melakukan perbandingan secara terus-menerus antara pelaksanaan dengan rencana.

### **2.1.2 Biaya dan Penggolongan Biaya**

Manajemen seringkali dihadapkan kepada berbagai permasalahan bisnis dan pengambilan keputusan bisnis. Salah satu keputusan bisnis yang sangat penting adalah menetapkan harga jual dari produk yang diproduksi oleh perusahaan. Dalam perusahaan industri, penentuan harga jual dari produk yang diproduksi sangat rumit sekali karna adanya berbagai komponen biaya yang membentuk harga pokok produk harus dihitung terlebih dahulu. Oleh karena itu, biaya merupakan alat dasar dalam pengambilan keputusan manajemen.

#### **A. Pengertian Biaya**

Pengertian biaya telah mengalami perkembangan, sekarang biaya ditentukan oleh nilai yang dikorbankan untuk mencapai sasaran sedangkan sebelumnya biaya diartikan sebagai seluruh pengeluaran yang dikeluarkan oleh perusahaan. Istilah biaya mempunyai arti yang sangat luas, karena adanya perbedaan tujuan biaya maka pengertian biaya juga berbeda pula.

Adapun pengertian biaya menurut Charles T Homogen dan Srikant serta George (2009, hal 31) mendefenisikan biaya sebagai :

“Biaya (*cost*) adalah sebagian sumber daya yang dikorbankan atau dilepaskan untuk mencapai tujuan tertentu. Suatu biaya diukur dengan jumlah uang yang harus dibayarkan dalam rangka mendapatkan barang atau jasa”.

Menurut Mulyadi dalam bukunya Akuntansi Biaya (2009, hal 8) mendefinisikan biaya sebagai :

“Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu”.

Ada empat unsur pokok dalam defenisi biaya diatas :

1. Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi
2. Diukur dalam satuan uang
3. Yang telah terjadi atau secara potensial akan terjadi
4. Pengorbanan tersebut untuk tujuan tertentu

Berdasarkan pengertian diatas dapat dikatakan bahwa biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan mata uang yang terjadi atau yang mungkin terjadi untuk tujuan tertentu.

Didalam perusahaan yang mengelola bahan baku menjadi barang setengah jadi atau barang jadi, ada biaya yang dikenal dengan biaya produksi atau *manufacturing cost*. Pada umumnya biaya ini terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

Pengertian biaya (*cost*) berbeda dengan pengertian beban (*expense*), menurut Firdaus dan Wasilah (2009, hal 41) dalam bukunya Akuntansi Biaya memberikan pengertian biaya dan beban adalah sebagai berikut :

“Biaya (*cost*) adalah pengeluaran-pengeluaran atau nilai pengorbanan untuk memperoleh barang dan jasa yang mempunyai manfaat untuk masa yang akan datang, yaitu melebihi satu periode akuntansi. Biasanya jumlah ini disajikan dalam neraca sebagai elemen-elemen aset”.

“Beban (*expense*) adalah pengeluaran yang terdiri atas beban yang berasal dari biaya yang telah habis manfaatnya, beban yang timbul

dari penurunan asset atau kenaikan dalam kewajiban sehubungan dengan penyerahan barang dan jasa, serta pengeluaran yang hanya memberi manfaat untuk tahun buku berjalan”.

Dari defenisi diatas dapat kita uraikan mengenai biaya dan beban adalah sebagai berikut :

1. Biaya (*cost*) adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dengan nilai uang dan dianggap akan memberikan manfaat dimasa yang akan datang.
2. Beban (*expense*) adalah pengorbanan sumber ekonomi yang telah kadaluarsa yang akan dibandingkan dengan pendapatan untuk menentukan laba.

## **B. Klasifikasi Biaya**

Klasifikasi biaya sangat diperlukan untuk mengembangkan data biaya yang dapat membantu pihak manajemen dalam mencapai tujuannya. Untuk tujuan perhitungan biaya produk dan jasa, biaya dapat diklasifikasikan menurut tujuan khusus atau fungsi-fungsi.

Menurut Hansen (2006:50) biaya dikelompokkan ke dalam dua kategori fungsional utama, antara lain :

1. Biaya produksi (*manufacturing cost*) adalah biaya yang berkaitan dengan pembuatan barang dan penyediaan jasa. Biaya produksi dapat diklasifikasikan lebih lanjut, antara lain sebagai berikut :

- a. Bahan Baku Langsung

Bahan yang dapat ditelusuri ke barang atau jasa yang sedang diproduksi. Biaya bahan langsung ini dapat dibebankan ke produk karena pengamatan fisik dapat digunakan untuk mengukur kuantitas yang dikonsumsi oleh setiap produk. Bahan yang menjadi bagian produk berwujud atau bahan yang digunakan dalam penyediaan jasa pada umumnya diklasifikasikan sebagai bahan langsung.

b. Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja yang dapat ditelusuri pada barang atau jasa yang sedang diproduksi. Seperti halnya bahan langsung, pengamatan fisik dapat digunakan dalam mengukur kuantitas karyawan yang digunakan dalam memproduksi suatu produk dan jasa. Karyawan yang mengubah bahan baku menjadi produk atau menyediakan jasa kepada pelanggan diklasifikasikan sebagai tenaga kerja langsung.

c. Overhead

Semua biaya produksi selain bahan langsung dan tenaga kerja langsung dikelompokkan ke dalam kategori biaya overhead. Kategori biaya overhead memuat berbagai item yang luas. Banyak input selain dari bahan langsung dan tenaga kerja langsung diperlukan untuk membuat produk. Bahan langsung yang merupakan bagian yang tidak signifikan dari produk jadi umumnya dimasukkan dalam kategori overhead sebagai jenis khusus dari bahan tidak langsung.

Hal ini dibenarkan atas dasar biaya dan kepraktisan. Biaya penelusuran menjadi lebih besar dibandingkan dengan manfaat dari peningkatan keakuratan. Biaya lembur tenaga kerja langsung biasanya dibebankan ke overhead. Dasar pemikirannya adalah bahwa tidak semua operasi produksi tertentu secara khusus dapat diidentifikasi sebagai penyebab lembur. Oleh sebab itu, biaya lembur adalah hal yang umum bagi semua operasi produksi, dan merupakan biaya manufaktur tidak langsung.

2. Biaya Nonproduksi (non-manufacturing cost) adalah biaya yang berkaitan dengan fungsi perancangan, pengembangan, pemasaran, distribusi, layanan pelanggan, dan administrasi umum. Dalam hal ini terdapat dua kategori biaya nonproduksi yang lazim, antara lain :

- a. Biaya penjualan atau pemasaran, adalah biaya yang diperlukan untuk memasarkan, mendistribusikan, dan melayani produk atau jasa.

- b. Biaya administrasi, merupakan seluruh biaya yang berkaitan dengan penelitian, pengembangan, dan administrasi umum pada organisasi yang tidak dapat dibebankan ke pemasaran ataupun produksi. Administrasi umum bertanggung jawab dalam memastikan bahwa berbagai aktivitas organisasi terintegrasi secara tepat sehingga misi perusahaan secara keseluruhan dapat terealisasi.

### 2.1.3 Laba

Laba merupakan output perusahaan serta gambaran dalam bentuk rill keberhasilan suatu perusahaan. Laba operasional mengukur kinerja fundamental operasi perusahaan dan dihitung sebagai selisih antara laba kotor dengan beban operasional. Laba operasional menggambarkan bagaimana aktivitas operasi perusahaan telah dijalankan dan dikelola secara baik dan efisien, terlepas dari kebijakan pembiayaan dan pengelolaan pajak penghasilan (Hery, 2012). Hilton et al (2003), dalam (Dicky dan Martusa, 2011) profitabilitas sangat berkaitan dengan profit atau laba dan merupakan ukuran bagi perusahaan apakah telah menjalankan usahanya untuk memenuhi kebutuhan konsumennya melalui produk atau jasa yang diproduksi oleh perusahaan tersebut dalam rangka untuk mempertahankan kelangsungan hidup perusahaan. Pengertian profit adalah hasil dari proses *manufacturing* yang akan ditawarkan dipasar untuk memuaskan kebutuhan pelanggan. Profitabilitas produk adalah laba yang diperoleh dari hasil penjualan produk barang atau jasa kepada konsumen yang dapat menghasilkan laba bagi perusahaan yang didapat dari selisih harga jual dengan biaya produksi produk barang atau jasa yang diproduksi oleh perusahaan.

Menurut Hilton et al. (2003) profitabilitas sangat berkaitan dengan profit atau laba dan merupakan ukuran bagi perusahaan apakah telah menjalankan usahanya untuk memenuhi kebutuhan konsumennya melalui produk atau jasa yang diproduksi oleh perusahaan tersebut dalam rangka untuk mempertahankan kelangsungan hidup perusahaan. Menurut Nurhayati (2003) setiap perusahaan melakukan proses produksinya untuk memperoleh laba. Laba yang diharapkan perusahaan tersebut umumnya diperoleh dari selisih dari harga jual dengan biaya produksi.

Laba menurut Ikatan Akuntansi Indonesia (IAI) adalah sebagai ukuran kinerja atau sebagai dasar ukuran lain seperti imbal hasil investasi (return on investment) atau laba persaham (earning pershare). Unsur yang langsung berkaitan dengan pengukuran penghasilan bersih (laba) adalah penghasilan dan beban. Pengakuan dan pengukuran penghasilan dan beban, dan karenanya juga penghasilan bersih (laba) tergantung pada sebagian konsep modal dan pemeliharaan modal yang digunakan perusahaan dalam penyusunan laporan keuangannya, IAI (2007).

Laba merupakan tujuan utama setiap perusahaan dalam melakukan bisnisnya. Harahap (2008:113) mengemukakan bahwa “kelebihan penghasilan di atas biaya selama satu periode akuntansi”. Sementara pengertian laba yang dianut oleh struktur akuntansi sekarang ini adalah selisih pengukuran pendapatan dan biaya. Besar kecilnya laba sebagai pengukur kenaikan sangat bergantung pada ketepatan pengukuran pendapatan dan biaya. Laba adalah naiknya nilai equity dari transaksi yang sifatnya insidental dan bukan kegiatan utama entity dari transaksi

atau kejadian lainnya yang mempengaruhi entity selama satu periode tertentu kecuali yang berasal dari hasil atau investasi dari pemilik. Laba merupakan indikator yang sering digunakan untuk mengukur tingkat keberhasilan kinerja operasional perusahaan, Tujuan jangka panjang dari perusahaan adalah mengoptimalkan nilai perusahaan dengan memperoleh laba yang sebesar-besarnya. Peningkatan nilai perusahaan dapat menggambarkan kesejahteraan pemilik perusahaan, sehingga pemilik perusahaan akan mendorong manajer agar bekerja lebih keras dengan menggunakan berbagai intensif untuk memaksimalkan nilai perusahaan (Indriani dkk, 2014).

Pengertian profitabilitas dan pengertian produk, dapat disimpulkan bahwa pengertian profitabilitas produk adalah laba yang diperoleh dari hasil penjualan produk barang atau jasa kepada konsumen yang dapat menghasilkan laba bagi perusahaan yang didapat dari selisih harga jual dengan biaya produksi produk barang atau jasa yang diproduksi oleh perusahaan. Bila perusahaan menerapkan metode penghitungan biaya menggunakan metoda tradisional dengan perataan biaya atau dengan satu dasar alokasi biaya saja, perusahaan dapat mengalami ketidak akuratan penghitungan biaya produksi yang dapat menyebabkan adanya kekurangan biaya pada produk yang berarti sebuah produk yang sebenarnya membutuhkan biaya sumber daya yang banyak tetapi justru perusahaan menetapkan biaya per unitnya lebih rendah dari yang seharusnya. Sebaliknya produk dapat kelebihan biaya yang berarti sebuah produk yang sebenarnya mengkonsumsi sumber daya dalam jumlah sedikit tetapi justru

perusahaan salah menetapkan biaya produksi per unit dengan menetapkan biaya produksi per unit yang lebih tinggi dari yang seharusnya.

Laba rugi adalah total pendapatan dikurangi beban, tidak termasuk komponen-komponen pendapatan komprehensif lain. *Accounting Income* adalah perbedaan antara realisasi penghasilan yang berasal dari transaksi perubahan pada perioda tertentu dikurangi dengan biaya yang dikeluarkan untuk mendapatkan penghasilan itu Indra dkk, (2011). Laba merupakan selisih antara pendapatan dengan beban, sehingga laba dapat mengukur masukan (dalam bentuk beban yang diukur dengan biaya) dan keluaran (dalam bentuk pendapatan yang diperoleh). Hal ini seperti pernyataan bahwa “Laba yang dicapai merupakan pengukur penting efisien dan efektivitas organisasi. Supriyono, (2002). Pencapaian laba kotor yang maksimal dapat tercapai bila penjualan bersih tinggi dari pada harga pokok penjualan. Pencapaian laba kotor adalah tercapainya target laba kotor yang maksimal dengan menunjukkan adanya penjualan yang lebih tinggi dari pada harga pokok penjualan. Berdasarkan penjelasan diatas dapat disimpulkan bahwa biaya atau masukan atau input akan menunjukkan ukuran pencapaian laba kotor apabila setelah jumlah penjualan diketahui sebagai salah satu faktor yang menentukan nilai laba kotor suatu perusahaan.

Tuanakotta dalam Wijaya dan Syafitri (2012) “Teori Akuntansi” mengemukakan jenis-jenis laba dalam hubungannya dengan perhitungan laba yaitu terdiri atas:

1. Laba kotor, yaitu perbedaan antara pendapatan bersih dan penjualan dengan pokok penjualan.



2. Laba dari operasi, yaitu selisih antara laba kotor dengan total beban operasi.
3. Laba bersih, yaitu angka terakhir dalam perhitungan laba-rugi, dimana untuk mencari laba operasi ditambah pendapatan lain-lain dikurangi dengan beban lain-lain.

Penyajian laba terdapat dalam laporan laba rugi *income statement*.

Menurut

Keiso, dkk (2008:148) bahwa terdapat beberapa laba, yaitu:

1. Laba kotor (*gross profit*)

Laba kotor merupakan hasil pengurangan dari penjualan perusahaan pada periode tertentu dikurangi dari harga pokok produk yang dijual.

2. Laba Operasi (*income from operations*)

Laba operasi diperoleh dari hasil pengurangan laba kotor dengan biaya operasi perusahaan.

3. Laba bersih sebelum pajak (*income from income tax*)

Laba bersih sebelum pajak merupakan perhitungan dari laba operasi, dikurangi beban keuangan yaitu beban bunga.

4. Laba dari operasi yang berkelanjutan (*income from continuing operations*)

Laba dari operasi yang berkelanjutan merupakan laba akhir yang diperoleh dari laba sebelum pajak dikurangi pajak penghasilan.

5. Laba bersih (*net income*)

Laba bersih merupakan laba bersih dari operasi yang berkelanjutan dikurangi dengan operasi yang tidak berkelanjutan.

Menurut Soemarso, (2009) laba adalah : “ selisih pendapatan atau biaya-biaya yang terjadi sehubungan dengan usaha untuk memperoleh pendapatan tersebut selama periode tertentu”. Belkoui (2007) mengemukakan pengertian laba sebagai berikut: “laba akuntansi secara operasional didefinisikan sebagai perbedaan antara realisasi laba yang tumbuh dari transaksi-transaksi selama periode berlangsung dan biaya-biaya historis yang berhubungan”.

Laba yang persisten adalah laba yang dapat mencerminkan kelanjutan laba (sustainable earnings) di masa depan yang ditentukan oleh komponen akrual dan aliran kasnya. Persistensi laba merupakan revisi laba yang diharapkan di masa depan yang tercermin dari laba tahun berjalan, Burus dan Vera, (2014). Laba memiliki potensi informasi yang sangat penting bagi pihak eksternal dan internal perusahaan. Laba dapat digunakan sebagai alat untuk mengukur kinerja perusahaan serta memberikan informasi yang berkaitan dengan kewajiban manajemen atas tanggung jawabnya dalam pengelolaan sumber daya yang telah dipercayakan kepadanya. Informasi laba diterbitkan oleh manajemen yang lebih mengetahui kondisi di dalam perusahaan. Informasi tentang kinerja perusahaan, terutama tentang profitabilitas, dibutuhkan untuk membuat keputusan tentang sumber ekonomi yang akan dikelola perusahaan di masa yang akan datang Ariani, (2010).

#### **2.1.4 Harga Pokok Produksi**

##### **A. Pengertian Harga Pokok Produksi**

Sehubungan dengan adanya proses kegiatan produksi pada suatu perusahaan, maka diperlukan adanya informasi mengenai harga pokok produksi untuk setiap produk yang dihasilkan. Karena harga pokok produksi tersebut sangat diperlukan baik untuk menetapkan harga jual produk, penilaian persediaan maupun laba yang diharapkan dari penjualan yang dilakukan oleh perusahaan tersebut. Dalam melakukan penjualan atas barang yang diproduksi, untuk mengetahui biaya yang terserap dalam menghasilkan barang tersebut maka diperlukan untuk menentukan atau menilai harga pokok produksi.

Adapun pengertian harga pokok produksi menurut Bastian Bustami dan Nurlela (2009:49) dalam bukunya Akuntansi Biaya yang mengemukakan harga pokok produksi adalah sebagai berikut :

“Harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurangi persediaan produk dalam proses akhir”.

Menurut Mulyadi (2009: 121) dalam bukunya Akuntansi Biaya yang mengemukakan pengertian harga pokok produksi adalah sebagai berikut:

“Harga pokok produksi adalah seluruh unsur biaya produksi yaitu bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik yang dikorbankan untuk memperoleh aktiva”

Harga pokok produksi terikat pada periode waktu tertentu. Harga pokok produksi akan sama dengan biaya produksi apabila tidak ada persediaan produk dalam proses awal dan akhir.

Dari pendapat yang telah dikemukakan diatas dinyatakan bahwa harga pokok produksi merupakan biaya produksi. Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dibutuhkan perusahaan dalam membuat satuan produk.

Dalam perusahaan manufaktur, semua biaya produksi yang terjadi pada periode akuntansi tertentu akan menjadi harga pokok produksi. Harga pokok produksi akan tetap melekat pada persediaan sebelum produk dijual. Apabila produk tersebut dijual, maka harga pokok yang melekat pada persediaan akan berubah menjadi biaya yang biasa disebut dengan harga pokok penjualan dan pada akhirnya akan dipertemukan dengan hasil penjualan untuk mencari laba rugi.

Dari pengertian-pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi adalah semua biaya-biaya (meliputi biaya bahan langsung, tenaga kerja langsung dan biaya overhead) yang dikorbankan sehingga barang yang diproduksi siap untuk dijual dengan memperhitungkan saldo awal dan saldo akhir barang yang sedang dalam pengelolaan.

## **B. Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi**

Untuk menentukan harga pokok produksi yang mutlak diperlukan dasar penilaian dan penentuan laba-rugi periodik, biaya produksi perlu diklasifikasikan menurut jenis atau objek pengeluarannya. Hal ini penting agar pengumpulan data biaya dan alikasinya yang seringkali menuntut adanya ketelitian yang tinggi, seperti misalnya penentuan tingkat penyelesaian produk dalam proses pada produksi secara massa dapat dilakukan dengan mudah. Terdapat tiga unsur - unsur harga pokok produksi menurut yaitu: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja

langsung, dan biaya produksi yak langsung atau biaya overhead pabrik (Sihite, 2012).

#### 1. Biaya Bahan Baku

Biaya ini meliputi harga pokok dari semua bahan yang secara praktis dapat diidentifikasi sebagai bagian dari produk selesai. Misalnya, papan atau kayu pada perusahaan produsen mebel, pasir dan semen pada perusahaan produsen tegel. Tidak semua bahan yang dipakai dalam pembuatan suatu produk, memang diklasifikasikan sebagai bahan baku. Paku dan lem pada perusahaan produsen mebel, umpamanya barangkali tidak diklasifikasi sebagai bahan baku. Ini disebabkan oleh karena biaya yang didapat dari ketelitian harga pokok produknya. Bahan - bahan yang relatif kecil nilainya seperti itu disebut bahan penolong dan diklasifikasikan sebagai bagian dari biaya produksi tak langsung.

#### 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Meliputi gaji dan upah dari seluruh tenaga kerja yang secara praktis dapat diidentifikasi dengan kegiatan pengolahan bahan menjadi produk selesai. Gaji dan upah operator mesin umpamanya merupakan contoh biaya tenaga kerja langsung. Seperti halnya biaya bahan baku, kenyataan adanya gaji dan upah tenaga kerja yang ikut membantu terlaksananya kegiatan produksi mungkin saja tidak digolongkan sebagai biaya tenaga kerja langsung. Karena itu, terhadap gaji dan upah tenaga kerja dibedakan menjadi biaya tenaga kerja langsung dan biaya tenaga kerja

tak langsung. Biaya tenaga kerja tak langsung meliputi semua biaya tenaga kerja selain yang dikelompokkan sebagai biaya tenaga kerja langsung. Gaji dan upah mandor adalah salah satu contoh dari biaya tenaga kerja tidak langsung tersebut. Adalah tidak praktis untuk mengidentifikasi biaya, seperti halnya gaji dan upah mandor itu kepada produk tertentu, sementara itu perusahaan memproduksi lebih dari satu macam produk.

### 3. Biaya Overhead Pabrik

Biaya ini meliputi semua biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Oleh karena itu, biaya overhead pabrik meliputi juga biaya bahan penolong, gaji dan upah tenaga kerja tidak langsung dan biaya produksi tak langsung lainnya. Biaya depresiasi atau biaya sewa mesin - mesin produksi pada perusahaan yang memproduksi lebih dari satu macam produk, merupakan contoh dari biaya overhead pabrik.

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

Menurut Mulyadi (2008, hal 28) dalam bukunya *Islahuzzaman*, Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok. Dalam perhitungan harga pokok produksi dapat dilakukan dengan berbagai metode, yaitu sebagai berikut :

## 1. Metode *Full Costing*

*Full Costing* merupakan metode perhitungan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya kedalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik baik yang berperilaku variabel maupun tetap (Mulyadi, 2005).

Sedangkan menurut Bustami dan Nurlela (2006).

“Kalkulasi biaya penuh (*full costing*) merupakan suatu metode dalam perhitungan harga pokok yang dibebankan kepada produk dengan memperhitungkan seluruh biaya produksi baik yang bersifat variabel maupun yang bersifat tetap. Pada metode ini biaya *overhead* pabrik dibebankan kepada produk jadi atau ke harga pokok penjualan berdasarkan tarif yang ditentukan pada aktivitas normal atau aktivitas yang sesungguhnya terjadi.”

Metode *full costing* memperhitungkan biaya tetap karena biaya ini dianggap melekat pada harga pokok persediaan baik barang jadi maupun persediaan barang dalam proses yang belum terjual dan dianggap harga pokok penjualan jika produk tersebut sudah habis dijual. Dengan demikian biaya produksi menurut metode *full costing* terdiri dari unsur-unsur biaya sebagai berikut :

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

## 2. Metode *Variabel Costing*

*Variable Costing* merupakan metode penentuan biaya produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam biaya produksi. Yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variable (Mulyadi, 2005). Dengan demikian biaya produksi menurut metode variable costing terdiri dari unsur-unsur biaya produksi berikut ini :

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

Harga pokok produksi yang dihitung dengan pendekatan variable costing terdiri dari unsur biaya produksi variable (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik). Ditambah dengan biaya nonproduksi variable (biaya pemasaran variable dan biaya administrasi dan umum variable).

#### **D. Manfaat Penentuan Harga Pokok Produksi**

Untuk mengetahui laba atau rugi secara periodik suatu perusahaan dihitung dengan mengurangkan pendapatan yang diperoleh dengan biaya – biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh pendapatan tersebut. Menurut Mulyani (2007) manfaat dari penentuan harga pokok produksi secara garis besar adalah sebagai berikut :

1. Menentukan Harga Jual Produk



Perusahaan yang memproduksi massa memproses produknya untuk memenuhi persediaan di gudang dengan demikian biaya produksi dihitung untuk jangka waktu tertentu untuk menghasilkan informasi biaya produksi per satuan produk. Penentuan harga jual produk, biaya produksi per unit merupakan salah satu data yang dipertimbangkan disamping data biaya lain serta data non biaya

## 2. Memantau Realisasi Biaya Produksi

Manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan dibandingkan dengan rencana produksi yang telah ditetapkan, oleh sebab itu akuntansi biaya digunakan dalam jangka waktu tertentu untuk memantau apakah produksi mengkonsumsi total biaya produksi sesuai dengan yang diperhitungkan sebelumnya.

## 3. Menghitung Laba Rugi Periodik

Guna mengetahui apakah kegiatan produksi dan pemasaran perusahaan dalam periode tertentu mampu menghasilkan laba bruto. Manajemen memerlukan ketepatan penentuan laba periodik, sedangkan laba periodik yang tepat harus berdasarkan informasi biaya dan penentuan biaya yang tepat pula.

## 4. Menentukan Harga Pokok Persediaan Produk Jadi dan Produk Dalam Proses yang Disajikan dalam Neraca.

Saat manajemen dituntut untuk membuat pertanggungjawaban perperiode, manajemen harus menyajikan laporan keuangan berupa neraca dan laporan laba rugi yang menyajikan harga pokok persediaan produk jadi dan harga

pokok yang pada tanggal neraca masih dalam proses. Berdasarkan catatan biaya produksi yang masih melekat pada produk jadi yang belum di jual pada tanggal neraca serta dapat diketahui biaya produksinya. Biaya yang melekat pada produk jadi pada tanggal neraca disajikan dalam harga pokok persediaan produk jadi. Biaya produksi yang melekat pada produk yang pada tanggal neraca masih dalam proses pengerjaan disajikan dalam neraca sebagai harga pokok persediaan produk dalam proses.

Menurut Mulyadi (2010:65) dalam perusahaan berproduksi umum, informasi harga pokok produksi yang dihitung untuk jangka waktu tertentu bermanfaat bagi manajemen untuk :

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

#### **E. Pengaruh Perhitungan Harga Pokok Dalam Laba Kotor**

Sunarto (2002, hal 1), tujuan dalam menentukan harga pokok produksi adalah

“membantu perhitungan laba atau rugi dan perhitungan harga pokok persediaan barang. Tujuan menentukan harga pokok ini semuanya berhubungan dengan kebutuhan manajemen untuk memperoleh informasi yang berorientasi pada pengendalian dan pengambilan keputusan jangka pendek”.

Harga pokok produksi yang dihitung secara akurat, dicatat dan disajikan dalam laporan dapat dijadikan panduan apakah biaya yang telah dikeluarkan dan diperhitungan tersebut mendatangkan laba. Bagi manajer, harga pokok produk ini dapat digunakan untuk menentukan harga jual, penentuan nilai persediaan dan

penentuan laba. Laba dalam suatu perusahaan merupakan salah satu alat yang digunakan untuk mencapai tujuan – tujuan lainnya, namun laba bukan merupakan satu –satunya tujuan yang harus dicapai oleh perusahaan tapi tanpa adanya laba maka perusahaan tidak akan mampu mencapai tujuan lainnya. Oleh karena itu, laba juga merupakan alat untuk mengukur maju mundurnya suatu perusahaan dalam menjalankan kegiatannya.

Kemajuan perusahaan dapat diukur dari perkembangan tingkat laba yang dicapai. Laba yang dicapai dapat dihitung dengan cara mengurangkan penghasilan yang dicapai dengan semua biaya yang terjadi pada periode tertentu. Biaya-biaya yang terjadi diantaranya biaya langsung yang berhubungan dengan proses produksi yang disebut dengan biaya produksi atau harga pokok produksi. Dengan demikian, harga pokok produksi mempunyai keterkaitan terhadap besar kecilnya laba perusahaan. Untuk mendapatkan laba yang maksimum, harus diperhitungkan harga pokok secara teliti dan cermat.

### 2.1.5 Penelitian Terdahulu

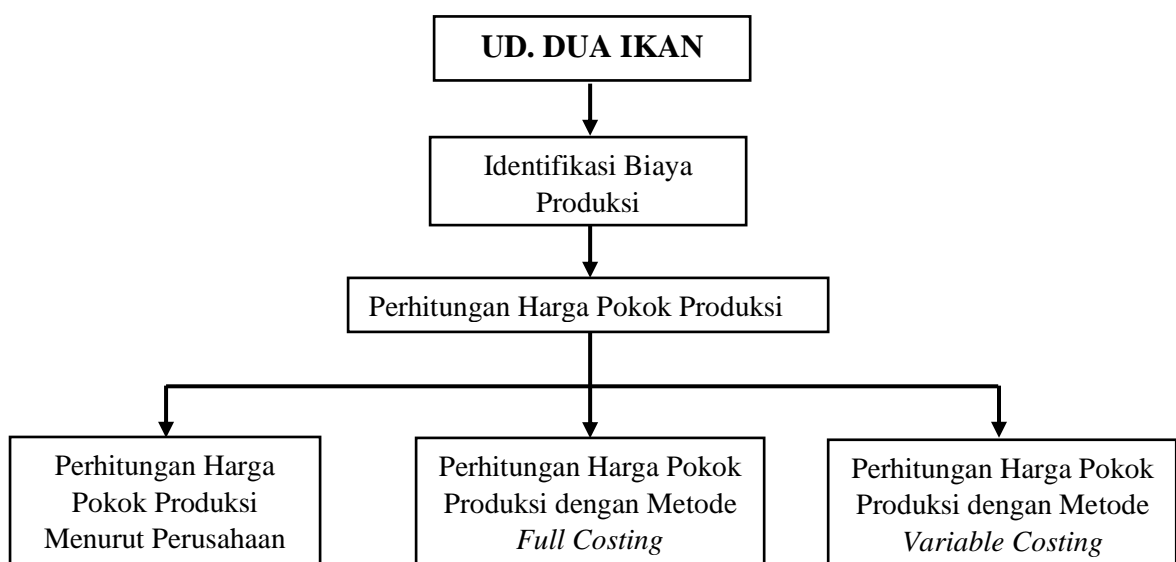
**Tabel II-1**

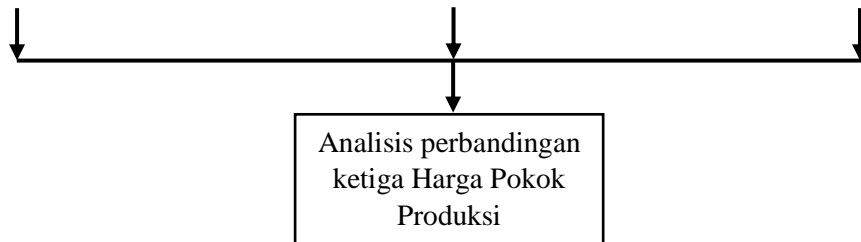
**Penelitian Terdahulu**

No	Penulis	Judul	Hasil Penelitian	Sumber
1	Desi Lestari (2017)	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu dengan Menggunakan Metode <i>full costing</i> dan <i>variable costing</i>	Dari ketiga metode hasil perhitungan harga pokok produksi menunjukkan bahwa menggunakan metode <i>full costing</i> memberikan hasil yang lebih tinggi dibandingkan yang diterapkan perusahaan	E-Jurnal Akuntansi Program Studi Akuntansi Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pelita Indonesia

		Pda Tahu Mang Ujang Pekanbaru	dengan metode <i>variable costing</i> .	(2017)
2	Yohana Saputri (2014)	Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan <i>full costing method</i> Pada UMKM Kerupuk Cap Laksa	Hasil perhitungan harga pokok produksi dengan metode <i>full costing</i> lebih besar dari perhitungan metode harga produksi perusahaan.	E-Jurnal Akuntansi Universitas Dian Nuswantoro Semarang (2014)
3	Ratna Wijayanti (2011)	Penerapan <i>Activity Based Costing System</i> Untuk Menentukan Harga Pokok Produksi Pada PT. Industri Sandang Nusantara Unit Patal Secang	<i>Activity Based Costing System</i> apabila dibandingkan dengan metode konvensional/tradisional maka memberikan hasil yang lebih besar.	E-Jurnal Akuntansi Universitas Negeri Yogyakarta (2011)
4	Retno Fitri Aningsih (2018)	Perhitungan HPP Menggunakan Metode Tradisional <i>Costing</i> dan <i>Activity Based Costing</i>	Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode tradisional pada otak-otak mengalami <i>undercost</i> dan <i>nugget</i> mengalami <i>overcost</i>	E-ISSN: 2528-0163 Vol. 3 No. 1 (2018)

## 2.2 Kerangka Berfikir





Dari kerangka berfikir penelitian ini dilakukan di UD. Dua Ikan. Kemudian melakukan identifikasi biaya produksi yang ada pada UD. Dua Ikan. Pengidentifikasiian biaya produksi yang ada pada UD. Dua Ikan meliputi biaya pembelian bahan baku ikan tenggiri dan tepung tapioka, biaya gaji karyawan, biaya pembelian bahan penolong.

Setelah pengidentifikasiian biaya produksi kemudian memperhitungkan harga pokok produksi menurut perusahaan (UD. Dua Ikan), Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing*, dan perhitungan harga pokok produksi dengan metode *variabel costing*. Dalam perhitungan harga pokok produksi menurut UD. Dua Ikan hanya memperhitungkan biaya pembelian bahan baku ikan tenggiri dan tepung tapioka, biaya gaji karyawan dan biaya bahan penolong.

Setelah itu dilakukan analisis perbandingan ketiga perhitungan harga pokok produksi menurut Perusahaan (UD. Dua Ikan) dengan perhitungan harga pokok produksi metode *full costing* dan *variabel costing*.



## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **3.1 Pendekatan Penelitian**

Pada penelitian ini, peneliti melakukan penelitian dengan menggunakan pendekatan penelitian yaitu pendekatan Deskriptif Komparatif. Adapun pendekatan deskriptif komparatif dalam penelitian ini yaitu untuk mengetahui, menganalisis, dan perbandingan perhitungan harga pokok produksi dalam laba kotor dengan metode perusahaan, *full costing* dan *variable costing*.

#### **3.2 Definisi Operasional**

Berdasarkan dengan judul penelitian yang diambil, yaitu “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Laba Kotor Pada Perusahaan Kerupuk Ikan UD. Dua Ikan Di Kota Medan”. Untuk mengarahkan penelitian ini penulis mengambil variabel penelitian dan definisi operasional yaitu :

1. Laba Kotor sebagai variabel terikat (Y) merupakan keuntungan penjualan adalah perbedaan pendapatan dengan biaya untuk membuat suatu produk atau penyediaan jasa sebelum dikurangi biaya overhead, gaji, pajak dan pembayaran bunga. Adapun rumus Laba Kotor :

$$\mathbf{Laba\ Kotor = Penjualan - HPP}$$

2. Harga Pokok Produksi sebagai variabel bebas (X).

a. Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing* ( $X_1$ )

Metode *full costing* memperhitungkan biaya tetap karena biaya ini dianggap melekat pada harga pokok persediaan baik barang jadi maupun persediaan barang dalam proses yang belum terjual dan dianggap harga pokok penjualan jika produk tersebut sudah habis dijual. Dengan demikian biaya produksi menurut metode *full costing* terdiri dari unsur-unsur biaya sebagai berikut :

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

b. Harga Pokok Produksi Metode *Variable Costing* ( $X_2$ )

*Variable Costing* merupakan metode penentuan biaya produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam biaya produksi. Yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variable (Mulyadi, 2005). Dengan demikian biaya produksi menurut metode *variable costing* terdiri dari unsur-unsur biaya produksi berikut ini :

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



### 3.3 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan di UD.Dua Ikan, yang beralamat di Jl. Infeksi Kanal No. 53, Kel. Harjosari II, Kec. Medan Amplas.

Adapun waktu penelitian ini dilaksanakan mulai dari bulan Desember 2019 sampai dengan bulan Maret 2020. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat dalam tabel dibawah ini :

**Tabel III-1**  
**Jadwal Penelitian**

No.	Kegiatan	Waktu Penelitian															
		Desember				Januari				Februari				Maret			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Pra Riset/Penelitian	■	■														
2	Pengajuan Judul		■														
3	Penulisan Proposal			■	■	■	■	■	■								
4	Seminar Proposal										■						
5	Pengumpulan Data											■					
6	Penulisan Skripsi												■				
7	Bimbingan Skripsi												■				
8	Sidang Meja Hijau													■			

### 3.4 Teknik Pengumpulan Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer. Menurut Sugiyono (2017, hal. 137) menjelaskan data primer adalah sebagai berikut:

“Sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data”.

Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu :

1. Wawancara

Menurut Azuar Juliandi dkk (2014, hal. 69) menyatakan “Wawancara (interview) adalah dialog langsung antara peneliti dengan responden penelitian”. Dalam penelitian ini, penulis melakukan wawancara langsung dengan pemilik perusahaan pada UD. Dua Ikan.

2. Observasi

Observasi sering diartikan dengan pengamatan, pengamatan adalah alat pengumpul data yang dilakukan dengan cara mengamati dan mencatat secara sistematis gejala-gejala yang diselidiki. Sesungguhnya yang dimaksud observasi disini adalah metode pengumpulan data yang digunakan untuk menghimpun data penelitian dalam arti bahwa data tersebut di himpun melalui pengamatan peneliti dengan menggunakan panca indera.

3. Studi Pustaka

Studi pustaka merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan mencari, mengumpulkan, membaca dan mempelajari serta memahami literature referensi yang bersumber dari buku, jurnal, makalah dan sumber lainnya yang relevan dengan permasalahan yang dikaji guna mendapatkan kejelasan konsep dan landasan teori yang berkaitan dengan pembahasan.

### **3.5 Teknik Analisis Data**

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis kualitatif dan kuantitatif. Analisis kuantitatif dilakukan pada perhitungan harga pokok produksi dengan metode yang diterapkan oleh pemilik usaha, metode full costing dan variable costing. Sedangkan analisis kualitatif diperoleh dengan membandingkan hasil perhitungan yang diperoleh antara metode full costing, metode variable costing dan yang diterapkan oleh pemilik usaha (analisis deskriptif komparatif).

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **4.1 Deskripsi Data**

##### **4.1.1 Gambaran Umum Perusahaan**

Penelitian ini dilakukan di UD. Dua Ikan, UD. Dua Ikan merupakan perusahaan yang mengelola kerupuk berbahan dasar Ikan tenggiri dan tepung tapioka. Kerupuk Ikan ini adalah makanan yang berasal dari Sumatera Selatan (Palembang), kemudian diproduksi di Sumatera Utara (Medan). UD. Dua Ikan yang didirikan oleh Bapak Sucipto Husdin pada Tahun 1996 yang beralamat di Jalan Infeksi Kanal No. 53, Kel. Harjosari II, Medan Amplas. Usaha ini sudah berjalan sekitar 24 tahun. Adapun jenis Kerupuk ikan yang ditawarkan pada perusahaan ini adalah Kerupuk Ikan Bola, Kerupuk Ikan Mie, Kerupuk Ikan Mawar, Kerupuk Ikan Bulat, dan Kerupuk Ikan Kecipir. Usaha Kerupuk Ikan ini memiliki Jumlah Karyawan sebanyak  $\pm$  20 Orang, Jam kerja karyawan dimulai pukul 08.00 – 17.00 WIB.

##### **4.1.2 Penentuan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan**

Penentuan harga pokok produksi yang dilakukan UD. Dua Ikan belum merincikan seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Berdasarkan wawancara dengan Bapak Sucipto Husdin selaku pemilik usaha kerupuk ikan UD. Dua Ikan mengatakan, “Dalam memperhitungkan harga pokok produksi biaya-biaya yang diakui adalah biaya pembelian bahan baku ikan tenggiri, tepung tapioka, biaya gaji karyawan dan biaya pembelian tabung gas”.

UD. Dua Ikan menghitung biaya produksi dengan menjumlahkan ketiga biaya yang disebutkan diatas. Sedangkan menghitung harga pokok produksi per bungkus, membagi jumlah total harga pokok produksi dengan jumlah produk yang dihasilkan.

Setiap harinya UD. Dua Ikan memproduksi kurang lebih 1000 bungkus kerupuk ikan dan dalam sebulan UD. Dua Ikan memproduksi kurang lebih 30.000 bungkus. Dalam penelitian ini penulis hanya menggunakan data dalam 1 bulan yaitu bulan April 2017. Dari hal tersebut yang sudah dijelaskan diatas, penulis akan membahas biaya-biaya tersebut :

#### **A. Biaya Bahan Baku**

Menurut Riwayadi (2014, hal. 48) bahan baku langsung adalah bahan yang dapat secara mudah dan akurat ditelusuri ke produk. Sedangkan menurut Mulyadi (2015, hal. 275) bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian menyeluruh produk jadi. Berikut ini tabel biaya bahan baku UD. Dua Ikan pada bulan April 2017 :

**Tabel IV-1**  
**Biaya Bahan Baku Kerupuk Ikan**  
**Bulan April 2017**

<b>Bahan Baku</b>	<b>Jumlah 1 bulan</b>	<b>Harga/Kg</b>	<b>Jumlah Biaya Bahan Baku</b>
Tepung Tapioka	1.200 kg	Rp. 8.500	Rp. 10.200.000
Ikan Tenggiri	375 kg	Rp. 60.000	Rp. 22.500.000
<b>Jumlah</b>			<b>Rp. 32.700.000</b>

Sumber : UD. Dua Ikan

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa biaya bahan baku UD. Dua Ikan terdiri dari Tepung tapioka dan ikan tenggiri.

### **B. Biaya Tenaga Kerja**

Menurut Riwayadi (2014, hal. 73) tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang terlibat langsung dalam pembuatan barang jadi dan pembayaran berdasarkan unit yang dihasilkan atau berdasarkan jam kerja. Sedangkan menurut Mulyadi (2015, hal. 319) tenaga kerja merupakan usaha fisik atau mental yang dikeluarkan karyawan untuk mengolah produk.

UD. Dua Ikan dalam menghitung biaya tenaga kerja langsung berdasarkan dari Jumlah produksinya, dan setiap bungkus kerupuk Upahnya sebesar Rp. 450

**Tabel IV-2**

#### **Biaya Tenaga Kerja**

<b>Jumlah Produksi (Bungkus)</b>	<b>Upah / Bungkus (Rp)</b>	<b>Biaya Tenaga Kerja Langsung (Rp)</b>
30.000	450	<b>Rp. 13.500.000</b>

Sumber : UD. Dua Ikan

### **C. Biaya *Overhead* Pabrik**

Menurut Sinarwati (2013, hal. 8) biaya *overhead* pabrik adalah biaya produksi atas semua biaya yang dikeluarkan di departemen pabrik selain bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya *overhead* pabrik yang diakui oleh UD. Dua Ikan pada saat menghitung harga pokok produksi hanya biaya *overhead* pabrik variabel yaitu bahan penolong.

UD. Dua Ikan memperhitungkan biaya bahan penolong seperti biaya pembelian minyak goreng, telur, garam, bawang putih, tabung gas 12 kg, plastik dan kertas merk. Berdasarkan wawancara dengan Bapak Sucipto mengatakan bahwa, “Selain membeli Ikan Tenggiri dan Tepung Tapioka untuk memproduksi kerupuk ikan juga membutuhkan Minyak Goreng, Telur, Garam, Bawang Putih, Tabung Gas 12 kg, plastik dan kertas merk. Setiap bulan menghabiskan 215 kg minyak goreng dengan harga Rp. 2.042.500, menghabiskan 20 papan telur dengan harga Rp. 900.000, menghabiskan 25 kg garam dengan harga Rp. 75.000, menghabiskan 28 kg Bawang putih dengan harga Rp. 448.000, menghabiskan 10 Tabung gas 12 kg dengan harga Rp. 410.000, menghabiskan 120 pack plastik dengan harga Rp. 600.000, dan menghabiskan 1.200 lembar cetak kertas merk dengan harga Rp. 600.000”.

**Tabel IV-3**

**Biaya Bahan Penolong**

<b>No.</b>	<b>Jenis Biaya</b>	<b>Jumlah Biaya <i>Overhead</i> Pabrik (Rp)</b>
1	Minyak Goreng 215 kg x Rp. 9.500	Rp. 2.042.500
2	Telur 20 papan x Rp. 45.000	Rp. 900.000
3	Garam 25 kg x Rp. 3000	Rp. 75.000
4	Bawang Putih 28 kg xRp. 16.000	Rp. 448.000
5	Tabung Gas 12 kg 10 tabung x Rp. 41.000	Rp. 410.000
6	Plastik 120 pack x Rp. 5.000	Rp. 600.000
7	Cetak Kertas Merk 1.200 lembar x Rp. 500	Rp. 600.000
	<b>Jumlah</b>	<b>Rp. 5.075.500</b>

Sumber : UD. Dua Ikan

### 4.1.3 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan

UD. Dua Ikan dalam menghitung harga pokok produksi dengan membagi jumlah produk yang dihasilkan. Penentuan harga pokok produksi yang dilakukan UD. Dua Ikan masih sangat sederhana. Biaya-biaya yang dimasukkan pada perhitungan harga pokok produksi adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya bahan penolong. UD. Dua Ikan tidak menghitung biaya *overhead* pabrik secara lengkap, seperti biaya listrik, biaya pemeliharaan mesin dan peralatan tidak diakui oleh perusahaan ketika menghitung harga pokok produksi.

Berdasarkan biaya-biaya yang telah ditentukan diatas, maka dapat dihitung harga pokok produksi menurut perusahaan dengan menggunakan data dalam tabel satu bulan sebanyak 30.000 bungkus kerupuk ikan. Perhitungan tersebut yaitu :

**Tabel IV-4**

#### **Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Perusahaan**

**April 2017**

S	<b>Jenis Biaya</b>	<b>Total Biaya (Rp)</b>
u	Biaya Bahan Baku	Rp. 32.700.000
m	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 13.500.000
be	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp. 5.075.500
r :	<b>Jumlah Harga Pokok Produksi</b>	<b>Rp. 51.275.500</b>
U	Jumlah Produksi yang dihasilkan	30.000
D.	Harga Pokok Produksi Per Bungkus	Rp. 1.709,18
D		

ua Ikan



Berdasarkan Tabel IV-3 Harga pokok produksi dengan menggunakan metode perusahaan pada UD. Dua Ikan yaitu sebesar Rp. 1.709,18

#### **4.1.4 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing***

Menurut Mulyadi (2015:17) metode *full costing* merupakan metode penentuan biaya produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Metode *full costing* digunakan pada penelitian ini agar hasil perhitungan harga pokok produksi pada UD. Dua Ikan lebih akurat, sehingga penetapan harga jual yang dilakukan oleh perusahaan lebih tepat.

Metode *full costing* digunakan karena metode *full costing* sudah sesuai dengan prinsip akuntansi yang berlaku umum, sehingga dapat menjamin keakuratan informasi yang tersaji dalam laporan harga pokok produksi. Metode *full costing* bersifat jangka panjang dan informasi perhitungan harga pokok produksi lebih banyak digunakan untuk kepentingan luar perusahaan.

Biaya-biaya yang diakui dalam perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* :

##### **A. Biaya Bahan Baku**

Dalam memproduksi kerupuk ikan bahan baku yang seharusnya digunakan adalah Tepung Tapioka, Ikan Tenggiri, dan Minyak Goreng. Sedangkan UD. Dua Ikan hanya mengakui biaya bahan baku seperti Ikan Tenggiri dan Tepung Tapioka.

**Tabel IV-5**  
**Biaya Bahan Baku**

<b>Bahan Baku</b>	<b>Jumlah satu Bulan</b>	<b>Harga/Kg</b>	<b>Jumlah Biaya Bahan Baku</b>
Tepung Tapioka	1.200 kg	Rp. 8.500	Rp. 10.200.000
Ikan Tenggiri	375 kg	Rp. 60.000	Rp. 22.500.000
Minyak Goreng	215 kg	Rp. 9.500	Rp. 2.042.500
<b>Jumlah</b>			<b>Rp. 34.742.500</b>

Sumber : Data Diolah (2017)

Dari hasil perhitungan biaya bahan baku menurut metode *full costing* lebih besar dibandingkan perhitungan biaya bahan baku menurut metode perusahaan.

#### **B. Biaya Tenaga Kerja Langsung**

Biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan adalah sebesar Rp. 13.500.00

**Tabel IV-6**  
**Biaya Tenaga Kerja**

<b>Jumlah Produksi (Bungkus)</b>	<b>Upah / Bungkus (Rp)</b>	<b>Biaya Tenaga Kerja Langsung (Rp)</b>
30.000	450	<b>Rp. 13.500.000</b>

### C. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik yang dihitung menggunakan metode *full costing* dibagi menjadi biaya *overhead* pabrik variable dan biaya *overhead* pabrik tetap. Biaya *overhead* pabrik variabel terdiri dari biaya bahan penolong Rp. 3.033.000, biaya listrik Rp. 500.000, biaya tenaga kerja tidak langsung Rp. 2.000.000, biaya pemasaran Rp. 250.000. jadi total biaya *overhead* pabrik variabel adalah sebesar Rp. 5.783.000. Sedangkan biaya *overhead* pabrik tetap terdiri dari biaya pemeliharaan mesin Rp. 25.000, dan jumlah biaya penyusutan mesin, dan peralatan yaitu sebesar Rp. 127.152,75. Dengan rincian biaya *overhead* pabrik variable seperti tabel IV-7 dibawah ini :

**Tabel IV-7**

#### **Biaya *Overhead* Pabrik**

<b>No.</b>	<b>Jenis Biaya</b>	<b>Jumlah Biaya <i>Overhead</i> Pabrik (Rp)</b>
1	Telur 20 papan x Rp. 45.000	Rp. 900.000
2	Garam 25 kg x Rp. 3000	Rp. 75.000
3	Bawang Putih 28 kg xRp. 16.000	Rp. 448.000
4	Tabung Gas 12 kg 10 tabung x Rp. 41.000	Rp. 410.000
5	Plastik 120 pack x Rp. 5.000	Rp. 600.000
6	Cetak Kertas Merk 1.200 lembar x Rp. 500	Rp. 600.000
7	Biaya Listrik	Rp. 500.000
8	Biaya tenaga kerja tidak langsung	Rp. 2.000.000
9	Biaya Pemasaran	Rp. 250.000

<b>Jumlah</b>	<b>Rp. 5.783.000</b>
---------------	----------------------

Berdasarkan tabel IV-7 diatas dapat diketahui biaya *overhead* pabrik variabel hanya menggunakan data 1 bulan yang dibutuhkan saat proses produksi sebesar Rp. 5.783.000

**Tabel IV-8**

**Perhitungan Biaya Depresiasi Mesin, dan Peralatan**

<b>Ket.</b>	<b>Harga Perolehan Per Unit (Rp)</b>	<b>Jumlah Unit</b>	<b>Total Harga Perolehan</b>	<b>Nilai Sisa (Rp)</b>	<b>Umur Ekonomis (Tahun)</b>	<b>Beban Depresiasi (Tahun) (Rp)</b>
Alat Press Plastik	100.000	4	400.000		3	133.333
Ember	20.00	8	160.000		2	80.000
Drum	100.000	4	400.000		10	40.000
Mesin Giling	4.250.000	1	4.250.000	2.150.00	10	210.000
Mesin Cetak	4.250.000	5	21.250.000	10.625.000	10	1.062.500
Jumlah Biaya Depresiasi Dalam 1 tahun						1.525.833
Jumlah Biaya Depresiasi Dalam 1 Bulan						127.152,75

Sumber : Data diolah (2017)

Berdasarkan tabel IV-8 diatas diketahui bahwa beban depresiasi mesin, dan peralatan selama satu bulan adalah sebesar Rp. 127.152,75. Jadi, dari perhitungan tersebut maka jumlah keseluruhan biaya *overhead* pabrik tetap yaitu Rp.  $127.152,75 + Rp. 25.000 = Rp. 152.152,75$

Perhitungan harga pokok produksi pada penelitian ini menggunakan metode *full costing* dengan menjumlahkan seluruh unsur-unsur biaya dalam proses

produksi. Berdasarkan biaya-biaya tersebut perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dapat dilihat sebagai berikut :

**Tabel IV-9**  
**Perhitungan Harga Pokok Produksi Kerupuk Ikan**  
**Metode *Full Costing***  
**April 2017**

<b>Keterangan</b>	<b>Total Biaya (Rp)</b>
Biaya Bahan Baku	34.742.500
Biaya Tenaga Kerja Langsung	13.500.000
Biaya <i>Overhead</i> Variable	
Telur	900.000
Garam	75.000
Bawang putih	448.000
Tabung gas 12 kg	410.000
Plastik	600.000
Cetak kertas merk	600.000
Biaya listrik	500.000
Biaya tenaga kerja tidak langsung	2.000.000
Biaya pemasaran	250.000
<b>Total</b>	<b>5.783.000</b>
Biaya <i>Overhead</i> Tetap	
Alat press plastik	11.112
Ember	6.666
Drum	3.333
Mesin giling	17.500
Mesin cetak	88.542
Pemeliharaan mesin	25.000
<b>Total</b>	<b>152.153</b>
<b>Jumlah Biaya <i>Overhead</i> Pabrik</b>	<b>5.935.153</b>
<b>Harga Pokok Produksi</b>	<b>54.177.653</b>
<b>Jumlah Produksi</b>	<b>30000 Bungkus</b>
<b>Harga Pokok Produksi Kerupuk Ikan Per Bungkus</b>	<b>1.805,92</b>

Sumber : Data Diolah (2017)

Dapat dilihat dari tabel IV-9 diatas bahwa Perhitungan Harga Pokok Produksi Kerupuk dengan metode *full costing*. Bahwa harga pokok produksi

kerupuk ikan adalah sebesar Rp. 54.177.653. untuk harga pokok produksi kerupuk ikan Per bungkus dengan Metode *Full Costing* adalah Rp. 1.805,92.

#### **4.1.5 Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode *Variable Costing***

Menurut Mulyadi (2015:18) variable costing merupakan metode penentuan kos produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel.

Biaya-biaya yang diakui dalam perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode variable costing :

1. Biaya bahan baku dengan total biaya bahan baku yang dikeluarkan perusahaan selama 1 bulan yaitu Rp. 34. 742.500
2. Biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan sebesar Rp. 13.500.000
3. Biaya overhead pabrik yang dihitung menggunakan metode variabel costing yaitu biaya bahan penolong Rp. 3.033.000, biaya listrik Rp. 500.000. biaya tenaga kerja tidak langsung Rp. 2.000.000. dan biaya pemasaran Rp. 250.000 Jadi, total biaya overhead pabrik variabel sebesar Rp. 5.783.000.

Berdasarkan biaya-biaya tersebut perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *variabel costing* dapat dilihat pada tabel IV-10 sebagai berikut :

**Tabel IV-10**  
**Perhitungan Harga Pokok Produksi Kerupuk Ikan**  
**Metode *Variable Costing***  
**April 2017**

<b>Jenis Biaya</b>	<b>Total Biaya (Rp)</b>
Biaya Bahan Baku	34.742.500
Biaya Tenaga Kerja Langsung	13.500.000
Biaya <i>Overhead</i> Variable	
Telur	900.000
Garam	75.000
Bawang putih	448.000
Tabung gas 12 kg	410.000
Plastik	600.000
Cetak kertas merk	600.000
Biaya listrik	500.000
Biaya tenaga kerja tidak langsung	2.000.000
Biaya pemasaran	250.000
Jumlah Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	5.783.000
<b>Harga Pokok Produksi</b>	<b>54.025.500</b>
<b>Jumlah Produksi</b>	<b>30000 bungkus</b>
<b>Harga Pokok Produksi Kerupuk Ikan Per Bungkus</b>	<b>1.800,85</b>

Sumber : Data Diolah (2017)

Dapat dilihat dari tabel diatas bahwa Perhitungan Harga Pokok Produksi Kerupuk dengan metode *Variable costing*. Bahwa harga pokok produksi kerupuk ikan adalah sebesar Rp. 54.025.500. untuk harga pokok produksi kerupuk ikan Per bungkus dengan Metode *Variable Costing* adalah Rp. 1.800,85.

#### **4.1.6 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Kerupuk Ikan antara Metode Perusahaan, Metode *full costing*, dan Metode *Variable Costing***

Perhitungan harga pokok produksi dan harga jual pada pembahasan sebelumnya dapat dijadikan dasar untuk melakukan analisis perbandingan antara metode perusahaan dengan metode *full costing* dan metode *variable costing*. Perbandingan dari ketiga metode tersebut dapat dilihat pada tabel 4.10 berikut ini:

Hasil Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Kerupuk Ikan dengan menggunakan metode yang digunakan UD. Dua Ikan, Metode *full costing* dan Metode *Variable costing* dapat dilihat pada tabel IV-11 berikut :

**Tabel IV-11**  
**Perbandingan Harga Pokok Produksi antara Metode Perusahaan,**  
**Dengan Metode *full costing* dan *variabel costing***

No.	Keterangan	Metode Perusahaan (Rp)	Metode <i>Full Costing</i> (Rp)	Metode <i>Variable Costing</i> (Rp)
1	Harga Pokok Produksi	51.275.500	54.177.653	54.025.500
2	Harga Pokok Produksi Per Bungkus Kerupuk	1.709,18	1.805,92	1.800,85

Sumber : Data Diolah (2017)

Dengan demikian dari hasil perhitungan antara ketiga metode tersebut dapat diketahui perhitungan yang diterapkan UD. Dua Ikan lebih rendah dibandingkan metode *full costing* dan *variable costing*. Hal ini karena pemilik usaha tidak memasukkan seluruh biaya-biaya secara tepat kedalam perhitungan harga pokok produksinya. Misalnya biaya listrik dan biaya tenaga kerja tidak langsung tidak dimasukkan ke dalam perhitungan harga pokok produksi. Perbedaan biaya tersebut dapat dilihat pada perhitungan harga pokok produksi bulan April. Dimana perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Perusahaan adalah sebesar Rp.



51.275.500 lebih rendah dibandingkan dengan Metode *full costing* dan *Variable Costing* yang masing-masing sebesar Rp. 54.177.653 dan Rp. 54.025.500. Sehingga dengan memasukkan seluruh unsur biaya yang dikeluarkan, maka harga pokok produksinya akan lebih tepat dan tentunya harga jual akan lebih tepat pula serta dapat meningkatkan laba perusahaan.

Adapun selisih dari ketiga metode yang masing-masing jumlah selisihnya. Untuk metode *full costing* dengan metode perusahaan selisihnya sebesar Rp.3.055.000. Untuk metode *Variable costing* dengan metode Perusahaan selisihnya sebesar Rp. 2.500.000 . Dan untuk Metode *full costing* dengan *variable costing* selisihnya sebesar Rp. 555.000.

#### **4.1.7 Analisis Pengaruh Perhitungan Harga Pokok Produksi Kerupuk Ikan yang digunakan oleh UD. Dua Ikan, Metode *full costing*, dan *Variable Costing* dengan Laba Kotor.**

**Tabel IV-12**  
**Laporan Laba Rugi UD. Dua Ikan dengan Metode Perusahaan, Metode *Full Costing*, dan Metode *Variable Costing***  
**Per Bulan April 2017**

<b>Keterangan</b>	<b>Perusahaan</b>	<b><i>Full Costing</i></b>	<b><i>Variable Costing</i></b>
Biaya bahan baku	32.700.000	34.742.500	34.742.500
Biaya tenaga kerja langsung	13.500.000	13.500.000	13.500.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	5.075.500	5.935.153	5.783.000
Total biaya produksi	51.275.500	54.177.653	54.025.500
Jumlah produk yang dihasilkan	30.000	30.000	30.000
Harga pokok Produksi kerupuk ikan per bungkus	1.709,18	1.805,92	1.800,85
Harga Jual Kerupuk Ikan UD. Dua Ikan	17.000	17.000	17.000

Laba Kotor Per Bungkus	15.290,82	15.194,08	15.199,15
------------------------	-----------	-----------	-----------

Sumber : Data diolah (2017)

Berdasarkan tabel 4.12 diatas dapat dilihat bahwa dari perhitungan menggunakan metode perusahaan, metode *full costing* dan metode *variable costing* terdapat perbedaan nilai harga pokok produksi kerupuk dua ikan. Perhitungan menggunakan metode perusahaan memberikan hasil yang lebih rendah dibandingkan dengan menggunakan metode *full costing* dan metode *variabel costing*. Selisih nilai harga pokok produksi yaitu sebesar Rp. 96,74 dan Rp. 5.07. selisih tersebut terjadi karena disebabkan perbedaan nilai pada biaya *overhead* pabrik saat melakukan perhitungan harga pokok produksi.

#### 4.2 Analisis Data

Perhitungan yang dilakukan UD. Dua Ikan lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing* dan metode *variabel costing*, karena pemilik usaha tidak mengetahui cara perhitungan harga pokok produksi yang tepat.

Nilai biaya *overhead* pabrik yang dihasilkan apabila menggunakan metode perusahaan adalah sebesar Rp. 5.075.500 sedangkan dengan metode *full costing* nilai biaya *overhead* pabrik lebih besar yaitu Rp. 5.935.153 dan metode *variabel costing* biaya *overhead* pabrik yaitu Rp. 5.783.000. Selisih ketiga metode tersebut adalah sebesar Rp. 859.653,00 dan Rp. 707.500,00.

Dengan demikian dari hasil perhitungan antara ketiga metode tersebut diketahui perhitungan yang diterapkan UD. Dua Ikan lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing* dan metode *variabel costing*. Hal ini dikarenakan pemilik usaha tidak mengetahui cara perhitungan harga pokok produksi yang

tepat, yaitu tidak dimasukkan biaya – biaya secara tepat ke dalam perhitungan harga pokok produksinya.

Meskipun dari hasil perhitungan metode *full costing* dan metode *variabel costing* lebih tinggi dari perhitungan UD. Dua Ikan sehingga tidak menguntungkan bagi UD. Dua Ikan, akan tetapi perhitungan dengan metode *full costing* dan metode *variabel costing* lebih rinci dan sudah sesuai dengan prinsip akuntansi yang berlaku umum, sehingga UD. Dua Ikan sebaiknya menggunakan metode *full costing* supaya dapat menjamin keakuratan informasi yang tersaji dalam laporan harga pokok produksi dengan memasukkan seluruh unsur biaya yang dikeluarkan, maka harga pokok produksinya akan lebih tepat dan tentunya harga jual akan lebih tepat pula serta dapat meningkatkan laba perusahaan.

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan analisis dari pembahasan hasil penelitian, penulis dapat menarik kesimpulan yaitu :

1. Hasilnya menunjukkan perbedaan perhitungan harga pokok produksi yang digunakan metode perusahaan dengan metode *full costing*. Penggunaan metode *full costing* dalam perhitungan harga pokok menghasilkan harga pokok produksi yang lebih akurat. Karena Metode *full costing* mengakui seluruh biaya produksi, biaya tersebut yaitu, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat tetap maupun variabel. Harga pokok produksi yang rendah menghasilkan laba yang tinggi, dan begitu juga sebaliknya. Harga pokok produksi yang tinggi menghasilkan laba yang rendah pula.
2. Berdasarkan perhitungan dengan menggunakan metode *full costing* total biaya produksi yang dihasilkan adalah sebesar Rp. 54.177.653 dan harga pokok produksi per bungkusnya sebesar Rp. 1.805,92. Dibandingkan dengan perhitungan menggunakan metode perusahaan total biaya produksi yang dihasilkan adalah sebesar Rp. 51.275.500 dan harga pokok produksi per bungkusnya sebesar Rp. 1.709,18. Hasil Perhitungan harga pokok produksi metode perusahaan lebih rendah dikarenakan metode perusahaan tidak mengakui seluruh biaya produksinya, seperti biaya *overhead* pabrik.

## 5.2 Saran

Adapun saran pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi Perusahaan Kerupuk UD. Dua Ikan

Dari penelitian yang dilakukan dapat diketahui, dengan menggunakan metode *full costing* perusahaan dapat memperoleh informasi harga pokok produksi menjadi lebih akurat. Saran saya agar UD. Dua Ikan dapat menggunakan metode *full costing* dalam perhitungan harga pokok produksinya. Karena metode *full costing* merincikan seluruh biaya yang dikeluarkan pada saat kegiatan produksi. Sehingga informasi yang dihasilkan lebih akurat dan membantu perusahaan dalam menetapkan harga jual produk serta mampu memaksimalkan laba yang diperoleh.

2. Bagi peneliti selanjutnya disarankan dapat menggunakan data yang lebih banyak lagi guna untuk mendukung data lebih akurat.

## 5.3 Keterbatasan Penelitian

Keterbatasan penelitian ini adalah kurangnya data yang terkait biaya-biaya yang dibutuhkan terutama biaya yang dikeluarkan dalam produksi kerupuk ikan yang diberikan pihak UD. Dua Ikan. Pihak UD. Dua Ikan hanya memberikan data tidak secara keseluruhan dan hanya hasil dari biaya keseluruhannya saja. Sehingga hasil perhitungan yang peneliti lakukan kurang optimal dan pembahasannya kurang mendalam.

## DAFTAR PUSTAKA

- A. P. Sariningsih and I. F. Adi Prawira, “Perbedaan Penetapan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Tradisional Dan Metode Activity-Based Costing (Studi Kasus pada CV Anugrah Jaya Indonesia Bandung),” *J. Ris. Akunt. Bisnis*, vol. Vol. 17 No, 2017.
- F. A. Dunia and W. Abdullah, *Akuntansi Biaya*, 3rd ed. Jakarta Selatan: Salemba Empat, 2012.
- M. Irman and D. Lestari, “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dan Variable Costing Pada Tahu Mang Ujang Pekanbaru,” *Progr. Stud. Akunt. Sekol. Tinggi Ilmu Ekon. Pelita Indones. Jalan Jend. A. Yani No. 78 – 88 Pekanbaru 28127*, 2017.
- Nur Sarifillah, “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Tahu Bapak Paiman,” *Fak. Ekon. Bisnis Islam Inst. Agama Islam Negeri Surakarta*, 2019.
- P. D. Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D.*, Bandung: CV. ALFABETA, 2017.
- R. Sylvia, “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Pada Tahu Mama Kokom Kotabaru,” *Ekon. dan Manaj. Univ. muhammadiyah kalimantan timur*, vol. Vol. 12 No, 2018.
- S. M. Novien Rialdy, “Pengaruh Arus Kas Operasi Terhadap Pertumbuhan Laba Perusahaan Pada Pt Pegadaian (Persero) Kanwil I Medan,” *J. Akunt. dan Bisnis*, vol. Vol. 3 No., 2017.
- Yohana Saputri, “Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Full Costing Method Pada Umkm Kerupuk Cap Laksa,” *Fak. Ekon. dan Bisnis Univ. Dian Nuswantoro Semarang*, 2017.
- Zulia Hanum Jurnal, “Sistem Informasi Akuntansi Penuh dalam Penentuan Harga Jual pada PT. Coca Cola Bottling Indonesia Medan,” *J. Ilm. Ekon. ISSN 1693-7600 Ed. 12 Juli 2013*, 2013.