Indonesian Journal of Law and Economics Review
Vol 19 No 2 (2024): May
DOI: https://doi.org/10.21070/ijler.v19i2.1078
Article type: (Cost Accounting)

Table Of Content

Journal Cover 2
Author[s] Statement 3
Editorial Team 4
Article information 5
Check this article update (crossmark) 5
Check this article impact 5
Cite this article 5
Title page 6
Article Title 6
Author information 6
Abstract 6
Article content 7

ISSN 2598 9928 (online), https://ijler.umsida.ac.id, published by Universitas Muhammadiyah Sidoarjo
Copyright © Author(s). This is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License (CC BY). To view a copy of this license, visit https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/.

Indonesian Journal of Law and Economics Review
Vol 19 No 2 (2024): May
DOI: https://doi.org/10.21070/ijler.v19i2.1078
Article type: (Cost Accounting)

ISSN (ONLINE) 2598 9928

SCAN ME

Website

INDONESIAN JOURNAL OF LAW AND ECONOMIC

PUBLISHED BY
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SIDOARJO

ISSN 2598 9928 (online), https://ijler.umsida.ac.id, published by Universitas Muhammadiyah Sidoarjo
Copyright © Author(s). This is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License (CC BY). To view a copy of this license, visit https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/.

Indonesian Journal of Law and Economics Review
Vol 19 No 2 (2024): May
DOI: https://doi.org/10.21070/ijler.v19i2.1078
Article type: (Cost Accounting)

Originality Statement

The author[s] declare that this article is their own work and to the best of their knowledge it contains no materials previously published or written by another person, or substantial proportions of material which have been accepted for the published of any other published materials, except where due acknowledgement is made in the article. Any contribution made to the research by others, with whom author[s] have work, is explicitly acknowledged in the article.

Conflict of Interest Statement

The author[s] declare that this article was conducted in the absence of any commercial or financial relationships that could be construed as a potential conflict of interest.

Copyright Statement

Copyright © Author(s). This article is published under the Creative Commons Attribution (CC BY 4.0) licence. Anyone may reproduce, distribute, translate and create derivative works of this article (for both commercial and non-commercial purposes), subject to full attribution to the original publication and authors. The full terms of this licence may be seen at http://creativecommons.org/licences/by/4.0/legalcode

Copyright © Author(s). This is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License (CC BY). To view a copy of this license, visit https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/.

Indonesian Journal of Law and Economics Review
Vol 19 No 2 (2024): May
DOI: https://doi.org/10.21070/ijler.v19i2.1078
Article type: (Cost Accounting)

EDITORIAL TEAM

Editor in Chief

Dr. Wisnu Panggah Setiyono, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia (Scopus) (Sinta)

Managing Editor

Rifqi Ridlo Phahlevy , Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia (Scopus) (ORCID)

Editors

Noor Fatimah Mediawati, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia (Sinta

Faizal Kurniawan, Universitas Airlangga, Indonesia (Scopus)

M. Zulfa Aulia, Universitas Jambi, Indonesia (Sinta)

Sri Budi Purwaningsih, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia (Sinta)

Emy Rosnawati, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia (Sinta)

Totok Wahyu Abadi, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia (Scopus)

Complete list of editorial team (link)

Complete list of indexing services for this journal (link)

How to submit to this journal (link)

ISSN 2598 9928 (online), https://ijler.umsida.ac.id, published by Universitas Muhammadiyah Sidoarjo
Copyright © Author(s). This is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License (CC BY). To view a copy of this license, visit https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/.

Indonesian Journal of Law and Economics Review
Vol 19 No 2 (2024): May
DOI: https://doi.org/10.21070/ijler.v19i2.1078
Article type: (Cost Accounting)

Article information

Check this article update (crossmark)

Check this article impact (*)

Save this article to Mendeley

(*) Time for indexing process is various, depends on indexing database platform

ISSN 2598 9928 (online), https://ijler.umsida.ac.id, published by Universitas Muhammadiyah Sidoarjo
Copyright © Author(s). This is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License (CC BY). To view a copy of this license, visit https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/.

Indonesian Journal of Law and Economics Review
Vol 19 No 2 (2024): May
DOI: https://doi.org/10.21070/ijler.v19i2.1078
Article type: (Cost Accounting)

Transforming Pricing Strategies Globally Through Activity Based Costing

Mengubah Strategi Penetapan Harga Secara Global Melalui Penetapan Biaya Berdasarkan Aktivitas

Miftakhul Jannah , Miftakhuljannah040@umsida.ac.id, (0)
Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Nurasik Nurasik, nurasik@umsida.ac.id, (1)
Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

(1) Corresponding author

Abstract

This study evaluates the costing methods of Mami Pia & Cookies, using interviews, observations, and documentation to analyze their production costs. Results show that the company's current full costing method aligns with accounting theories but is not fully integrated into their pricing strategy, especially for factory overhead. The study recommends adopting Activity Based Costing (ABC) to improve the accuracy of production cost calculations and pricing decisions, leading to more effective financial management and policy-making.

Highlights:

1. Theoretical alignment of costing methods.
2. Incomplete integration with pricing strategies.
3. Recommendation: Adopt Activity Based Costing for accuracy.

Keywords: Costing Methods, Mami Pia & Cookies, Activity Based Costing, Production Costs, Pricing Strategy

Published date: 2024-05-29 00:00:00

Copyright © Author(s). This is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License (CC BY). To view a copy of this license, visit https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/.

Indonesian Journal of Law and Economics Review
Vol 19 No 2 (2024): May
DOI: https://doi.org/10.21070/ijler.v19i2.1078
Article type: (Cost Accounting)

Pendahuluan

Pada umumnya, tujuan integral suatu badan usaha atau perusahaan dalam melakukan usahanya yakni guna mencapai progfit yang optimal dan meningkatkan nilai perusahaan serta memenuhi kebutuhan masyarakat adalah fokus utama setiap perusahaan.[1] Untuk memperoleh laba yang maksimal dibutuhkan peranan dalam perhitungan biaya produksi serta penetapan harga jual yang merupakan aspek yang harus diperhatikan dalam operasional perusahaan, yang berhubungan dengan upaya bersaing dalam memutuskan seberapa besar harga jual suatu produk yang sebanding dengan usaha atau produk atau badan usaha sejenisnya di pasar. [2]

Sebuah barang atau jasa yang ditawarkan kepada pembeli memiliki tuntutan yang bukan hanya memiliki kualitas tinggi, namun juga memiliki nilai atau harga yang dapat bersaing sehingga dapat membuat konsumen tertarik sesuai dengan kebutuhan, selera, serta kemampuan konsumen dalam memperoleh barang atau jasa yang ditawarkan memiliki peran penting.[3] Dalam hal ini perhitungan biaya produksi yang dikeluarkan dalam proses buatan suatu produk merupakan suatu hal yang perlu perhatian dalam menentukan harga yang diterapkan pada sebuah produk. [4]

Dalam melakukan kalkulasi pada (HPP) harga pokok prouduksi harus dilakukan secara tepat dan akurat sehingga tidak mengalami masalah pada saat menentukan sebuah harga ketika melakukan penjualan produk.[5] Untuk mencapai tujuan suatu perusahaan mendapatkan keuntungana tau laba yang maksimal, harga jual barang atau produk serta pelaksanaan pada biaya produksi sangat memiliki efek yang besar bagi perusahaan. Untuk mecapai hal tersebut hal yang dilakukan adalah menekan biaya ketika produksi menjadi serendah mungkin, sehingga dapat memberikan peluang memperoleh laba atau keuntungan yang diperoleh suatu perusahaan.

Dalam kegiatan produksi, dalam upaya menghasilkan sebuah produk tentunya memerlukan berbagai macam jenis biaya. Biaya yang digunakan saat membuat produk menjadi sebuah menjadi landasan dalam memutusakan besaran dari HPP (harga pokok produksi) yang dibagi menjadi tiga jenis biaya meliputi BOP atau biata overhead pabrik, kemudian terkait dengan biaya tenaga kerja langsung (BTK), dan biaya pada bahan baku (BBB). Penting bagi perusahaan untuk mencatat danengklasifikasikan ketiga golongan biaya ini sesuai dengan jenis dan sifatnya agar memudahkan dalam mengetahui total biaya yang difungsikan sebagai sarana dalam membuat sebuah produk diartikan sebagai Harga Pokok Produksi.[6]

Tingginya perhitungan dari harga pokok produksi dikarenakan adanya biaya yang meningkat pada bahan baku saat melakukan produksi, kemudian terkait dengan tenaga kerja langsung serta biaya overhead. Di samping itu, ada banyak biaya produksi yang terlibat dalam proses tersebut, maka semakin banyak pula berbagai biaya yang dikeluarkan untuk pembuatan suatu produk yang berpengaruh terhadap volume penjualan produksi.

Dalam penelitian ini membahas mengenai perhitungan biaya produksi pia yang diproduksi oleh Mami Pia & Cookies. Yang memiliki tujuan untuk mendapatkan rincian yang jelas mengenai perhitungan biaya produksi, mendapatkan cara perusahaan dalam penetapan laba sesuai yang diinginkan, mengetahui cara perusahaan dalam menetapkan pembebanan biaya atas suatu produk serta masalah-masalah yang mungkin dapat berpengaruh dalam harga yang dibebankan kepada customer pada Mami Pia & Cookies.

Metode

Penelitian ini memakai pendeketan jenis penelitian deskriptif kualitatif. Menurut Arikunto (2004), penelitian kualitatif menekankan penggunaan analisis fenomena dengan hasil penelitian berupa penjelasan. [7] Penelitian akan dilaksanakan pada Mami Pia & Cookies yang bertempat di Jl. Raya Arteri Utara Pintu Tol, Kejapanan, Desa Kauman Baru Kec. Gempol Kab. Pasuruan Jawa Timur 67155. Adapun penelitian ini dilakukan selama 1 (bulan). Teknik pengumpulan data yang dilakukan adalah dengan observasi, wawancara dan dokumentasi penelitian. Teknik analisis data adalah dengan perhitungan harga pokok produksi dengan full costing dan penetapan harga jual.

Hasil dan Pembahasan

A. Gambaran Umum Perusahaan

Mami pia & cookies sendiri adalah sebuah usaha mikro kecil menengah atau UMKM yang berada di Kota Gempol Pasuruan tepat di Dusun Warurejo Kejapanan Kejapanan. Pia “Mami” sendiri merupakan satu dari sekian banyak usaha pia yang berada di “Kampung Pia” di Dusun Kauman Baru. Hal ini karena Sebagian besar rumah yang berada di Kawasan tersebut menjadi home industri pembuatan “Pia”.

Dari banyaknya jenis pia yang ada, pia "Mami" dapat dikatakan sebagai salah satu pia yang telah berhasil mendapatkan pangsa pasar yang signifikan. Wahyu Elizabeth Yunita, pemilik usaha tersebut, mengungkapkan bahwa dalam sehari ia mampu memproduksi pia sebanyak 1500 kg atau setara dengan 1,5 ton. Tingginya permintaan terhadap pia tersebut tidak terlepas dari variasi rasa yang berkualitas yang ditawarkan. Pia "Mami"

ISSN 2598 9928 (online), https://ijler.umsida.ac.id, published by Universitas Muhammadiyah Sidoarjo
Copyright © Author(s). This is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License (CC BY). To view a copy of this license, visit https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/.

Vol 19 No 2 (2024): May
DOI: https://doi.org/10.21070/ijler.v19i2.1078
Article type: (Cost Accounting)

menyediakan berbagai varian rasa seperti original, kacang hijau, cokelat, nanas, tape, pisang cokelat, dan bahkan ada kotak yang berisi campuran 5 varian rasa dalam satu kardus berukuran 20x10 cm.

Hasil wawancara dengan Elizabeth menjelaskan bahwa pia rasa durian dan original adalah varian yang paling istimewa, karena selain rasanya yang enak, harganya juga terjangkau. Pada senin 26 juni tahun 2023. Berikut ungkapan dari mbak Neta nama panggilan akrab pemilik Mami Pia.

"yang paling laris dan menjadi favorit itu original mbak karena kan paling murah dan enak, kalau untuk rasa durian memang agak mahal tapi lebih enak juga jadi banyak yang suka".(Senin 26 /0 6 /23)

Harga jual satu kotak berisi 10-12 pia adalah sebesar Rp 9.500, sementara untuk ukuran bolen yang lebih besar dari pia biasanya dijual dengan kisaran harga antara Rp 25.000 hingga Rp 27.500. Setiap harinya, Wahyu Elizabeth Yunita seringkali merasa kewalahan karena jumlah pesanan yang datang sangat banyak, tidak hanya dari tetangga sekitar, tetapi juga dari beberapa kota/kabupaten di Jawa Timur seperti Malang, Surabaya, Madura, Mojokerto, Probolinggo, dan Pasuruan. Jumlah pesanan yang diterima oleh Elizabeth jauh lebih banyak dibandingkan dengan sebelumnya, menandakan bahwa usahanya telah mengalami peningkatan yang signifikan. Berikut penuturan mbak Neta.

" Pemasaran kami sudah banyak sekali ya mbak baik online offline sudah sampai nasional lah istilahnya ya, kayak di shopee dan sebagai saya juga masukan ke situ mbak, kalau offline bisa ke beberapa kota terdekat sekitaran jawa timur mbak". (Senin 26 / 06 /23)

B. Proses Produksi

Proses produksi Mami Pia & Cookies melibatkan beberapa tahapan yang memberikan rasa istimewa bagi pelanggan. Tahap-tahapnya terdiri dari 7 langkah utama:

1. Menjemur dan seleksi kacang hijau untuk menghilangkan kutu dan memisahkan kacang dari kulitnya.

2. Memecah kacang hijau menjadi 2 bagian, mencucinya secara menyeluruh, dan merendamnya untuk pemisahan.

3. Melakukan pengukusan pada kacang hijau.

4. Menggiling kacang hijau yang telah dikukus menjadi tekstur yang halus. Kemudian, memasaknya dalam mixer dengan campuran gula pasir.

5. Membuat kulit Bakpia menggunakan bahan-bahan seperti tepung terigu, gula pasir, air, dan minyak goreng. Bahan-bahan ini diaduk dalam mixer dan melalui proses pengulenan hingga mencapai kekalisannya.

6. Memanggang Bakpia yang telah dibentuk.

7. Tahap terakhir adalah proses pengemasan.

Untuk menjaga mutu bahan baku, perusahaan melakukan pengawasan dengan menyimpan bahan baku pada kondisi yang sesuai agar kualitasnya tetap terjaga. Selain itu, mereka juga memilih bahan baku yang berkualitas baik. Selama proses produksi, dilakukan pengontrolan pada setiap tahapan produksi, terutama dalam menjaga keseragaman bentuk Bakpia.

Pengawasan terhadap produk jadi dilakukan dengan melakukan sortasi terhadap Bakpia yang tidak memenuhi syarat atau standar. Proses sortasi ini melibatkan pengecekan terhadap Bakpia yang tidak terlalu gosong, memiliki kenampakan menarik, serta bebas dari cacat atau pecah.

C. Perhitungan Harga Pokok Produksi menurut Perusahaan

Untuk menggambarkan secara rinci jumlah biaya yang terkait dengan produksi Bakpia, biaya-biaya tersebut dapat dikategorikan ke dalam tiga kelompok utama, yaitu:

1. Biaya bahan baku: Merupakan biaya yang terkait dengan pembelian bahan baku yang digunakan dalam proses produksi Bakpia.

2. Biaya tenaga kerja: Merupakan biaya yang terkait dengan upah dan gaji para pekerja yang terlibat dalam proses produksi Bakpia.

3. Biaya overhead pabrik: Merupakan biaya yang tidak langsung terkait dengan bahan baku atau tenaga kerja, tetapi terkait dengan operasional pabrik, seperti biaya listrik, biaya pemeliharaan mesin, dan sebagainya.

Dalam proses produksi, perhitungan biaya bahan baku sangat penting. Bahan baku merupakan komponen utama yang mengalami pengolahan dengan bantuan tenaga kerja dan faktor produksi lainnya untuk menjadi produk jadi.

ISSN 2598 9928 (online), https://ijler.umsida.ac.id, published by Universitas Muhammadiyah Sidoarjo
Copyright © Author(s). This is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License (CC BY). To view a copy of this license, visit https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/.

Indonesian Journal of Law and Economics Review
Vol 19 No 2 (2024): May
DOI: https://doi.org/10.21070/ijler.v19i2.1078
Article type: (Cost Accounting)

Bahan baku dapat dibedakan menjadi dua jenis, yaitu bahan baku dan bahan penolong. Bahan baku mencakup semua bahan yang dapat diidentifikasi dalam produk jadi, sedangkan komponen harga pokok bahan meliputi harga netto dari faktur pembelian setelah dikurangi potongan pembelian, serta biaya angkut pembelian dan biaya penyimpanan.

Dalam pengelolaan produk pada “Mami Pia & Cookies”, bahan baku merupakan harga perolehan dari bahan baku yang akan diolah menjadi produk selesai. Penggunaan bahan baku harus dapat diidentifikasi dan merupakan bagian integral dari proses pengelolaan produk. Beberapa bahan baku yang digunakan dalam pengolahan Produk pada “Mami Pia & Cookies” meliputi tepung terigu, gula, minyak goreng, kacang hijau, coklat bubuk, selai, pasta, dan bahan lainnya.

Dengan melakukan perhitungan biaya bahan baku secara cermat, perusahaan dapat mengelola penggunaan bahan baku dengan efisien dan memahami komponen harga pokok dari bahan baku yang digunakan dalam proses produksi. Hal ini akan membantu perusahaan dalam mengontrol biaya produksi dan mengoptimalkan penggunaan bahan baku dalam rangka mencapai keuntungan yang maksimal.

Tabel 1

No	Jenis bahan	Pemakaian	Harga	Jumlah
1	Terigu	600 kg	Rp. 11.400	Rp. 6.840.000
2	Gula	200 kg	Rp. 12.200	Rp. 2.440.000
3	Minyak goreng	120 liter/135 kg	Rp. 14.200	Rp. 1.704.000
4	Coklat bubuk	8 kg	Rp. 13.000	Rp. 104.000
5	Kacang hijau	50 kg	Rp. 17.000	Rp. 850.000
6	Selai	45 kg	Rp. 9.500	Rp. 427.000
7	Pasta	10 botol	Rp. 5.000	Rp. 50.000
8	Bahan lain	-	-	Rp. 500.000
	Total			Rp. 12.915.000

Table 1.

Data yang telah dijelaskan sebelumnya merupakan data tentang penggunaan bahan baku utama selama satu hari untuk menghasilkan 12000 bungkus produk. Dengan demikian, dapat dihitung biaya bahan baku yang diperlukan selama satu bulan untuk memproduksi total 330.000 bungkus pia dalam kisaran 26-27 hari. Hasil perhitungan adalah sebagai berikut:

- Jumlah hari dalam satu bulan: 26 hari

- Biaya bahan baku per hari: Rp. 12.915.000

- Total biaya bahan baku selama satu bulan: 26 hari x Rp. 12.915.000 = Rp. 335.790.000

Dengan demikian, biaya yang dikeluarkan selama satu bulan untuk bahan baku dengan produksi sebanyak 330.000 bungkus pia adalah sebesar Rp. 335.790.000.

D. Perhitungan biaya tenaga kerja

Dalam perhitungan biaya tenaga kerja, termasuk gaji, upah, dan tunjangan lainnya yang diberikan kepada karyawan, perlu dilakukan klasifikasi berdasarkan fungsi utama perusahaan dalam perusahaan manufaktur. Untuk perhitungan harga pokok produksi, biaya produksi dibagi menjadi biaya langsung dan biaya tidak langsung. Biaya langsung meliputi biaya tenaga kerja yang secara langsung terlibat dalam proses pengolahan bahan baku menjadi produk jadi. Biaya ini dapat dilacak ke produk tertentu dan merupakan bagian terbesar dari semua biaya yang diperlukan untuk menghasilkan produk tersebut.

Berikut ini adalah rincian biaya tenaga kerja yang terlihat secara langsung dalam proses produksi selama 26 hari di Mami Pia & Cookies:

1) Bagian processing

a) Bagian pengocokan dan pengadukan dilakukan oleh 5 orang dengan upah Rp. 70.000 per hari. Jadi, upah dalam satu bulan adalah 26 hari x Rp. 350.000 = Rp. 9.100.000

b) Bagian pembulatan/pembentukan adonan dilakukan oleh 20 orang dengan upah Rp. 70.000 per hari per orang. Jadi, upah dalam satu bulan adalah 26 hari x Rp. 1.400.000 = Rp. 36.400.000.

Copyright © Author(s). This is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License (CC BY). To view a copy of this license, visit https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/.

Vol 19 No 2 (2024): May
DOI: https://doi.org/10.21070/ijler.v19i2.1078
Article type: (Cost Accounting)

c) Bagian pengovenan dilakukan oleh 10 orang dengan upah Rp. 70.000 per hari per orang. Jadi, upah dalam satu bulan adalah 26 hari x Rp. 700.000 = Rp. 18.200.000

Jumlah total tenaga kerja yang terlibat dalam bagian processing adalah 35 orang dengan upah Rp. 70.000 per hari per orang. Sehingga, upah dalam satu hari adalah: 35 orang x Rp. 70.000 = Rp. 2.450.000. Jadi, dalam satu bulan, biaya tenaga kerja untuk bagian processing adalah: 26 hari x Rp.2.450.000 = Rp.63.700.000

2) Bagian packing

a) Bagian pembungkusan dilakukan oleh 10 orang dengan upah Rp. 65.000 per hari per orang. Jadi, upah dalam satu bulan adalah 26 hari x Rp. 650.000 = Rp. 16.900.000.

b) Bagian pengemasan dilakukan oleh 10 orang dengan upah Rp. 65.000 per hari per orang. Jadi, upah dalam satu bulan adalah 26 hari x Rp. 650.000 = Rp. 16.900.000.

Jumlah total tenaga kerja yang terlibat dalam bagian packing adalah 20 orang dengan upah Rp. 65.000 per hari per orang. Sehingga, upah dalam satu hari adalah:20 orang x Rp. 65.000 = Rp. 1.300.000. Jadi, dalam satu bulan, biaya tenaga kerja untuk bagian packing adalah: 26 hari x Rp. 1.300.000 = Rp. 33.800.000. Dengan demikian, biaya tenaga kerja yang dikeluarkan selama satu bulan untuk bagian processing adalah Rp. 63.700.000 dan untuk bagian packing adalah Rp. 33.800.000.

E. Perhitungan biaya overhead pabrik

Melibatkan komponen biaya produksi selain bahan baku dan tenaga kerja langsung yang tidak dapat secara langsung diatribusikan ke produk atau aset lain dalam upaya perusahaan untuk menghasilkan pendapatan. Mami Pia & Cookies dalam memutuskan dari BOP sendiri berlandaskan terjadinya pada waktu tertentu. Berikut sendiri merupakan sebuah rincian dari BOP dari pemakaian BOP dalam bentuk pembuatan dari produknya.

No	Nama Biaya	Jumlah
1	Biaya pembungkus plastik	Rp. 3.120.000
2	Biaya listrik	Rp. 1.800.000
3	Biaya telepon	Rp. 150.000
4	Biaya bahan bakar	Rp. 8.736.000
5	Biaya depresiasi oven	Rp. 350.000
6	Biaya depresiasi mixer	Rp. 250.000
7	Biaya TK tidak langsung	Rp. 9.210.000
Total BOP	Rp. 23.616.000	

Table 2. ***Overhead Pabrik***

F. Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung

Ada tiga belas orang yang bekerja sebagai biaya tenaga kerja tidak langsung di Mami Pia & Cookies dan masing-masing menerima gaji sebesar Rp. 720.000 per bulan. Berdasarkan Tabel 5.3, biaya overhead pabrik yang diperlukan untuk memproduksi 330.000 bungkus pia pada bulan Januari 2023 adalah sebesar Rp. 24.216.000. Dalam menghitung harga pokok produksi, menggunakan metode yang melibatkan penambahan total biaya selama satu bulan dibagi dengan jumlah produk yang dihasilkan. Biaya depresiasi oven dan mixer tidak termasuk dalam perhitungan harga pokok produksi. Oleh karena itu, berikut adalah rincian harga pokok produksi:

No	Jenis Biaya	Total Biaya
1	Biaya Bahan Baku	Rp. 335.790.000
2	Biaya Tenaga Kerja	Rp. 97.500.000
3	Biaya Overhead Pabrik	Rp. 23.616.000
Total biaya produksi	Rp. 456.906.000	

Table 3. ***Perhitungan Biaya Produksi/Bulan***

Jumlah produk pia yang dihasilkan pada bulan januari sebanyak 330.000 biji, maka besar harga pokok produksi per unit dan harga jual per unit dapat dihitung sebagai berikut :

Harga pokok produksi

=Total biaya produksi/Total produksi

ISSN 2598 9928 (online), https://ijler.umsida.ac.id, published by Universitas Muhammadiyah Sidoarjo
Copyright © Author(s). This is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License (CC BY). To view a copy of this license, visit https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/.

Indonesian Journal of Law and Economics Review
Vol 19 No 2 (2024): May
DOI: https://doi.org/10.21070/ijler.v19i2.1078
Article type: (Cost Accounting)

=Rp. 456.906.000/330.000 biji

=Rp. 1.385 x 10 biji

=Rp. 14.000 (dibulatkan) / box

Harga jual Mami Pia & cookies diperusahaan ditentukan dengan cara :

Harga jual/bungkus

=Rp. 14.000 + 10% (Rp. 1.385)

=Rp. 14.000 + 1.385

=Rp. 15.500 (dibulatkan) / box

Data yang telah diuraikan di atas menunjukkan bahwa total biaya produksi pada perusahaan Mami Pia & Cookies yang dibebankan selama bulan januari 2023 adalah sebesar Rp. 456.906.000, dengan jumlah produk yang dihasilkan adalah 330.000, dan harga pokok produk per bungkus Rp. 14.000 dengan harga jual yang dibebankan Rp. 15.500.

G. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Penulis Berdasarkan Teori

Tiap perusahaan industry memiliki produksi yang tersedia yang disesuaikan dengan sifat dan keadaan bahan serta produk yang dihasilkannya. Mami Pia & Cookies mengelolah produknya melalui satu departemen. Dalam tahap pengelolahan tersebut sebagian kecil produk mengalami kerusakan dan tidak laku dijual.

Data produksi dan biaya selama bulan Januari 2023 adalah sebagai berikut: Terdapat 330.000 pcs yang memasuki proses produksi, dari jumlah tersebut 329.990 biji telah selesai diproduksi, sedangkan terdapat 10 biji yang mengalami kerusakan. Selain itu, masih terdapat 80 biji yang sedang dalam proses produksi dengan tingkat penyelesaian sebesar 100% untuk Bagian Bahan Baku (BBB), 80% untuk Bagian Tenaga Kerja Langsung (BTKL), dan 80% untuk Bagian Overhead Pabrik (BOP).

Produk yang mengalami kerusakan normal dan tidak dapat dijual sebanyak 10 pcs dalam satu bulan, namun jumlah ini tidak memengaruhi perhitungan harga pokok produk dan harga jual di perusahaan. Menurut penulis, hal ini juga tidak berdampak pada perhitungan harga pokok produk, karena biaya produksi produk rusak yang bersifat normal akan dialokasikan ke produk selesai, yang menyebabkan harga pokok produk selesai per unit menjadi lebih tinggi. Untuk memberikan pemahaman yang lebih jelas, berikut ini disajikan perhitungan harga pokok yang sebenarnya. Di bawah ini adalah data produksi dari proses pemrosesan Mami Pia & Cookies:

Tabel 4 Laporan Pokok Produksi

Dimasukan dalam proses	330.000 biji	
Produk jadi ditransfer ke Gudang	329.910 biji	
Produk dalam proses akhir		80 biji
(BBB 100%, BTKL 80%, BOP 80%)		
Produk rusak		10 biji +
Jumlah produk yang dihasilkan		330.000 biji
Data biaya produksi perusahaan bulan januari 2023		
BBB atau Biaya Bahan Baku		Rp. 335.790.000
BTK atau Biaya Tenaga Kerja		Rp. 97.500.000
BOP atau Biaya Overhead Pabrik		Rp. 23.616.000
Total dari biaya produksi		Rp. 456.906.000

Figure 1.

Elemen biaya	Total biaya	Unit ekuivalen	Biaya produk persatuan
BB	335.790.000	330.000	Rp. 1.018
BTK	97.500.000	329.990	Rp. 295,463
BOP	23.616.000	329.990	Rp. 71,566

Copyright © Author(s). This is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License (CC BY). To view a copy of this license, visit https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/.

Indonesian Journal of Law and Economics Review
Vol 19 No 2 (2024): May
DOI: https://doi.org/10.21070/ijler.v19i2.1078
Article type: (Cost Accounting)

Total	456.906.000	Rp. 1.385	

Table 4.

Berikut ini adalah perhitungan biaya produksi bulan januari 2023
HP produk jadi = 329.990 X Rp 1.385 = Rp. 457.036.150
HP produk rusak = 10 X Rp 1.385 = Rp. 13.850+
Jumlah HP produk jadi Rp. 457.050.000
Harga pokok produk dalam proses 80 bungkus (akhir)
BBB = 100% X 80 X Rp. 1.018 = Rp. 81.440
BTK = 80% X 80 X Rp. 295,463 = Rp. 18.909,632
BOP = 80% X 80 X Rp. 71,566 = Rp. 4.580,224 +
Total HP produk dalam proses 80 biji (akhir) Rp. 104.930 + 457.050.000 = 457.154.930

Untuk mencari perhitungan ekuivalen dari Mami Pia & Cookies adalah sebagai berikut :
Produk selesai + (PDP akhir X Tingkat penyelesaian) + produk rusak
329.910 + (80 X 100%) + 10 = 330.000
329.910 + (80 X 80%) + 10 = 329.984
329.910 + (80 X 80%) + 10 = 329.984
Jadi harga jual dari Mami Pia &cookies diatas menurut penulis berdasarkan teoridapat dihitung sebagai berikut :
Harga jual/bungkus = Rp. 1.385+ 10% (Rp. 139)
= Rp. 1.524 x 10 biji
= Rp. 15.500 / box

Figure 2.

Perhitungan dalam harga produksi yang dilaksanakan oleh peneliti mendapati persamaan pada hasil harga jual yang dipakai oleh pengolah usaha dan metode full costing, hal tersebut terlihat dari pengusaha yang menggunakan acuan pada biaya bahan baku,biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel hal tersebut selaras dengan pendapat [8] dimana Metode Variable Costing (Mulyadi, 2012 : 18) adalah metode penentuan harga pokok 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. Sedangkan perbedaan yang perhitungan yang dilakukan peneliti adalah dengan menggunakan Metode full costing menghasilkan harga pokok produksi yang lebih tinggi dibandingkan dengan perkiraan pengolah usaha. Perbedaan ini disebabkan oleh pengolah usaha yang tidak memperhitungkan seluruh biaya yang seharusnya dikeluarkan dalam proses produksi. Salah satu biaya yang tidak diperhitungkan oleh pengolah usaha adalah biaya overhead pabrik yang bersifat tetap terhadap produk, Metode ini mengalokasikan biaya overhead pabrik secara proporsional ke setiap unit produk berdasarkan suatu basis alokasi, seperti jumlah jam tenaga kerja atau biaya bahan baku yang digunakan. Dalam analisis full costing, biaya overhead pabrik dianggap sebagai biaya produksi yang harus diperhitungkan dalam menentukan harga jual produk [8]. Dalam cara perhitungan dengan full costing, pada besaran dari biaya overhead pabrik dibagi meliputi overhead variabel dan overhead pabrik. Selisih harga pokok produksi antara kedua metode ini juga disebabkan oleh adanya biaya pemeliharaan, perawatan, dan penyusutan peralatan yang tidak diperhitungkan oleh pengolah usaha.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menunjukkan perbedaan perhitungan harga pokok produksi antara metode full costing dan metode lainnya. Metode full costing dianggap lebih menguntungkan karena memperhitungkan semua dari pengeluaran atau biaya yang dapat memberikan efek terhadap dari proses dari produksi. Sehingga memang perlunya sedikit koreksi dalam pelaksanaan harga pokok produksi yang dilakukan oleh pengusaha. Menurut penelitian dari samsul (2013) dimana hasil menunjukan bahwa memang perhitungan pada harga pokok produksi dengan metode full costing memberikan hasil yang lebih tinggi.[9]

Namun, faktor yang menjadi pengaruh dari adanya harga jual tidak hanya pada pokok produksi pada suatu produk. Penetapan harga jual juga dipengaruhi oleh faktor pasar dan keputusan pemborong. Cara dari metode full costing sendiri seharusnya diterapkan oleh pengusaha, hal ini jika dibandingkan dengan metode lain seperti cost plus pricing yang memeliki harga lebih rendah dari harga yang dikeluarkan perusahaan. Penelitian woran dan (2014) mengungkapkan penggunaan metode cost plus pricing pada penetapan harga pokok produksi pada Mami Pia & Cookies terkait dengan penjualan bakpia, Perusahaan sebaiknya menggunakan metode cost plus pricing dalam mengidentifikasi biaya-biaya produksi dan menghitung harga jual produk sehingga harga jual produk yang dicapai dapat bersaing dengan kompetitor yang memiliki usaha sejenis. Jadi, penetapan harga jual harus dilakukan secara tepat karena harga jual yang terlalu tinggi akan menjadikan produk kurang bersaing, sedangkan harga jual yang terlalu rendah akan menyebabkan kerugian bagi perusahaan.[10][11]

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menunjukkan bahwa penetapan harga jual yang

Copyright © Author(s). This is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License (CC BY). To view a copy of this license, visit https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/.

Vol 19 No 2 (2024): May
DOI: https://doi.org/10.21070/ijler.v19i2.1078
Article type: (Cost Accounting)

lebih rendah dapat terjadi jika tidak dilakukan perhitungan harga pokok produksi secara akurat. Pengusaha perlu mempertimbangkan perbedaan metode dan memperhitungkan seluruh biaya yang terlibat dalam produksi untuk memastikan penetapan harga jual yang sesuai dengan tujuan perusahaan. Selaras dengan penelitian dari Ajenh (2021) dimana menunjukan bahwa Estimasi biaya pembuatan dengan menggunakan sistem Action Based Costing memberikan hasil yang lebih mahal dibandingkan dengan sistem konvensional.[12]

Perhitungan harga pokok produksi merupakan penjumlahan dari semua biaya produksi yang dikeluarkan atau pengorbanan sumber daya ekonomi dalam proses pembuatan suatu produk. Setiap perusahaan memiliki tujuan untuk mencapai laba maksimal dalam setiap kegiatan yang dilakukannya. Harga pokok produksi digunakan sebagai acuan oleh perusahaan untuk menentukan kebijakan harga jual pada produknya. Oleh karena itu, perhitungan harga pokok produksi memiliki peranan yang sangat penting dalam perusahaan industri karena dapat membantu menentukan harga jual yang sesuai serta memperkirakan laba yang dapat diperoleh.

Terkait dengan perhitungan pokok produksi yang dilaksanakan dari peneliti, terjadi beda antara harga dengan dari cara full costing dan perkiraan pengolah usaha. Harga yang diperoleh dengan metode full costing cenderung lebih besar dibandingkan terhadap harga produksi yang didapatkan oleh perkiraan dari perusahaan atau pengolah usaha. Perbedaan ini dikarenakan oleh perbedaan dalam pengelompokan dan penggolangan serta pengumpulan dari biaya yang dilaksanakan oleh perusahaan atau pengusaha. Perkiraan pengolah usaha mungkin tidak memperhitungkan seluruh biaya yang dikorbankan dalam proses produksi, sehingga harga pokok produksi yang diperoleh cenderung lebih rendah. Sementara itu, metode full costing mempertimbangkan semua biaya yang terkait dengan produksi, termasuk biaya langsung dan tidak langsung. Hal ini dapat menyebabkan harga pokok produksi yang lebih besar, karena melibatkan penghitungan yang lebih komprehensif.

Perhitungan dalam harga produksi yang dilaksanakan oleh peneliti mendapati terjadi beda antara cara yang dipakai oleh pengolah usaha dan metode full costing, hal tersebut terlihat dari pengusaha yang hanya menggunakan acuan pada biaya bahan baku,biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel hal tersebut selaras dengan pendapat dimana Metode Variable Costing (Mulyadi, 2012 : 18) adalah metode penentuan harga pokok 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.[13] Sedangkan perbedaan yang perhitungan yang dilakukan peneliti adalah dengan menggunakan Metode full costing menghasilkan harga pokok produksi yang lebih tinggi dibandingkan dengan perkiraan pengolah usaha. Perbedaan ini disebabkan oleh pengolah usaha yang tidak memperhitungkan seluruh biaya yang seharusnya dikeluarkan dalam proses produksi. Salah satu biaya yang tidak diperhitungkan oleh pengolah usaha adalah biaya overhead pabrik yang bersifat tetap terhadap produk, Metode ini mengalokasikan biaya overhead pabrik secara proporsional ke setiap unit produk berdasarkan suatu basis alokasi, seperti jumlah jam tenaga kerja atau biaya bahan baku yang digunakan. Dalam analisis full costing, biaya overhead pabrik dianggap sebagai biaya produksi yang harus diperhitungkan dalam menentukan harga jual produk [8]. Dalam cara perhitungan dengan full costing, pada besaran dari biaya overhead pabrik dibagi meliputi overhead variabel dan overhead pabrik. Selisih harga pokok produksi antara kedua metode ini juga disebabkan oleh adanya biaya pemeliharaan, perawatan, dan penyusutan peralatan yang tidak diperhitungkan oleh pengolah usaha.[14]

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menunjukkan perbedaan perhitungan harga pokok produksi antara metode full costing dan metode lainnya. Metode full costing dianggap lebih menguntungkan karena memperhitungkan semua dari pengeluaran atau biaya yang dapat memberikan efek terhadap dari proses dari produksi. Sehingga memang perlunya sedikit koreksi dalam pelaksanaan harga pokok produksi yang dilakukan oleh pengusaha. Menurut penelitian dari [15] dimana hasil menunjukan bahwa memang perhitungan pada harga pokok produksi dengan metode full costing memberikan hasil yang lebih tinggi. Namun, faktor yang menjadi pengaruh dari adanya harga jual tidak hanya pada pokok produksi pada suatu produk. Penetapan harga jual juga dipengaruhi oleh faktor pasar dan keputusan pemborong.[16] Cara dari metode full costing sendiri seharusnya diterapkan oleh pengusaha, hal ini jika dibandingkan dengan metode lain seperti cost plus pricing yang memeliki harga lebih rendah dari harga yang dikeluarkan perusahaan.

Simpulan

Hasil penelitian terkait dengan proses perhitungan pada harga pokok produksi yang diperoleh oleh perusahaan Mami Pia & Cookies menunjukkan angka yang cenderung memeliki besaran yang sama dengan perhitungan yang dilakukan oleh peneliti sesuai dengan teori akuntansi. Kesimpulan dalam penelitian adalah penggunaan metode perhitungan pada harga pokok produksi oleh “Mami Pia & Cookies” adalah dengan menggunakan metode full costing dan telah sesuai dengan teori. Beberapa saran yang dapat diberikan oleh peneliti berlandaskan hasil peneliti dapat menjadi pertimbangan bagi perusahaan Mami Pia & Cookies dalam membuat kebijakan. Perusahaan mami pia & cookies telah melakukan implementasi pada perhitungan harga pokok produksi akan tetapi belum sepenuhnya digunakan untuk melakukan perhitungan pada harga pokok produksi saat memutuskan terkait dengan harga penjualan, terutama dalam perhitungan overhead pabrik. Oleh karena itu, disarankan kepada pimpinan Mami Pia & Cookies untuk melaksanakan perhitungan dengan berdasarkan cara full costing yang memiliki relevansi dengan konsep teori dari akuntansi. Hal ini akan memberikan sebuah kemudahan perusahaan mami pia & cookies dalam upaya memutuskan terkait dengan harga pokok dari produksi dan harga penjualan produk yang lebih akurat.

ISSN 2598 9928 (online), https://ijler.umsida.ac.id, published by Universitas Muhammadiyah Sidoarjo
Copyright © Author(s). This is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License (CC BY). To view a copy of this license, visit https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/.

Vol 19 No 2 (2024): May
DOI: https://doi.org/10.21070/ijler.v19i2.1078
Article type: (Cost Accounting)

References

1. N. Heryana et al., "Pengantar Manajemen Bisnis," CV Rey Media Grafika, 2023.
2. N. I. Putri et al., "Pengantar Ekonomi Mikro," Penerbit Widina, 2023.
3. D. Sudiantini, P. Hafsari, R. F. Fhauzan, S. V. Kusuma, and S. Deisler, "Peran Manajemen Pemasaran Global dalam Meningkatkan Kepuasan Konsumen," Mufakat J. Ekon. Manaj. dan Akunt., vol. 1, no. 2, pp. 67–77, 2023.
4. R. I. Yuniawati et al., "Akuntansi Manajemen," Penerbit Widina, 2023.
5. S. Saleh, "Upgrade Kompetensi UMKM dalam Menghitung Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Produk di Desa Sindang Kasih Kec. Ranomeeto Barat," J-Abdi J. Pengabdi. Kpd. Masy., vol. 3, no. 1, pp. 123–128, 2023.
6. E. M. Pattinaja, M. F. Laitupa, and D. Kriswantini, "Akuntansi Biaya," CV. Azka Pustaka, 2023.
7. S. Arikunto, "Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan," Jakarta: Bumi Aksara, 2013.
8. C. K. Agatha and M. Mulyadi, "Analisis Sistem Informasi Akuntansi atas Penggajian dan Pengupahan pada PT. Batik Arjuna Cemerlang Sukoharjo," Advance, vol. 5, no. 2, pp. 7–19, 2018.
9. M. Gunawan, "Penentuan Harga Jual Perusahaan dengan Metode Full Costing pada PT. Danliris di Sukoharjo," 2009.
10. R. Woran et al., "Penentuan Harga Jual Produk dengan Menggunakan Metode Cost Plus Pricing pada UD. Vanela," J. EMBA, vol. 2, no. 2, pp. 1659–1669, 1659.
11. R. Woran, V. Ilat, and L. Mawikere, "Penentuan Harga Jual Produk dengan Menggunakan Metode Cost Plus Pricing pada UD. Vanela," J. EMBA J. Ris. Ekon. Manajemen, Bisnis dan Akunt., vol. 2, no. 2, 2014.
12. A. M. A. Rini, "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Perusahaan Percetakan Berbasis Activity Based Costing (Studi Kasus pada Percetakan Setia Kawan)," Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, 2021.
13. S. Anggreani and I. G. S. Adnyana, "Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing sebagai Dasar Penetapan Harga Jual pada UKM Tahu AN Anugrah," J. Ilm. Akunt. Kesatuan, vol. 8, no. 1, pp. 9–16, 2020, doi: 10.37641/jiakes.v8i1.290.
14. K. Salman, "Akuntansi Biaya, Cetakan Pertama," Jakarta Akad. Permarta, 2013.
15. N. H. Samsul, "Penentuan Harga Jual Perusahaan dengan Metode Full Costing pada PT. Danliris di Sukoharjo," J. EMBA, vol. 1, no. 3, pp. 366–373, ISSN 2303-1174, 2013.
16. M. Maghfirah et al., "Analisis Harga Pokok Produksi dalam Penetapan Analysis of Production Cost in Decision Making of," vol. 1, no. 2, pp. 1–15, 2014.

ISSN 2598 9928 (online), https://ijler.umsida.ac.id, published by Universitas Muhammadiyah Sidoarjo
Copyright © Author(s). This is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License (CC BY). To view a copy of this license, visit https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/.