

**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI
DENGAN MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING* PADA
USAHA *HOME INDUSTRY* IKAN TERI PAK UDIN DI DESA
PANGKIL KECAMATAN TELUK BINTAN**

**SURYATI
170462201001**



**Skripsi ini Disusun Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Akuntansi**

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS MARITIM RAJA ALI HAJI
TANJUNGPINANG
2022**

HALAMAN PERSETUJUAN

Yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Suryati
Nim : 170462201001
Jurusan : Akuntansi
Fakultas : Ekonomi
Judul Skripsi : Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Pada Usaha *Home Industry* Pada Usaha Ikan Teri Pak Udin di Desa Pangkil Kecamatan Teluk Bintan.

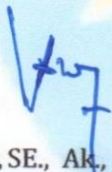
Disetujui untuk digunakan dalam (Seminar Proposal/Seminar Hasil/Sidang Skripsi).

Tanjungpinang, 3 Januari 2022


Menyetujui,

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II


(Fatahurrazak, SE., Ak., M. Ak., CA)

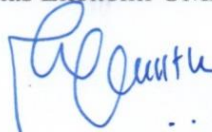
NIDN. 1007066701


(Hadli Lidya Rikayana, SE., M. Si)

NIDN. 0023058909

Mengetahui,

Ketua Program Studi Akuntansi
Fakultas Ekonomi
Fakultas Ekonomi UMRAH



(Inge Lengga Sari Munthe, SE., Ak., M. Si., CA.)

NIDN. 1013077402

LEMBAR PENGESAHAN

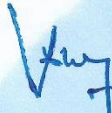
Nama : Suryati
NIM : 170462201001
Jurusan : Akuntansi
Fakultas : Fakultas Ekonomi
Judul Skripsi : Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Pada Usaha *Home Industry* Ikan Teri Pak Udin di Desa Pangkil Kecamatan Teluk Bintan.


Telah berhasil dipertahankan dihadapan Dosen penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Akuntansi pada program studi Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Maritim Raja Ali Haji

Menyetujui,

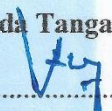
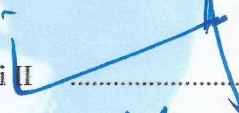
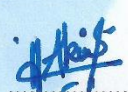

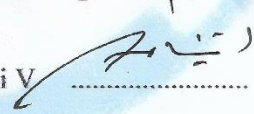
Dosen Pembimbing I

Dosen pembimbing II


(Fatahurrazak, SE., Ak., M.Ak., CA)
NIDN. 1007066701


(Hadli Lidya Rikayana, SE., M.Si)
NIDN. 0023058909

Panitia Penguji

Nama	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
1 <u>Fatahurrazak, SE., Ak., M.Ak., CA</u> NIDN. 1007066701	Penguji I		17/1/22
2 <u>Dr. Hj. Asmaul Husna, SE., Ak., MM., CA</u> NIDN. 1001077101	Penguji II		17/1/22
3 <u>Hadli Lidya Rikayana, SE., M.Si</u> NIDN.0023058909	Penguji III		17/1/22
4 <u>Asri Eka Ratih, SE., M.Si</u> NIDN. 1017038103	Penguji IV		17/1-22
5 <u>H. Achmad Uzaimi, SE., Ak., M.Si</u> NIDN. 1001067101	Penguji V		15/1/22


Tanggal Lulus: 11 Januari 2022

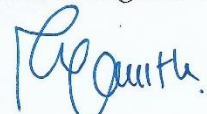
Mengetahui,

Dekan Fakultas Ekonomi

Ketua Program Studi




(Dr. Hj. Asmaul Husna, SE., Ak., MM., CA)
NIDN. 1001077101


(Inge Lengga Sari Munthe, SE., Ak., M.Si., CA)
NIDN. 1013077402

PERNYATAAN ORISINALITAS

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini merupakan karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Maritim Raja Ali Haji maupun di perguruan tinggi lain.
2. Skripsi ini belum pernah dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Maritim Raja Ali Haji

Tanjungpinang, 11 Januari 2022
Yang membuat pernyataan,




Suryati
NIM.170462201001

KATA PENGANTAR

Puji syukur hanya kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penyusunan skripsi yang berjudul **“Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Pada Usaha *Home Industry* Pengolahan Ikan Teri Pak Udin di Desa Pangkil Kecamatan Teluk Bintan”** dapat terselesaikan dengan baik sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Sarjana (S1) Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Maritim Raja Ali Haji. Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis banyak mendapat dukungan, bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak. Oleh karena itu, maka penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Agung Dhamar Syakti, S.Pi., DEA selaku Rektor Universitas Maritim Raja Ali Haji beserta jajarannya yang telah memberikan kesempatan bagi penulis untuk menyelesaikan pendidikan di Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Maritim Raja Ali Haji.
2. Ibu Dr. Hj. Asmaul Husna, SE. Ak., MM., CA selaku Dekan, Ibu Hj. Iranita, SE., M.Si selaku Wakil Dekan I, Ibu Hadli Lidya Rikayana, SE., M.Si selaku Wakil Dekan II beserta jajaran staf yang ada di Fakultas Ekonomi Universitas Maritim Raja Ali Haji.
3. Ibu Inge Lengga Sari Munthe, SE., Ak., M.Si., CA selaku Ketua Jurusan Akuntansi dan Ibu Rizki Yuli Sari, SE., M.Si., Ak selaku Sekretaris Jurusan Akuntansi di Fakultas Ekonomi Universitas Maritim Raja Ali Haji.
4. Bapak Fatahurrazak, SE, Ak, M.Ak, CA selaku Dosen Pembimbing Skripsi I dan Ibu Hadli Lidya Rikayana, SE., M.Si selaku Dosen Pembimbing Skripsi II yang telah bersedia membimbing dan mengarahkan penulis selama

menyusun skripsi dan memberi solusi pada setiap permasalahan atas kesulitan dalam penulisan skripsi ini.

5. Seluruh Dosen Fakultas Ekonomi UMRAH atas segala pengetahuan, wawasan serta pengalaman yang telah diberikan.
6. Staf Tata Usaha dan rekan-rekan perpustakaan Fakultas Ekonomi Universitas Maritim Raja Ali Haji yang telah melayani mahasiswa dengan baik dalam segala urusan administrasi dan perizinan sehingga penulis dapat menyelesaikan studi dan skripsi dengan lancar.
7. Teruntuk Kedua Orang tua yang paling saya sayangi dan saya hormati Bapak Achmad dan Ibu Sutiyah yang selalu mendukung dan tak pernah lelah berjuang demi anak- anaknya dan selalu mendo'akan yang terbaik, skripsi ini saya persembahkan untuk orang nomor satu dihidup saya.
8. Untuk Kakak Pertamaku Asmidar dan Kakak Keduaku Korniwati, S.Pd yang selalu menyayangi adik-adiknya dan selalu mendukung melanjutkan pendidikan juga selalu memotivasi setiap langkah perjuangan, dan selalu ada dan berjuang bersama.
9. Untuk Bapak syafifuddin selaku pemilik usaha yang telah memberikan izin peneliti untuk melakukan penelitian.
10. Untuk teman-teman Pejuang S. Ak (Siti Aisyah, Kiki Agustiani Subecti, Serli Sulmiati, Nurisi, Arfina Endah Kesumawati, Nurdia Anggeraini, Wahdaniah, Supiani, Novita, Elinda, Rida) yang selalu menyemangati.
11. Untuk sahabat SMA ku Nuratika yang selalu menyemangati
12. Untuk teman sejurusan dan seperjuangan Irma Vita selviani, Ratna Riayanti dan Adelia Aminantunnisa.

13. Anggota *Bascame* Cemara (Isdayanti, Wahyu Pratiwi, Rukiah Harahap, Rahima zakia).

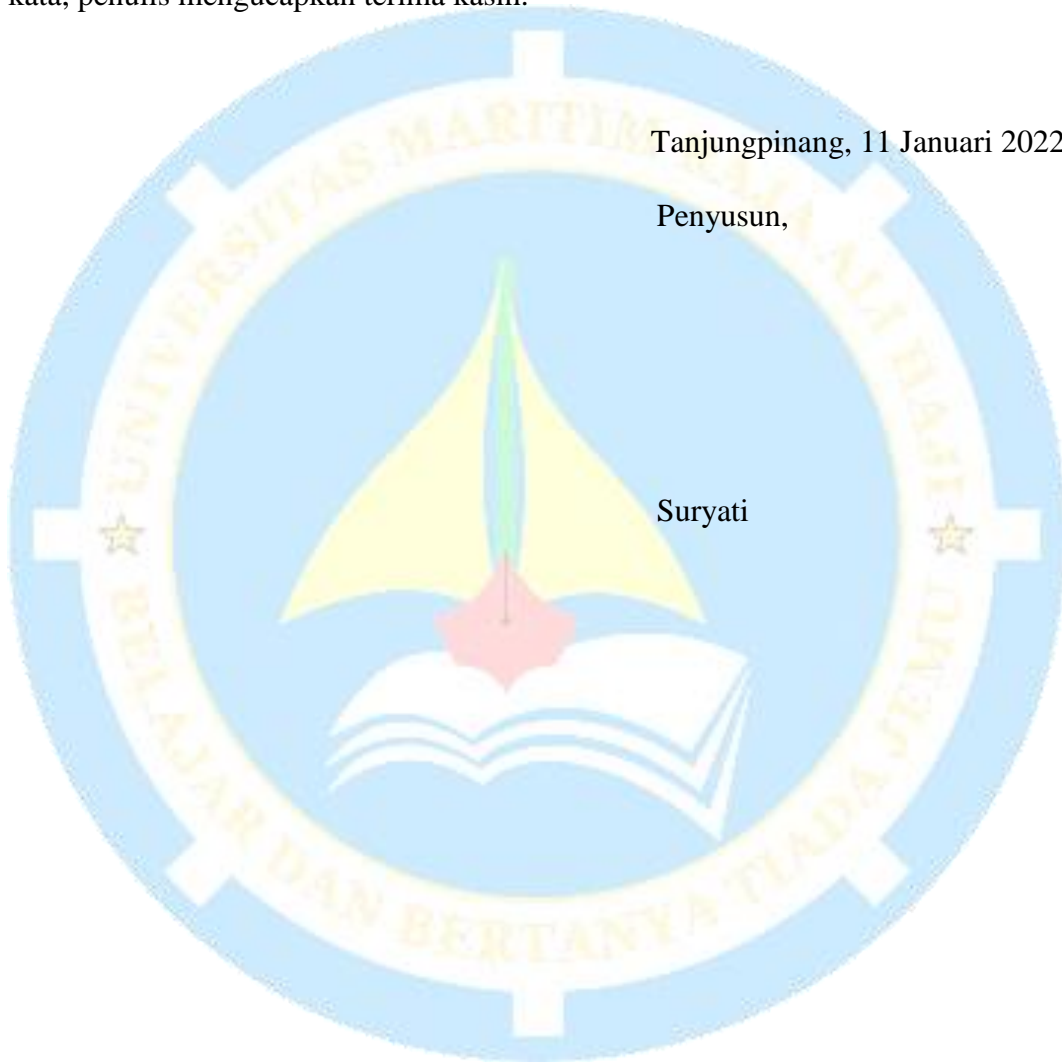
14. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu, *Thanks for everything*.

Semoga skripsi ini dapat digunakan sebagai bahan bacaan ataupun sebagai referensi. Penulis juga mohon maaf jika terdapat kesalahan dalam penulisan. Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih.

Tanjungpinang, 11 Januari 2022

Penyusun,

Suryati



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	
HALAMAN PERSETUJUAN	
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN ORISINILITAS	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Rumusan Masalah	4
1.4 Pembatasan Masasalah	5
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Manfaat Penelitian.....	5
1.7 Sistematika Penelitian	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN	8
2.1 Kajian Pustaka	8
2.2 <i>Review</i> Penelitian Terdahulu.....	17
2.3 Kerangka Pemikiran	19

BAB III METODE PENELITIAN	21
3.1 Objek Penelitian dan Ruang Lingkup Penelitian	21
3.2 Metode Penelitian	21
3.3 Jenis dan Sumber Data	22
3.4 Teknik Pengumpulan Data	22
3.5 Metode Penentuan Populasi dan Sampel	23
3.6 Metode Pengolahan dan Analisis Data.....	24
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	28
4.1 Deskripsi Unit Analisis/Observasi	28
4.2 Hasil Penelitian Dan Pembahasan	31
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	40
5.1 Kesimpulan	40
5.2 Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	
DAFTAR LAMPIRAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR TABEL

Tabel	Judul	Halaman
Tabel 2.1	<i>Review</i> Penelitian Terdahulu	16
Tabel 4.1	Perhitungan Harga Pokok Produksi Secara Konvensional Bulan Maret 2021	33
Tabel 4.2	Perhitungan Harga Pokok Produksi Secara Konvensional Bulan April 2021	34
Tabel 4.3	Tabel Tarif Penyusutan	35
Tabel 4.4	Perhitungan Harga Pokok Produksi secara <i>Full Costing</i> Bulan Maret 2021	36
Tabel 4.5	Perhitungan Harga Pokok Produksi secara <i>Full Costing</i> Bulan April 2021	37
Tabel 4.6	Perbandingan Harga Pokok Produksi Secara Konvensional dan <i>Full Costing</i> Bulan Maret 2021	38
Tabel 4.7	Perbandingan Harga Pokok Produksi Secara Konvensional dan <i>Full Costing</i> Bulan April 2021	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Judul	Halaman
Gambar 2.1	Kerangka Pemikiran	19
Gambar 4.1	Peta Lokasi Penelitian	28



ABSTRAK

Suryati, 2022. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Pada Usaha *Home Industry* Ikan Teri Pak Udin di Desa Pangkil Kecamatan Teluk Bintan. Dosen Pembimbing: Bapak Fatahurrazak, SE, Ak, M.Ak, CA dan Ibu Hadli Lidya Rikayana, SE., M.Si

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* pada usaha pengolahan Ikan Teri Pak Udin di Desa Pangkil Kecamatan Teluk Bintan. Metode analisis yang digunakan adalah *Full Costing*. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh biaya produksi usaha pengolahan Ikan Teri Pak Udin. Sampel pada penelitian ini adalah data-data biaya produksi usaha pengolahan Ikan Teri milik Pak Udin pada bulan Maret- April 2021. Hasil penelitian ini menunjukkan Perhitungan harga pokok produksi Ikan Teri dengan menggunakan metode *full costing* lebih mencerminkan biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha Ikan Teri karena metode *full costing* memasukkan semua unsur biaya produksi ke dalam perhitungan harga pokok produksi sehingga menyebabkan harga pokok produksinya lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan usaha pengolahan Ikan Teri Pak Udin. Pada Bulan Maret Selisih harga pokok produksi dari kedua metode tersebut sebesar Rp 7.989/kg Selisih harga pokok produksi dari kedua metode tersebut sebesar Rp 6.041/kg. Selisih ini disebabkan tingginya harga pokok produksi pada metode *full costing* karena biaya *overhead* pabrik pada metode *full costing* memiliki nilai lebih tinggi. Dari hasil analisis yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa metode *full costing* lebih tepat untuk digunakan pada usaha ini.

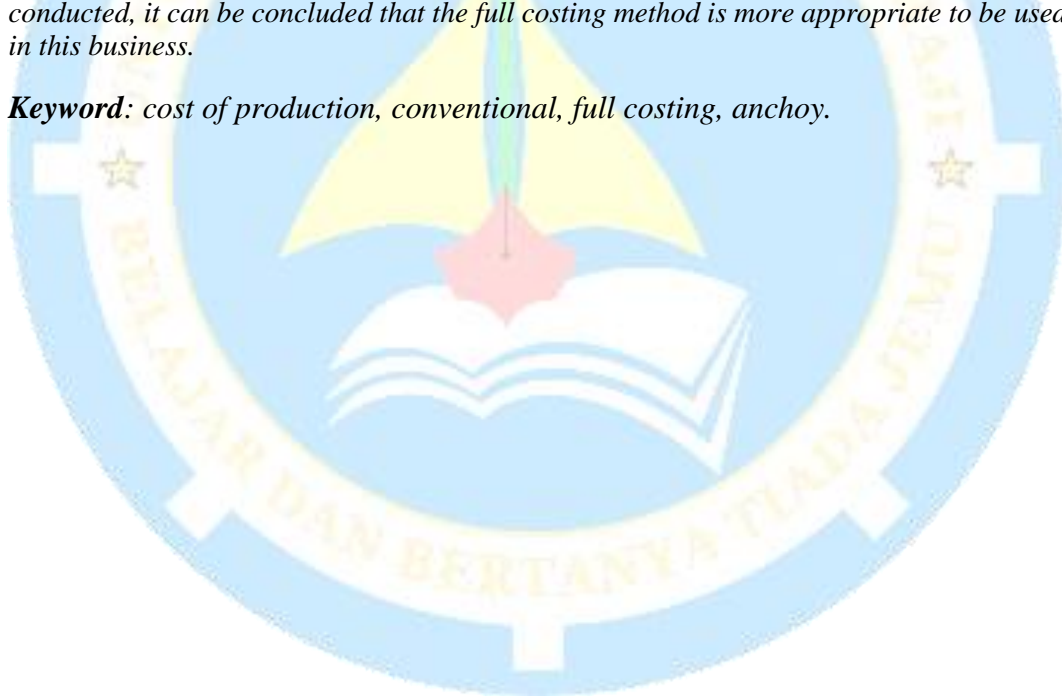
Kata Kunci : Harga Pokok Produksi, Konvensional, *Full Costing*, Ikan Teri.

ABSTRACT

Suryati, 2022. Analysis of Cost of Production Using the Full Costing Method in Pak Udin's Anchovy Home Industry Business in Pangkil Village, Teluk Bintan District Advisory Lecturers: Mr. Fatahurrazak, SE, Ak, M.Ak, CA and Mrs. Hadli Lidya Rikayana, SE., M.Si

This study aims to analyze the calculation of the cost of production using the full costing method in Pak Udin's anchovy processing business in Pangkil Village, Teluk Bintan District. The analytical method used is Full Costing. The population in this study is the entire production cost of Pak Udin's of Pak Udin's anchovy processing business in March-April 2021. The results of this study show that the calculation of the cost of production of anchovy using the full costing method reflects the costs incurred by the anchovy business owner because the full costing method incorporates all elements of production costs into the calculation of the cost of production, causing anchovy processing business. In March the difference between the cost of production of the two methods was Rp. 7,989/kg. The difference in the cost of production of the two methods was Rp. 6,041/kg. This difference was due to the high cost of production in the full costing method because factory overhead costs in the full costing method had a value of higher. From the results of the analysis conducted, it can be concluded that the full costing method is more appropriate to be used in this business.

Keyword: *cost of production, conventional, full costing, anchovy.*



BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Provinsi Kepulauan Riau adalah salah satu provinsi yang berada di Indonesia yang merupakan salah satu provinsi berbasis kepulauan di Indonesia. Letak geografis Provinsi Kepulauan Riau terbentang dari Selat Malaka sampai dengan laut Natuna dan berbatasan langsung dengan Vietnam, Malaysia, Kamboja dan Singapore. Wilayah Kepulauan Riau terdiri dari 5 kabupaten dan 2 kota, yaitu Kabupaten Bintan, Kabupaten Karimun, Kabupaten Lingga, Kabupaten Natuna, Kabupaten Kepulauan Anambas, Kota Tanjungpinang, dan Kota Batam. Luas wilayah Kepulauan Riau sebesar 8.201,72 km², sekitar 96% merupakan luas lautan, dan luas daratan sebesar 4%. Sebagai wilayah yang memiliki luas lautan sebanyak 96%, kondisi ini sangat berpotensi dalam 2 pengembangan usaha dibidang sektor kelautan, pariwisata serta transportasi laut (*Sumber: BPS Kepri, 2019*).

Kabupaten Bintan adalah salah satu kabupaten di Provinsi Kepulauan Riau yang memiliki 10 kecamatan, 15 kelurahan dan 36 desa. Luas wilayah Kabupaten Bintan mencapai 88.038,54 km², luas daratannya hanya 1.946,13 km². Kabupaten Bintan memiliki kekayaan alam yang melimpah salah satunya adalah kekayaan disektor perikanan, khususnya di Kecamatan Teluk Bintan, karena letak geografisnya yang berupa kepulauan pesisir, daerah ini sangat berpotensi

menjadi daerah penangkapan ikan dengan jumlah kapal/perahu motor dan perahu tanpa motor penangkap ikan laut sebanyak 1.032 buah BPS Bintan (2018).

Oleh karena itu, sumber ekonomi berperan penting bagi sosial ekonomi masyarakat, karena penduduknya sebagian besar hidup dalam usaha perikanan yaitu dengan status pekerjaan sebagai nelayan. Kegiatan penangkapan dan pengolahan ikan di salah satu desa di Kecamatan Teluk Bintan sudah ada sejak lama. Pengolahan di sini yaitu pengolahan hasil tangkapan yang di dapat oleh masyarakat yang mayoritas mata pencahariannya sebagai nelayan.

Di Kecamatan Teluk Bintan khususnya Desa Pangkil merupakan daerah penghasil Ikan Teri. Adapun jumlah kapal perahu penangkap ikan di laut yang beroperasi menurut desa/kelurahan di Kecamatan Teluk Bintan dalam angka 2017 dengan jumlah kapal bermotor sebanyak 269 kapal, dan kapal tanpa motor sebanyak 30 kapal BPS Kecamatan Teluk Bintan (2017). Oleh karena itu mayoritas masyarakatnya memanfaatkan hasil laut dengan mengolahnya menjadi produk Ikan Teri kering. Salah satu usaha yang ada di desa ini adalah usaha pengolahan Ikan Teri milik Pak Udin yang merupakan usaha kecil yang bergerak dalam *industry* pengolahan. Usaha pengolahan ini adalah unit usaha yang melakukan pengolahan dan menjual produknya.

Menurut hasil observasi yang peneliti lakukan, perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh usaha ini hanya berdasarkan taksiran atau perkiraan saja. Pemilik usaha masih belum sempurna dalam menghitung harga pokok produksi yang sesuai dengan standar akuntansi. Hal ini disebabkan karena pemilik usaha tidak memperhitungkan secara rinci terkait biaya *overhead* dan biaya tenaga

kerja langsung. Pemilik usaha hanya mencatat jumlah uang yang dikeluarkan dan jumlah barang yang dibeli. Namun, pencatatan ini hanya sebatas pengingat saja. Pemilik juga menyampaikan bahwa penentuan harga pokok produksi biaya-biaya yang diperhitungkan hanya terdiri dari biaya perolehan bahan baku, gaji karyawan, biaya solar dan bensin. Bisnis pengolahan ikan seperti Ikan Teri bisa dikatakan berhasil jika telah memberikan pendapatan untuk memenuhi kehidupan sehari-hari. Salah satu cara untuk meningkatkan pendapatan usaha adalah dengan melakukan pengolahan yang akan menaikkan harga dari ikan tersebut.

Dalam penelitian terdahulu Yulianti dan Saputra (2017) yang berjudul penerapan metode *full costing* pada usaha Tepung Tapioka Daun Waru dengan tujuan menganalisis harga pokok produksi dan penerapan harga jual pada usaha tepung Tapioka Daun Waru, menyimpulkan bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* hasil yang diperoleh berbeda dengan metode yang digunakan oleh perusahaan. Perhitungan menggunakan metode *full costing* sebesar 5.600/kg. Sedangkan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode perusahaan sebesar 5.500/kg, selisih perhitungannya sebesar Rp. 100/kg, selisih dikarenakan pada metode *full costing* memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi.

Dengan demikian, peneliti memandang perlu dilakukan penelitian terkait hal tersebut, terutama penentuan harga pokok produksi dengan metode *full costing* karena ingin memfokuskan pada penentuan harga pokok produksi dan mencari metode alternatif yang sesuai untuk digunakan, sehingga metode tersebut nantinya

mampu menghasilkan informasi yang bermanfaat bagi pemilik usaha dalam pengembangan usahanya atau sebagai dasar dalam pengambilan keputusan.

Berdasarkan uraian latar belakang masalah diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian pada Usaha Pengolahan Ikan Teri Milik Pak Udin, dengan judul : **“Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Pada Usaha *Home Industry* Ikan Teri Pak Udin di Desa Pangkil Kecamatan Teluk Bintan”**.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka masalah yang dapat diidentifikasi dalam penelitian ini yaitu:

1. Pemilik usaha pengolahan Ikan Teri belum menghitung harga pokok produksi sesuai dengan standar akuntansi
2. Pencatatan yang di buat oleh pemilik usaha masih sangat sederhana
3. Diperlukan perhitungan yang sesuai dengan standar akuntansi dengan menggunakan metode *full costing*

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah dan identifikasi masalah yang telah diuraikan diatas, maka rumusan masalah yang diteliti adalah:

1. Bagaimanakah harga pokok produksi yang dihitung dengan menggunakan metode konvensional dalam usaha pengolahan Ikan Teri Pak Udin?
2. Berapakah harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode *Full Costing* dalam usaha pengolahan Ikan Teri Pak Udin?

3. Bagaimanakah perbandingan harga pokok produksi secara konvensional dengan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dalam usaha pengolahan Ikan Teri Pak Udin?

1.4 Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dalam penelitian ini dibuat agar tidak menyimpang dari arah dan sasaran penelitian serta membatasi ruang lingkungannya agar tidak memperluas permasalahan. Maka masalah dalam penelitian ini dibatasi hanya meneliti tentang analisis perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan dengan menggunakan metode *full costing* pada usaha pengolahan Ikan Teri Pak Udin.

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah penelitian di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk dapat mengetahui harga pokok produksi yang dilakukan secara konvensional dalam usaha pengolahan Ikan Teri Pak Udin.
2. Untuk dapat mengetahui perhitungan yang dilakukan menggunakan metode *Full Costing* dalam usaha pengolahan Ikan Teri Pak Udin.
3. Untuk dapat mengetahui perbandingan harga pokok produksi secara konvensional dengan metode *full costing* dalam usaha Ikan Teri Pak Udin.

1.6 Manfaat Penelitian

Manfaat yang hendak dicapai dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi akademisi, diharapkan dengan adanya penelitian ini dapat menjadi referensi baru baik untuk penelitian selanjutnya ataupun untuk menjadi bahan bacaan terutama terhadap analisis harga pokok produksi dengan metode *full costing* pada *home industry*.

2. Bagi pembaca, penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan informasi serta dapat menambah ilmu pengetahuan.
3. Bagi masyarakat, penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan dan wawasan pada masyarakat terutama para pemilik usaha dalam menghitung harga pokok produksi yang tepat untuk mendapatkan hasil yang akurat sehingga dapat menentukan harga jual produk secara wajar.

1.7 Sistematika Penelitian

Sistematika penulisan dalam penelitian ini, diharapkan dapat memudahkan pembaca dalam memahami penelitian, yang diuraikan sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Dalam bab ini penulis menguraikan tentang latar belakang permasalahan, tujuan, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN

Bab ini menguraikan tentang kajian pustaka baik dari buku-buku ilmiah, maupun sumber-sumber yang lain yang mendukung penelitiannya.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini menjelaskan tentang objek penelitian, metode penelitian, metode pengumpulan data, dan metode analisis data.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Bab ini akan berisikan mengenai hasil penelitian yang membahas mengenai deskripsi objek penelitian, analisis data serta hasil dan pembahasan penelitian atau jawaban dari rumusan masalah penelitian.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini bagian akhir dari penelitian, yang menyajikan kesimpulan atas hasil penelitian serta masukan ataupun saran bagi peneliti selanjutnya.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN

2.1 Kajian Pustaka

2.1.1 Pengertian Biaya

Usry dan Hammer (2006) menjelaskan istilah biaya (*cost*) acap kali digunakan dalam arti yang sama dengan istilah beban (*expense*). Namun, beban dapat didefinisikan sebagai arus keluar barang atau jasa, yang akan dibebankan pada/ ditandingkan (*matched*) dengan pendapatan (*revenue*) untuk mendapatkan laba (*income*). Bila istilah biaya digunakan secara khusus, maka sebaiknya digabungkan dengan suatu petunjuk tertentu seperti biaya langsung, utama (*prime*), konversi, tidak langsung, tetap, variabel, terkendali (*controllable*), produk, periode, gabungan (*joint*), estimasi standar, tertanam (*sunk*), atau tunai (*out-of-pocket*). Setiap modifikasi mengandung atribut tertentu yang penting dalam mengukur biaya yang dapat dicatat dan diakumulasikan guna menentukan biaya persediaan, membuat laporan keuangan, merencanakan serta mengendalikan biaya, membuat rencana dan keputusan strategi, memilih berbagai alternatif, dan mengevaluasi prestasi kerja.

Menurut Mulyadi (2015) biaya disebut sebagai biaya harga pokok atau harga pokok produksi, beliau juga menjelaskan bahwa biaya adalah pengorbanan yang harus dikeluarkan oleh perusahaan untuk memproduksi atau menghasilkan barang maupun jasa. Untuk menentukan besarnya biaya tersebut haruslah tepat dan akurat sehingga harga pokok yang terjadi juga akan menunjukkan harga pokok yang sesungguhnya.

Gersil dan Kayal (2016) menyebutkan bahwa biaya produk merupakan penentu signifikan keputusan bisnis jangka pendek dan jangka panjang dalam hal pencapaian tujuan. Dalam menentukan biaya, bisnis diharapkan untuk mempertimbangkan karakteristik pasar (permintaan) dan bisnis itu sendiri. Biaya produk dihitung dengan metode perhitungan biaya. Metode perhitungan biaya adalah metode penetapan biaya normal, penetapan biaya penuh, penetapan biaya variabel. Penetapan biaya penuh memperlakukan biaya semua komponen manufaktur (bahan langsung, tenaga kerja langsung, *overhead* pabrik variabel dan biaya pabrik tetap) sebagai biaya *inventory*, atau produk.

2.1.2 Objek Biaya

Menurut Usry dan Hammer (2006) objek biaya didefinisikan sebagai beberapa unit, kegiatan, atau fenomena dimana rencana dibuat untuk mengakumulasi dan mengukur biaya. Unit, kegiatan, atau fenomena tersebut mungkin memuat sebuah unit produk, tumpukan atau partai unit yang sama, semua unit yang selalu memproduksi produk tertentu. Untuk merencanakan dan mengendalikan jumlah yang dikeluarkan dalam upaya untuk mencapai tujuan strategi yang berbeda, merupakan hal yang perlu untuk mengakumulasi biaya sesuai dengan tujuan strategi yang diperoleh manfaatnya dari pengeluaran masing-masing jumlah biaya.

Konsep objek biaya merupakan salah satu pemikiran dalam akuntansi biaya. Pilihan tertentu dalam objek biaya selalu ada, atau setidaknya secara implisit ada, beberapa pengukuran, akumulasi, alokasi, atau pelaporan biaya terjadi. Dengan kata lain, konsep objek biaya terletak pada apa yang dimaksud dengan biaya. Pemilihan

objek biaya memberikan jawaban pada pertanyaan yang paling mendasar mengenai biaya.

2.1.3 Klasifikasi Biaya

Menurut Bustami & Nurlela (2013) Klasifikasi biaya atau penggolongan adalah suatu proses pengelompokan biaya secara sistematis atas keseluruhan elemen biaya yang ada ke dalam golongan-golongan tertentu yang lebih ringkas untuk dapat memberikan informasi yang lebih ringkas dan penting.

Dalam bukunya Mulyadi (2015) menyebutkan ada beberapa klasifikasi biaya yang saling berkaitan dengan proses produksi, yaitu:

2.1.3.1 Biaya dalam Hubungan dengan Produk

a. *Bahan Baku Langsung (Direct Materials)*

Bahan langsung adalah semua bahan yang membentuk bagian integral dari barang jadi dan yang dapat dimasukkan langsung dalam kalkulasi biaya produk. Pertimbangan utama dalam mengelompokkan bahan ke dalam bahan langsung adalah kemudahan penelusuran proses perubahan bahan tersebut sampai menjadi barang jadi.

b. *Pekerja atau Tenaga Kerja Langsung (Direct Labor)*

Pekerja atau tenaga kerja langsung adalah karyawan yang dikerahkan untuk mengubah bahan langsung menjadi barang jadi. Biaya untuk ini meliputi gaji para karyawan yang dapat dibebankan kepada produk tertentu.

c. *Overhead Pabrik (Factory Overhead)*

Biaya Overhead pabrik adalah biaya selain bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung tetapi membantu dalam mengubah bahan menjadi produk selesai. Biaya ini tidak dapat ditelusuri secara langsung kepada produk

selesai. Biaya *overhead* pabrik dapat dikelompokkan menjadi elemen: bahan tidak langsung (bahan pembantu atau bahan penolong), tenaga kerja tidak langsung, dan biaya tidak langsung lainnya.

1. Bahan tidak Langsung (*Indirect Materials*)

Bahan tidak langsung (bahan pembantu atau penolong) adalah bahan yang digunakan dalam penyelesaian produk tetapi pemakainnya relatif lebih kecil sehingga tidak dapat dianggap sebagai bahan langsung. Contohnya: penyedap rasa.

2. Pekerja tidak Langsung (*Indirect Labor*)

Pekerja tidak langsung adalah pekerja yang membantu dalam pengolahan produk selesai tetapi tidak dapat ditelusuri langsung kepada produk selesai. Contohnya: gaji satpam pabrik, pelayan toko, pembantu umum, pekerja bagian pemeliharaan, dan biasanya pengawas bahan.

3. Biaya tidak langsung lainnya

Biaya tidak langsung lainnya adalah biaya selain bahan tidak langsung dan tenaga kerja tidak langsung yang membantu dalam pengolahan produk selesai. Contohnya: pajak bumi dan bangunan pabrik, listrik, air dan telepon pabrik, sewa serta asuransi pabrik, reparasi mesin.

Secara sederhana dapat dinyatakan, bahwa *overhead* pabrik mencakup semua biaya pabrikasi kecuali yang dicatat sebagai biaya langsung, yaitu bahan langsung dan pekerja langsung.

2.1.3.2 Biaya dalam Hubungannya dengan Volume Produksi

a. Biaya Variabel

Menurut Mulyadi (2015) biaya variabel adalah biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Usry dan Hammer (2006) menjelaskan bahwa secara umum, biaya variabel mempunyai karakteristik berikut:

1. Perubahan jumlah total dalam proporsi yang sama dengan perubahan volume.
2. Biaya per unit relatif konstan meskipun volume berubah dalam rentang (*range*) yang relevan.
3. Dapat dibebankan kepada departemen operasi dengan cukup mudah dan tepat, dan
4. Dapat dikendalikan oleh seorang penyelia operasi.

b. Biaya Tetap

Menurut Mulyadi (2015) biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisar volume kegiatan tertentu. Usry dan Hammer (2006) menjelaskan bahwa biaya tetap bisa dianggap sebagai biaya yang timbul karena berada dalam bisnis, sementara biaya variabel merupakan biaya karena menjalankan bisnis.

c. Biaya Semi Variabel

Menurut Mulyadi (2015) biaya semi variabel adalah biaya yang berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Biaya semi variabel mengandung unsur biaya tetap dan unsur biaya variabel. Sedangkan Usry dan Hammer (2006) menjelaskan bahwa biaya semi variabel ini mencakup suatu

jumlah yang sebagian tetap dalam rentang keluaran yang relevan, dan bagian lainnya bervariasi sebanding dengan perubahan jumlah keluaran.

2.1.4 Pengertian Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2015) harga pokok produksi adalah sejumlah biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Sedangkan menurut Bustami dan Nurlela (2010) harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga langsung, dan biaya *overhead* pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurangi persediaan produk dalam proses akhir. Adapun pengertian lain dari harga pokok produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang atau jasa selama periode bersangkutan. Dengan kata lain bahwa harga pokok produksi merupakan biaya untuk memperoleh barang jadi yang siap dijual Mulyadi (2015).

Menurut Cecily dan Kinney (2011) harga pokok produksi adalah total produksi biaya barang-barang yang telah selesai dikerjakan dan ditransfer ke dalam persediaan barang jadi selama satu periode. Sedangkan menurut Hansen dan Mowen (2006) harga pokok produksi merupakan jumlah biaya barang yang diselesaikan selama periode berjalan. Biaya yang hanya dibebankan ke barang yang diselesaikan adalah biaya produksi dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya *overhead*.

Adapun tujuan dilakukannya perhitungan harga pokok produksi menurut Horngren, dkk. (2006) adalah sebagai berikut:

- a. Untuk memenuhi keperluan pelaporan eksternal dalam hal penilaian persediaan dan penentuan laba.

- b. Untuk pedoman pengambilan keputusan mengenai harga dan strategi produk.
- c. Untuk menilai prestasi bawahannya dan bagian organisasi tersebut sebagai investasi ekonomi.

Dari uraian diatas dapat diambil kesimpulan bahwa harga pokok produksi adalah biaya-biaya yang digunakan selama proses produksi, dimana biaya-biaya tersebut meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

2.1.4 Manfaat Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2015) dalam bukunya perusahaan yang berproduksi massa, informasi harga pokok produksi yang dihitung untuk jangka waktu tertentu bermanfaat bagi manajemen untuk:

1. Menentukan harga jual produk

Perusahaan yang berproduksi bertujuan memproses produknya untuk memenuhi persediaan di gudang, dengan demikian biaya produksi dihitung dalam jangka waktu tertentu untuk menghasilkan informasi biaya produksi per satuan produk. Dalam penentuan harga jual produksi, biaya produksi per unit merupakan salah satu data yang dipertimbangkan disamping data biaya lain.

2. Memantau realisasi biaya produksi

Informasi biaya produksi yang dikeluarkan dalam jangka waktu tertentu digunakan untuk memantau apakah proses produksi mengonsumsi total biaya produksi sesuai dengan apa yang diperhitungkan sebelumnya. Dalam hal ini informasi biaya produksi digunakan untuk membandingkan antara perencanaan dengan realisasi.

3. Menghitung laba atau rugi periode

Laba atau rugi bruto dihitung dengan membandingkan dengan harga jual produk persatuan dengan biaya produksi persatuan. Informasi laba atau rugi bruto diperlukan untuk mengetahui kontribusi produk dalam menutup biaya non produksi dan menghasilkan laba atau rugi.

4. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca

Pada saat manajemen dituntut untuk membuat pertanggungjawaban keuangan periodik, manajemen harus menyajikan laporan keuangan berupa neraca dan laporan laba rugi. Dalam neraca, manajemen harus menyajikan harga pokok persediaan produk jadi dan harga pokok yang pada tanggal neraca masih dalam proses.

2.1.6 Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing*

Penentuan harga pokok produk adalah pembebanan unsur biaya produksi terhadap produk yang dihasilkan dari suatu proses produksi, artinya penentuan biaya yang melekat pada produk jadi dan persediaan barang dalam proses Maghfiroh dan Fazli (2016). Menurut Mulyadi (2015) metode penentuan biaya produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam biaya produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam biaya produksi, terdapat dua pendekatan yaitu *full costing* dan *variable costing*.

Full costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi dimana semua biaya produksi diperhitungkan ke dalam harga pokok produksi. Sehingga tidak membedakan harga pokok produksi variabel dan biaya produksi tetap. Hal ini dikarenakan seluruh biaya produksi tetap dan variabel dimasukkan ke dalam harga

pokok produksi. Biaya produk yang dihitung dengan pendekatan *full costing* terdiri dari unsur *cost* produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik variabel, dan biaya *overhead* pabrik tetap) ditambah dengan biaya non produksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum).

Menurut Sianurat, dkk (2015) perhitungan harga pokok produksi metode *full costing* adalah sebagai berikut:

Persediaan awal barang dalam proses

Bahan baku:		xxx
Persediaan awal bahan baku	xxx	
<u>Pembelian bahan baku</u>	xxx+	
Bahan baku yang tersedia	xxx	
Persediaan akhir bahan baku	xxx	
Bahan baku yang terpakai selama produksi	xxx	
<u>Tenaga kerja langsung</u>	xxx +	
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	xxx	
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxx	
<u>Total biaya <i>overhead</i> pabrik</u>	xxx +	
Total biaya produksi		xxx
Total barang dalam proses		xxx
<u>Persediaan akhir barang dalam proses</u>		xxx -
Harga pokok produksi		xxx
<u>Produk yang dihasilkan</u>		xxx
Harga pokok produksi/kg		xxx

2.2 Review Penelitian Terdahulu

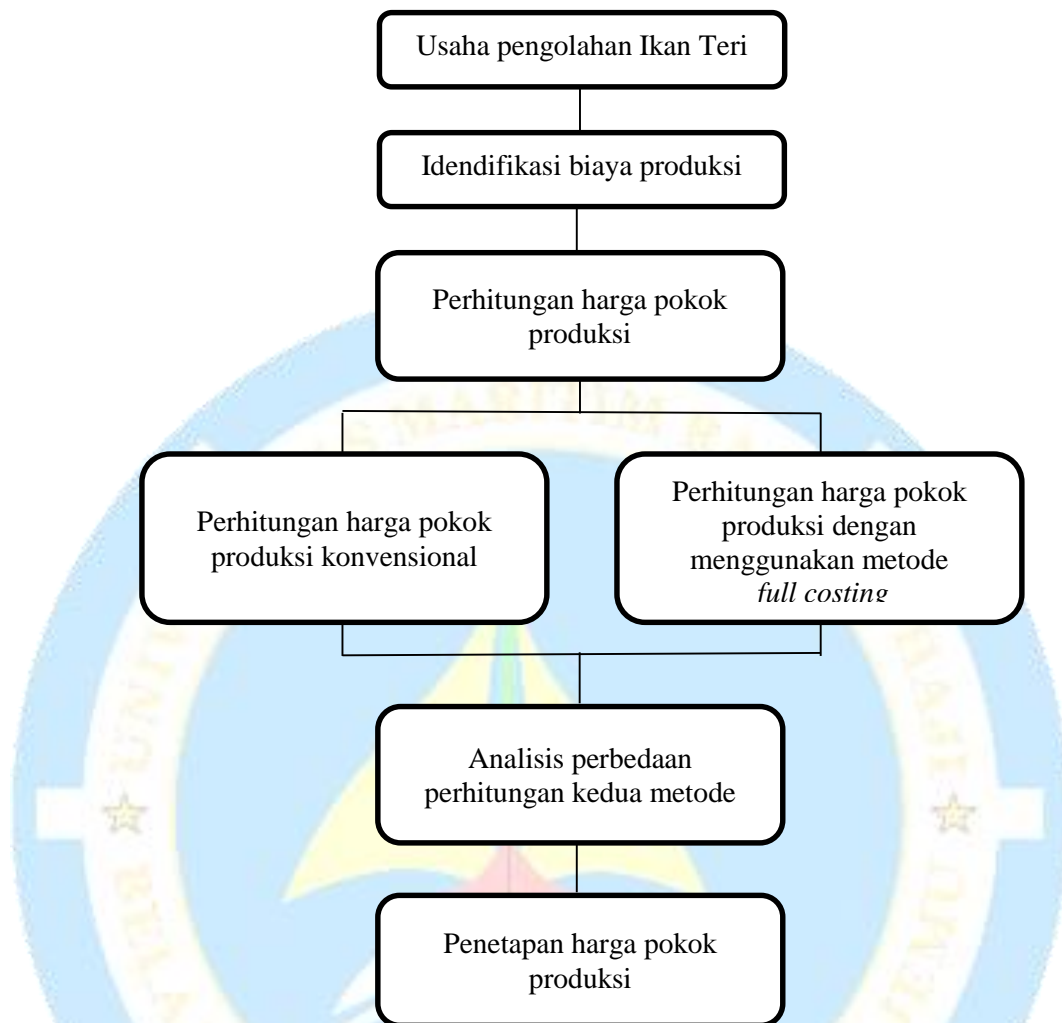
Tabel 2.1
Review Penelitian Terdahulu

No	Peneliti dan Tahun Peneliti	Judul	Hasil Penelitian
1.	Agustina, dkk (2020)	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Pabrik Tahu Makmur Dengan Metode <i>Full Costing</i> .	Pada perhitungan harga pokok produksi dengan metode <i>full costing</i> harga pokok produksi yang dihasilkan lebih besar dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi dengan metode perusahaan, karena biaya penyusutan dan biaya pemeliharaan belum diperhitungkan perusahaan. perhitungan harga pokok produksi dengan metode perusahaan. Selisih biaya produksi antara kedua metode tersebut adalah : tahu putih Rp 18,27 per potong, jumlah produksi tahu putih sebanyak 9.480 jadi selisih biaya produksi tahu putih pada 18 Januari 2020 Pabrik Tahu Makmur adalah Rp173.199,6.
2.	Saputri (2015)	Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan <i>Full Costing Method</i> Pada UMKM Kerupuk Cap Laksa.	Pada perhitungan harga pokok produksi dengan metode <i>Full costing</i> harga pokok produksi yang dihasilkan lebih besar dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi dengan metode perusahaan. Hal ini karena perhitungan dengan menggunakan metode <i>full costing</i> semua biaya dirinci secara jelas, baik itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya <i>overhead</i> pabrik. Selisih biaya produksi antara kedua metode tersebut adalah : Rp64,43 per bungkus, jumlah produksi kerupuk sebanyak 24.000 jadi selisih biaya produksi sebesar Rp1.646.250.

3.	Galuh Fitri Nur Cahyani (2015)	Analisis perhitungan harga pokok produksi pada pabrik tahu “Sari Langgeng” di Kutoarjo dengan metode <i>full costing</i>	Dalam penelitian ini menjelaskan bahwa Perhitungan harga pokok produksi dengan metode perusahaan dan metode <i>full costing</i> memiliki perbedaan. Pada perhitungan harga pokok produksi dengan metode <i>full costing</i> harga pokok produksi yang dihasilkan lebih besar dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi dengan metode perusahaan. Selisih biaya produksi antara kedua metode tersebut adalah harga pokok produksi sebesar Rp 1.044.695,00, sedangkan harga pokok per potong Rp 4,54,00 dengan jumlah produksi 230.000.
4.	Muhamad Rahmadani (2020)	Perhitungan harga pokok produksi dengan metode <i>full costing</i> pada usaha amplang UD. Taufik Jaya Makmur Di Samarinda.	Hasil penelitian pada UD. Taufik Jaya Makmur Di Samarinda dengan menggunakan metode <i>full costing</i> memiliki keuntungan yaitu memiliki angka nominal yang lebih tinggi daripada perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan selama ini, disebabkan dalam perhitungan harga pokok produksi pada metode <i>full costing</i> memasukkan semua akun biaya baik berjenis <i>variable</i> maupun tetap.

2.3 Kerangka Pemikiran

Dalam penelitiannya Nurfaizah (2020) tentang “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Usaha *Home Industry* Ikan Bilis di Desa Sebauk Kota Tanjungpinang (Studi Kasus Usaha Ikan Bilis Bapak M. Sidik)” menjadi acuan peneliti dalam menggambarkan kerangka pemikiran. Sehingga kerangka pemikiran dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:



Gambar 2.1
Kerangka Pemikiran

Kerangka pemikiran dari penelitian yang dilakukan dalam usaha pengolahan Ikan Teri Pak Udin di Desa Pangkil Kecamatan Teluk Bintan adalah melakukan identifikasi biaya produksi yang ada pada usaha tersebut. Kemudian melakukan pengidentifikasian biaya produksi yang ada dalam usaha tersebut meliputi biaya pembelian bahan bakar dan bensin, biaya gaji karyawan dan biaya perawatan atau penanganan dan sebagainya.

Setelah pengidentifikasian biaya produksi, kemudian peneliti melakukan perhitungan harga pokok produksi konvensional dan dengan metode *full costing*. Setelah itu dilakukan analisis perbandingan kedua perhitungan harga pokok produksi konvensional dengan perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing*. Kemudian peneliti akan melakukan penetapan harga pokok produksi dengan metode yang tepat.



BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Objek dan Ruang Lingkup Penelitian

Objek dalam penelitian ini adalah usaha pengolahan Ikan Teri Pak Udin yang berada di Desa Pangkil Kecamatan Teluk Bintan. Ruang lingkup dalam penelitian ini adalah seluruh elemen-elemen biaya dan penentuan besarnya harga pokok produksi pada usaha Ikan Teri milik Pak Udin yang berada di Kecamatan Teluk Bintan.

3.2 Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif untuk menganalisis harga pokok produksi. Dalam pengambilan data dilakukan dengan metode survei dan pengamatan langsung di lapangan sehingga dilihat dari sudut pandang jenisnya, data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Dalam penelitiannya Yuliyanti dan Saputra (2017) menjelaskan bahwa data sekunder terdiri atas data sekunder internal dan data sekunder eksternal. Data sekunder internal, yaitu data yang diperoleh dalam bentuk bukan angka, sedangkan data sekunder eksternal yaitu data yang tersaji dalam bentuk angka. Data kuantitatif yang diperoleh dari usaha pengolahan ikan sejenis yang memperlihatkan proses produksi dari awal kegiatan produksi sehingga proses diakhir produk siap untuk dijual.

3.3 Jenis dan Sumber Data

Adapun jenis dan sumber data dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

3.3.1 Data Primer

Menurut Asrida dan Asnidar (2017) data primer adalah data yang diperoleh secara langsung. Data primer dalam penelitian ini diperoleh dari hasil wawancara dengan pemilik usaha pengolahan Ikan Teri tersebut yang dibantu dengan penggunaan kuesioner (daftar pertanyaan) yang telah dipersiapkan sebelumnya.

3.3.2 Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung dan dalam bentuk sudah jadi, baik berupa publikasi maupun data perusahaan yang dibuat oleh pihak perusahaan dengan aktivitasnya Asrida dan Asnidar (2017). Data sekunder dalam penelitian ini diperoleh dari lembaga/instansi terkait, laporan-laporan, publikasi, studi pustaka serta data pendukung lainnya yang berhubungan dengan penelitian.

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam hal ini peneliti melakukan penelitian dengan terjun ke lapangan untuk melihat secara langsung dan mengamati objek yang akan diteliti. Pada penelitian ini peneliti mengumpulkan data-data yang dibutuhkan selama penelitian berlangsung dengan beberapa cara, yaitu:

3.4.1 Observasi

Observasi adalah pengamatan secara langsung. Peneliti dalam hal ini melakukan penelitian dengan terjun ke lapangan untuk melihat secara langsung dan mengamati objek yang diteliti

3.4.2 Kuesioner

Kuesioner adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi daftar pertanyaan kepada responden agar responden tersebut memberikan jawaban. Dalam penelitian ini peneliti meminta Pak Udin selaku pemilik usaha Ikan Teri untuk mengisi kuisisioner yang telah disediakan oleh peneliti.

3.4.3 Wawancara

Wawancara adalah teknik pengumpulan data dimana dalam hal ini peneliti melakukan komunikasi langsung dengan cara mendatangi pemilik usaha atau pihak terkait untuk meminta informasi dan data yang berkaitan dengan penelitian.

3.4.4 Studi Pustaka

Studi pustaka dalam hal ini dilakukan peneliti dengan membaca dan mempelajari buku-buku ataupun literatur yang mendukung serta berkaitan dengan topik penelitian. Hal ini bertujuan untuk mendapatkan dasar teoritis yang digunakan dalam pembahasan, sebagai alat analisis, dan memberikan tambahan wawasan dalam penelitian ini

3.5 Metode Penentuan Populasi dan Sampel

3.5.1 Populasi

Menurut Sugiyono (2018) populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek atau subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Jadi populasi dalam penelitian ini adalah seluruh biaya produksi usaha pengolahan Ikan Teri Pak Udin.

3.5.2 Sampel

Menurut Sugiyono (2018) sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. Pengambilan sampel pada penelitian ini

menggunakan metode *sampling* jenuh, yaitu penentuan sampel yang dilakukan dengan mengambil semua anggota populasi apabila jumlah populasi relatif kecil. Jadi sampel pada penelitian ini adalah data-data biaya produksi usaha pengolahan Ikan Teri milik Pak Udin pada bulan Maret- April 2021.

3.6 Metode Pengolahan dan Analisis Data

Dalam penelitian ini peneliti mengolah data dengan menggunakan *Microsoft Excel* dan menganalisis dengan menggunakan metode analisis deskriptif kuantitatif. Dalam penelitiannya Susilawati, dkk. (2019) menyebutkan bahwa ada 2 jenis analisis yang digunakan, yaitu:

a) Analisis Deskriptif Kualitatif

Analisis ini digunakan untuk menjabarkan dan menjelaskan hasil penelitian dengan mempertimbangkan dan membandingkan antara keterangan serta teori penyusunan harga pokok produksi perusahaan dengan penyusunan harga pokok produksi dalam perusahaan.

b) Analisis Deskriptif Kuantitatif

Analisis ini dilakukan dengan menggambarkan penyusunan harga pokok produksi yang dinyatakan dengan angka-angka.

Sedangkan, dalam penelitian Gunanto (2010) menyebutkan bahwa metode analisis deskriptif kuantitatif merupakan suatu analisis data dengan merekomendasikan penyusunan harga pokok produksi yang dinyatakan dengan skala numerik atau angka. Terdapat beberapa data yang diperlukan dalam ini menurut (Susilawati, dkk, 2019) metode analisis deskriptif kuantitatif, yaitu:

a. Metode *Full Costing*

Full costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang

menghitung semua unsur biaya yang berperilaku variabel maupun tetap. Metode ini mempertimbangkan semua biaya dalam menghitung biaya produksi. Ada tiga hal yang membentuk biaya suatu produk., ini adalah biaya material dan peralatan pertama yang memiliki tiga jenis utama, biaya tenaga kerja langsung dan biaya produksi umum tetap dan variabel (Bozkurt, dkk, 2014).

b. Metode *Variable Costing*

Variable costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya menghitung biaya produksi yang berperilaku variabel. Menurut penelitian internasional (Bozkurt, dkk, 2014) menyebutkan bahwa dalam metode ini, biaya tetap tidak dihitung dalam perhitungan biaya. Menurut (Mulyadi, 2015) *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.

Adapun tahapan-tahapan analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu berdasarkan pengamatan terhadap data-data yang diperoleh dari usaha pengolahan Ikan Teri Pak Udin maka dapat dilakukan analisis sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi pengelompokan biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi dengan cara observasi ke lokasi produksi, dan wawancara langsung kepada Pak Udin selaku pemilik usaha Ikan Teri.
2. Mengumpulkan data perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan metode *full costing* untuk menghitung harga pokok produksi. Data yang

dikumpulkan yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik Bulan Maret- April tahun 2021.

3. Menentukan perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan perhitungan dari usaha.
4. Melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing*

Persediaan awal barang dalam proses

Bahan baku: xxx

Persediaan awal bahan baku xxx

Pembelian bahan baku xxx

Bahan baku yang tersedia xxx +

Persediaan akhir bahan baku xxx

Bahan baku yang terpakai selama produksi xxx

Tenaga kerja langsung xxx +

Biaya *overhead* pabrik tetap xxx

Biaya *overhead* pabrik variabel xxx

Total biaya *overhead* pabrik xxx +

Total biaya produksi **xxx**

Total barang dalam proses xxx

Persediaan akhir barang dalam proses xxx -

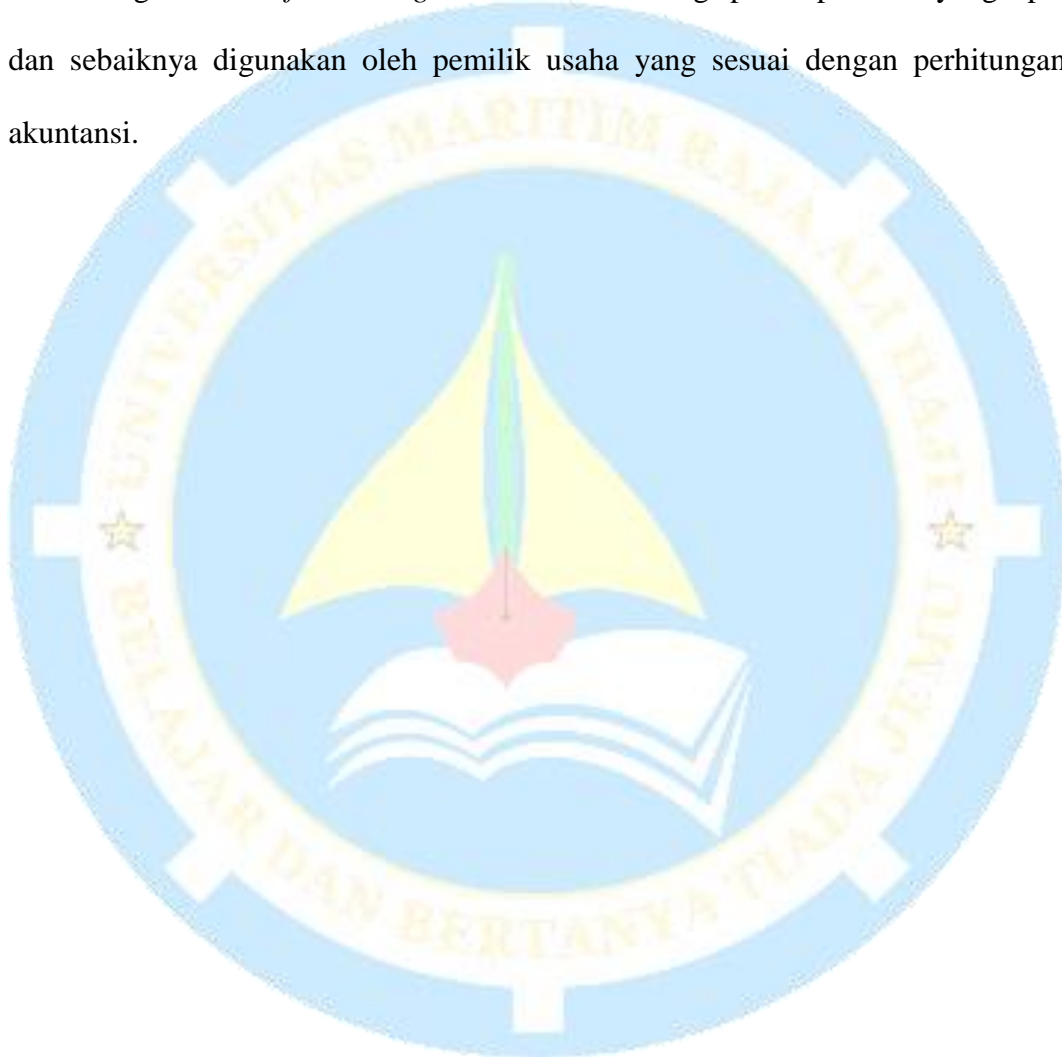
Harga pokok produksi **xxx**

Produk yang dihasilkan xxx

Harga pokok produksi/kg **xxx**

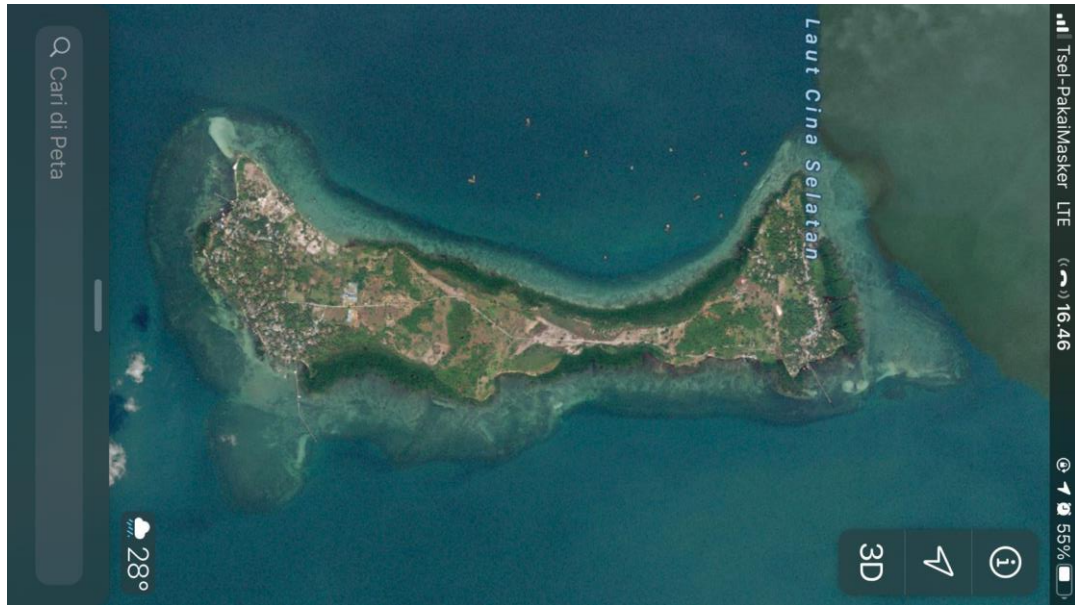
5. Melakukan analisis perbandingan perhitungan harga pokok produksi antara prosedur perhitungan dari pemilik usaha dengan perhitungan metode *full costing*.

Memberikan kesimpulan dari hasil perbandingan antara perhitungan pemilik usaha dengan metode *full costing* dan menentukan harga pokok produksi yang tepat dan sebaiknya digunakan oleh pemilik usaha yang sesuai dengan perhitungan akuntansi.



BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Deskripsi Unit Analisis/Observasi



(Sumber data: Google Earth, 2021)

Gambar 4.1
Peta lokasi penelitian

Penelitian ini dilakukan di salah satu usaha pengolahan Ikan Teri. Usaha yang didirikan oleh Pak Udin ini beralamat di Desa Pangkil RT. 01 RW.01 Kecamatan Teluk Bintan. Penelitian ini dilakukan dari Bulan Maret - April 2021. Dalam penelitian ini, peneliti melakukan pengamatan langsung ke lapangan untuk memperoleh data yang terkait dengan penelitian melalui informan dengan menggunakan teknik wawancara dan observasi. Adapun yang menjadi informan adalah Pak Udin selaku pemilik usaha tersebut.

Kemudian peneliti juga melakukan wawancara dengan pemilik usaha pengolahan Ikan Teri Pak Udin untuk mendapatkan izin penelitian, melihat proses pengolahan dari awal hingga menjadi produk yang siap di jual, dan mencari informasi terkait perhitungan yang dilakukan dalam usaha tersebut. Kemudian, peneliti juga melakukan wawancara dengan pemilik untuk mendapatkan informasi mengenai data untuk memperhitungkan harga pokok produksi berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya lain-lain yang dikeluarkan dalam usaha Ikan Teri tersebut.

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang peneliti lakukan, usaha ini mulai berdiri sejak tahun 2009, selama 12 tahun berdiri usaha ini tidak berjalan secara mulus melainkan mengalami pasang surut seperti usaha-usaha lainnya. Namun usaha ini tetap berjalan dengan baik sampai saat ini. Dalam satu bulan, pemilik usaha dapat turun melaut selama 11 - 18 kali karena dalam sepekan pemilik usaha tersebut dapat melaut 3 - 5 kali. Menurut informasi yang peneliti dapatkan, dalam sepekan melaut pemilik dapat memperoleh 100kg - 1000kg Ikan Teri, namun hasil ini tidak menetap karena hasil tangkapan tergantung pada keadaan dan cuaca saat melaut, dan selama proses pengeringan mengalami penyusutan sehingga hanya memperoleh 30kg - 300kg Ikan Teri dengan harga jual sebesar Rp 60.000/kg. Pendapatan dari usaha pengolahan Ikan Teri Pak Udin ini memiliki nominal yang cukup besar, namun dalam pengeluaran biaya dalam usaha ini pemilik kurang memperhatikan perhitungan dan pencatatannya.

4.1.1 Proses Produksi Ikan Teri

Proses pengolahan Ikan Teri kering yang dilakukan oleh usaha Pak Udin mulai dari tahap persiapan mengambil bahan baku dari laut secara langsung, proses

penjaringan, proses perebusan, dan proses pengeringan. Adapun tahapan- tahapan yang diperlukan dalam proses produksi, yaitu:

1. Tahap penjaringan

Pada tahap ini, dilakukan pencarian Ikan teri secara langsung ke laut dengan menggunakan kapal.

2. Perebusan

Pada tahap ini dimulailah proses produksi Ikan Teri, proses perebusan ini menggunakan Kompor tembak solar. Bahan yang digunakan dalam proses ini yaitu Ikan Teri yang di dapat, garam dan air laut. Proses perebusan hanya dilakukan dalam waktu 3-5 menit, karena proses ini hanya untuk mematangkan Ikan Teri agar tidak basi ketika sampai di darat, Setelah di angkat Ikan Teri lalu dikumpulkan di ancak. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2018) Ancak adalah talem yang dibuat dari anyaman (bambu, daun, lidi nyiur) untuk tempat barang yang disajikan kepada roh.

3. Pengeringan

Proses pengeringan Ikan Teri ini pada awalnya menggunakan sinar matahari langsung namun dikarenakan alat semakin canggih dan keadaan cuaca yang sering tidak mendukung, pemilik pun saat ini menggunakan oven sebagai alat pengering yang lebih efektif dan tidak memerlukan waktu yang lama, namun proses pengovenan ini dikenakan biaya Rp 5.000 per/kg nya. Karena oven yang digunakan bukan miliknya melainkan milik warga sekitar. Setelah selesai di oven dalam waktu 3 jam produk pun jadi dan dikumpulkan didalam karung plastik.

4.2 Hasil Penelitian dan Pembahasan

Adapun yang biaya-biaya yang diperhitungkan pada usaha Ikan Teri PakUdin yaitu:

1. Biaya bahan baku langsung

Menurut Mulyadi (2015) bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian menyeluruh produk jadi. Bahan baku yang di olah perusahaan manufaktur dapat diperoleh dari pembelian lokal, impor atau dari pengolahan sendiri. Di dalam memperoleh bahan baku perusahaan tidak hanya mengeluarkan biaya sejumlah harga beli bahan baku saja, tetapi mengeluarkan biaya-biaya pembelian, penggudangan dan biaya-biaya perolehan lain.

Bahan baku yang digunakan pada usaha Ikan Teri Pak Udin merupakan hasil tangkapan langsung dari laut jadi biaya yang di perhitungkan yaitu biaya perolehan bahan baku diantaranya yaitu biaya tenaga penjaringan, biaya solar mesin dan biaya konsumsi tenaga kerja.

2. Biaya tenaga kerja

Usaha Ikan Teri Pak Udin ini memiliki 7 orang tenaga kerja yang terdiri dari 4 orang bagian penjaringan dan 3 orang bagian perebusan. Upah pada usaha ini menggunakan sistem bagi hasil 60% pemilik dan 40% tenaga kerja. Upah dibayarkan setelah pemilik menyetorkan produk ke pengepul yang dibayarkan 1 kali dalam seminggu.

3. Biaya *overhead* pabrik variabel

a. Biaya bahan baku tidak langsung. Pada usaha ini selain menggunakan bahan baku langsung juga terdapat bahan baku tidak langsung yaitu garam

dan air laut. Air laut disini tidak dikenakan biaya karena mengambil langsung dari laut

- b. Bahan penolong. Bahan penolong pada usaha ini yaitu karung plastik, tali rapia
4. Biaya *overhead* lain-lain. Pada usaha ini biaya *overhead* lain-lain yaitu solar dan biaya oven.
5. Biaya *overhead* pabrik tetap. Biaya *overhead* pabrik tetap pada usaha ini yaitu, biaya pemeliharaan kapal, sampan, dan pukat/jaring dan biaya penyusutan.

4.2.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi Konvensional

Dalam perhitungan harga pokok produksi secara konvensional dilakukan oleh Usaha Pengolahan Ikan Teri Pak Udin masih sangat sederhana. Biaya biaya yang dimasukkan pada perhitungan harga pokok produksi tidak terperinci. Dikarenakan kurangnya pengetahuan pemilik tentang perhitungan harga pokok produksi yang sebenarnya sesuai standar akuntansi. Adapun perhitungan harga pokok produksi Usaha Pengolahan Ikan Teri Pak Udi pada Bulan Maret- April 2021 adalah sebagai berikut:

Tabel 4.1
Perhitungan Harga Pokok Produksi Secara Konvensional Ikan Teri Kering
Bulan Maret Tahun 2021

Persediaan Awal Barang Dalam Proses, Mar		Rp	-
Persediaan Awal Bahan Baku	Rp	-	
Ditambah: Perolehan bahan baku	<u>Rp</u>	<u>8,130,000</u>	
Bahan baku yang tersedia	Rp	8,130,000	
Dikurang: Persediaan akhir bahan baku	<u>Rp</u>	<u>-</u>	
Bahan baku yang terpakai selama produksi		Rp	8,130,000
Tenaga Kerja langsung		Rp	2,880,000
Biaya <i>overhead</i> pabrik		Rp	2,160,000
Total biaya produksi			<u>Rp 13,170,000</u>
Dikurang: Persediaan akhir barang dalam proses		Rp	-
Harga pokok produksi		Rp	13,170,000
Produk yang dihasilkan			300 kg
Harga pokok produksi per/kg		Rp	43,900

Sumber: Data diolah (2021)

Berdasarkan tabel 4.1 Selama Bulan Maret usaha ini memproduksi Ikan Teri sebanyak 15 kali produksi. Adapun penjelasannya adalah sebagai berikut:

1. Dalam perhitungan konvensional penyusutan tidak diperhitungkan, hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan pemilik dalam melakukan perhitungan penyusutan peralatan.
2. Persediaan dalam proses awal dan akhir tidak diperhitungkan, karena produk langsung diselesaikan saat produksi.
3. Total biaya bahan baku yang digunakan yaitu sebesar Rp 8.130.000.
4. Total biaya tenaga kerja sebesar Rp 2.880.000.
5. Total biaya *overhead* pabrik sebesar Rp 2.160.000 yang terdiri dari garam sebesar Rp 660.000 dan biaya pengovenan sebesar Rp 1.500.000.
6. Harga pokok produksi yang diperoleh yaitu sebesar Rp 13.170.000. Produk yang dihasilkan selama 1 bulan produksi yaitu sebanyak 300 kg Ikan Teri kering, sehingga harga pokok produksi per/kg yaitu sebesar Rp 43.900.

Tabel 4.2
Perhitungan Harga Pokok Produksi Secara Konvensional
Ikan Teri Kering Bulan April Tahun 2021

Persediaan Awal Barang Dalam Proses, Apr		Rp	-
Persediaan Awal Bahan Baku	Rp	-	
Ditambah: Perolehan bahan baku	<u>Rp</u>	6,892,800	
Bahan baku yang tersedia	Rp	6,892,800	
Dikurang: Persediaan akhir bahan baku	<u>Rp</u>	-	
Bahan baku yang terpakai selama produksi		Rp	6,892,800
Tenaga Kerja langsung		Rp	2,563,200
Biaya <i>overhead</i> pabrik		Rp	1,922,400
Total biaya produksi		<u>Rp</u>	11,378,400
Dikurang: Persediaan akhir barang dalam proses		Rp	-
Harga pokok produksi		Rp	11,378,400
Produk yang dihasilkan			267kg
Harga pokok produksi per/kg		Rp	42,616

Sumber: Data diolah (2021)

Berdasarkan tabel 4.2 Selama Bulan April usaha ini memproduksi Ikan Teri sebanyak 12 kali produksi. Adapun penjelasannya adalah sebagai berikut:

1. Dalam perhitungan konvensional penyusutan tidak diperhitungkan, hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan pemilik dalam melakukan perhitungan penyusutan peralatan.
2. Persediaan dalam proses awal dan akhir tidak diperhitungkan, karena produk langsung diselesaikan saat produksi.
3. Total biaya bahan baku yang digunakan yaitu sebesar Rp 6.892.800.
4. Total biaya tenaga kerja sebesar Rp 2.563.200.
5. Total biaya *overhead* pabrik sebesar Rp 1.922.400 yang terdiri dari garam sebesar Rp 587.400 dan biaya pengovenan sebesar Rp 1.335.000.
6. Harga pokok produksi yang diperoleh yaitu sebesar Rp 11.378.400. Produk yang dihasilkan selama produksi yaitu sebanyak 267 kg Ikan Teri kering, sehingga harga pokok produksi per/kg yaitu sebesar Rp 42.616.

4.2.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing*

Menurut Mulyadi (2015) metode penentuan biaya produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam biaya produksi. Menurut (Susilawati, dkk, 2019) *full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang menghitung semua unsur biaya yang berperilaku variabel maupun tetap. Metode ini mempertimbangkan semua biaya dalam menghitung biaya suatu produk yang diproduksi. Biaya *overhead* yang tidak diperhitungkan secara konvensional tetapi di perhitungkan secara *full costing* yaitu:

1. Biaya penyusutan, perhitungan penyusutan mesin, kendaraan, dan peralatan dihitung menggunakan metode garis lurus dan berdasarkan Undang- Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2008 ketentuan Pasal 11 ayat (7) dan ayat (11) berbunyi sebagai berikut untuk menghitung penyusutan, masa manfaat dan tarif penyusutan harta berwujud ditetapkan sebagai berikut:

Table 4.3
Tarif penyusutan

Kelompok Harta Berwujud	Masa Harta	Tarif Penyusutan dimaksud dalam	
		Ayat 1	Ayat 2
I. Bukan bangunan			
Kelompok 1	4 Tahun	25%	50%
Kelompok 2	8 Tahun	12.5%	25%
Kelompok 3	16 Tahun	6.25%	12.5%
Kelompok 4	20 Tahun	5%	10%
II. Bangunan			
Permanen		5%	
Tidak permanen		10%	

2. Biaya pemeliharaan mesin, kapal, dan kendaraan secara *full costing* untuk menentukan harga pokok produksi, biaya terkecil sekalipun dalam perhitungan

menggunakan metode ini harus diperhitungkan seperti biaya pemeliharaan kapal, pukut, jika sewaktu- waktu membutuhkan perbaikan.

Adapun perhitungan harga pokok produksi Usaha Pengolahan Ikan Teri Pak Udin secara *full costing* pada Bulan Maret - April 2021 dapat dilihat sebagai berikut:

Tabel 4.4
Perhitungan Harga Pokok Produksi Secara *Full Costing*
Ikan Teri Kering Bulan Maret Tahun 2021

Persediaan Awal Barang Dalam Proses, Mar		Rp	-
Persediaan Awal Bahan Baku	Rp	-	
Ditambah: Perolehan bahan baku	<u>Rp</u>	<u>8,130,000</u>	
Bahan baku yang tersedia (1.000 kg)	Rp	8,130,000	
Dikurang: Persediaan akhir bahan baku	<u>Rp</u>	<u>-</u>	
Bahan baku yang terpakai selama produksi (1.000 kg)		Rp	8,130,000
Tenaga Kerja langsung		Rp	2,880,000
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	Rp	2,025,574	
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	Rp	2,531,000	
Total biaya <i>overhead</i> pabrik		Rp	4,556,574
Total biaya produksi		<u>Rp</u>	<u>15,566,574</u>
Dikurang: Persediaan akhir barang dalam proses		Rp	-
Harga pokok produksi		Rp	15,566,574
Produk yang dihasilkan			300 kg
Harga pokok produksi per/kg		Rp	51,889

Sumber: Data diolah (2021)

Penjelasan dari table 4.3 yaitu:

1. Persediaan dalam proses awal dan akhir tidak diperhitungkan, karena produk langsung diselesaikan saat produksi.
2. Total biaya bahan baku terdiri dari Biaya Perolehan bahan baku sebesar Rp 8.130.000 bahan baku yang terpakai dari 1.000 kg Ikan Teri Rp 8.130.000.
3. Total biaya tenaga kerja sebesar Rp 2.880.000.
4. Total biaya *overhead* pabrik Rp 4.556.574. Terdiri dari biaya *overhead* pabrik tetap sebesar Rp 2.025.574, dan biaya *overhead* pabrik variabel sebesar Rp 2.531.000.

5. Harga pokok produksi yang diperoleh yaitu sebesar Rp 15.556.574. Produk yang dihasilkan selama produksi yaitu sebanyak 300 kg, sehingga harga pokok produksi per/kg yaitu Rp 51.889.

Tabel 4.5
Perhitungan Harga Pokok Produksi Secara *Full Costing*
Ikan Teri Kering Bulan April Tahun 2021

Persediaan Awal Barang Dalam Proses, Apr		Rp	-
Persediaan Awal Bahan Baku	Rp	-	
Ditambah: Perolehan bahan baku	<u>Rp 6.892.800</u>		
Bahan baku yang tersedia (890 kg)	Rp 6,892,800		
Dikurang: Persediaan akhir bahan baku	<u>Rp</u>	-	
Bahan baku yang terpakai selama produksi (890 kg)		Rp 6,892,800	
Tenaga Kerja langsung		Rp 2,563,200	
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	Rp 1,279,574		
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	Rp 2,255,900		
Total biaya <i>overhead</i> pabrik		Rp 3,535,474	
Total biaya produksi		<u>Rp 12,991,474</u>	
Dikurang: Persediaan akhir barang dalam proses		Rp	-
Harga pokok produksi		Rp 12,991,474	
Produk yang dihasilkan			267 kg
Harga pokok produksi per/kg		Rp	48,657

Sumber: Data diolah (2021)

Penjelasan dari table 4.4 yaitu:

1. Persediaan dalam proses awal dan akhir tidak diperhitungkan, karena produk langsung diselesaikan saat produksi.
2. Total biaya bahan baku terdiri dari Biaya Perolehan bahan baku sebesar Rp 6.892.800 yang terpakai dari 890 kg Ikan Teri Rp 6.892.800.
3. Total biaya tenaga kerja sebesar Rp 2.563.200.
4. Total biaya *overhead* pabrik Rp 3.535.474. Terdiri dari biaya *overhead* pabrik tetap sebesar Rp 1.279.574, dan biaya *overhead* pabrik variabel sebesar Rp 2.255.900

5. Harga pokok produksi yang diperoleh yaitu sebesar Rp 12.991.474. Produk yang dihasilkan selama produksi yaitu sebanyak 267 kg, sehingga harga pokok produksi per/kg yaitu Rp 48.657.

4.2.3 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Secara Konvensional dengan Menggunakan Metode *Full Costing*

Perhitungan harga pokok produksi pada pembahasan sebelumnya dapat dijadikan dasar untuk melakukan analisis perbandingan antara metode konvensional dengan metode *full costing* pada Bulan Maret-April 2021. Perbandingan dari kedua metode tersebut dapat dilihat pada table berikut:

Tabel 4.6
Perbandingan Harga Pokok Produksi
Ikan Teri Kering Bulan Maret 2021

Keterangan	Konvensional	Full Costing	Selisih
Biaya Bahan Baku	Rp 8,130,000	Rp 8,130,000	Rp -
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 2,880,000	Rp 2,880,000	Rp -
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 2,160,000	Rp 4,556,574	Rp 2,396,574
Total Biaya Produksi	Rp 13,170,000	Rp 15,566,574	Rp 2,396,574
Jumlah Produksi/ Kg	300 kg	300 kg	
Harga Pokok Produksi	Rp 43,900	Rp 51,889	Rp 7,989

Sumber: Data diolah (2021)

Berdasarkan tabel 4.5 harga pokok produksi Ikan Teri secara konvensional yaitu sebesar Rp 43.900/kg. sedangkan perhitungan secara *full costing* harga pokok produksi yang diperoleh adalah sebesar Rp 51.889/kg. Terdapat selisih perbedaan perhitungan harga pokok produksi dari kedua metode tersebut sebesar Rp 7.989/kg. Selisih tersebut terjadi karena biaya *overhead* pabrik pada metode *full costing* memiliki nilai lebih tinggi.

Tabel 4.7
Perbandingan Harga Pokok Produksi
Ikan Teri Kering Bulan April 2021

Keterangan	Konvensional	Full Costing	Selisih
Biaya Bahan Baku	Rp 6,892,800	Rp 6,892,800	Rp -
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 2,563,200	Rp 2,563,200	Rp -
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 1,922,400	Rp 3,535,474	Rp 1,613,074
Total Biaya Produksi	Rp 11,378,400	Rp 12,991,474	Rp 1,613,074
Jumlah Produksi/ Kg	267 Kg	267 Kg	
Harga Pokok Produksi	Rp 42,616	Rp 48,657	Rp 6,041

Sumber: Data diolah (2021)

Berdasarkan tabel 4.6 harga pokok produksi Ikan Teri secara konvensional yaitu sebesar Rp 42.616/kg. sedangkan perhitungan secara *full costing* harga pokok produksi yang diperoleh adalah sebesar Rp 48.657/kg. Terdapat selisih perbedaan perhitungan harga pokok produksi dari kedua metode tersebut sebesar Rp 6.041/kg. Selisih tersebut terjadi karena biaya *overhead* pabrik pada metode *full costing* memiliki nilai lebih tinggi.

Dengan demikian dari hasil perhitungan kedua metode tersebut diketahui perhitungan yang dilakukan dengan metode *full costing* lebih efektif untuk digunakan pada usaha ini. Hal ini disebabkan perhitungan dengan menggunakan metode *full costing* bukan sekedar mengalokasikan biaya yang digunakan, tetapi juga memilah biaya yang sesuai dengan jenis biayanya. Oleh sebab itu, dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa metode *full costing* lebih tepat untuk digunakan pada usaha ini.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis pada penelitian yang dilakukan dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan perhitungan harga pokok produksi konvensional pada usaha pengolahan Ikan Teri Pak Udin masih sangat sederhana karena terdapat beberapa biaya yang belum dimasukkan ke perhitungan harga pokok produksi sehingga harga pokok produksi yang dihasilkan belum bisa mencerminkan total biaya yang dikeluarkan sebenarnya oleh pemilik usaha untuk memproduksi 1 kg Ikan Teri.
2. Perhitungan harga pokok produksi Ikan Teri dengan menggunakan metode *full costing* lebih mencerminkan biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha Ikan Teri karena metode *full costing* memasukkan semua unsur biaya produksi ke dalam perhitungan harga pokok produksi sehingga menyebabkan harga pokok produksinya lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan usaha pengolahan Ikan Teri Pak Udin.
3. Adapun perbandingan perhitungan harga pokok produksi Ikan Teri pada Bulan Maret 2021 secara konvensional yaitu sebesar Rp 43.900/kg. sedangkan perhitungan secara *full costing* harga pokok produksi yang diperoleh adalah sebesar Rp 51.889/kg. Selisih harga pokok produksi dari kedua metode tersebut sebesar Rp 7.989/kg. Adapun pada Bulan April perhitungan secara konvensional sebesar Rp 42.616/kg. sedangkan perhitungan secara *full costing*

harga pokok produksi yang diperoleh adalah sebesar Rp 48.657/kg. Selisih harga pokok produksi dari kedua metode tersebut sebesar Rp 6.041/kg. Selisih ini disebabkan tingginya harga pokok produksi pada metode *full costing* karena biaya *overhead* pabrik pada metode *full costing* memiliki nilai lebih tinggi.

4. Dengan demikian dari hasil perhitungan antara kedua metode tersebut diketahui perhitungan yang dilakukan dengan menggunakan metode *full costing* lebih efektif untuk digunakan pada usaha ini. Hal ini disebabkan perhitungan dengan menggunakan metode *full costing* bukan sekedar mengalokasikan biaya yang digunakan, tetapi juga memilah biaya yang sesuai dengan jenis biayanya. Oleh sebab itu, dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa metode *full costing* tepat untuk digunakan pada usaha ini. Karena pada metode ini seluruh biaya diperhitungkan, tetapi tetap dipertimbangkan pada setiap jenis biayanya sehingga lebih merinci pada setiap pengeluaran yang digunakan serta berkaitan dengan proses produksi atau proses pengolahannya.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, maka peneliti memberi saran sebagai berikut:

1. Bagi usaha pengolahan Ikan Teri Pak Udin sebaiknya usaha ini membuat pencatatan untuk setiap pengeluaran biaya maupun untuk setiap pemasukan yang didapat agar laba atau rugi yang diperoleh dapat diketahui secara pasti, sehingga dapat mempermudah usaha ini membuat perencanaan serta dalam penentuan harga jual produk dan dapat menjadi pertimbangan dalam pengambilan keputusan untuk kedepan demi kemajuan usaha .

2. Bagi pemilik usaha jika ingin mendapatkan keuntungan yang lebih sebaiknya juga menjadi penampung hasil tangkapan Ikan Teri dan sebaiknya menjual Teri Kering secara langsung di pasar.
3. Peneliti juga memberikan saran kepada peneliti selanjutnya, penelitian selanjutnya agar dapat memperluas populasi penelitian yaitu dengan menambah jumlah responden agar mendapatkan keakuratan informasi yang diperoleh secara optimal. Peneliti juga mengharapkan pada penelitian selanjutnya agar lebih memperlihatkan waktu penelitian. Waktu penelitian diharapkan tidak dilakukan pada saat responden sibuk dapat memberikan informasi yang lebih lengkap.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, dkk. 2020. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Pabrik Tahu Makmur dengan Metode Full Costing*. Pekanbaru: *Research In Accounting Journal*. Vol. 1 (1) 140-154, Online ISSN: 2715-7873 and Print ISSN: 2715-788 Universitas Muamadiyah Riau.
- Asrida, Asnidar. 2017. *Analisis Kelayakan Usaha Home Industry Kerupuk Opak di Desa Paloh Meusanah Dayah Kecamatan Muara Satu Kabupaten Aceh Utara*. Aceh: *Jurnal S. Pertanian*, 1(1) Fakultas Pertanian Univesitas Almuslim.
- Badan Pusat Statistik Kepulauan Riau. 2019. *Provinsi Kepulauan Riau dalam Angka 2019*. Kepulauan Riau: BPS Kepulauan Riau.
- 2018. *Kabupaten Bintan dalam Angka 2018*. Kepulauan Riau: BPS Kepulauan Riau.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Bintan. 2018. *Kecamatan Teluk Bintan dalam Angka 2018*. Kepulauan Riau: BPS Kepulauan Riau.
- Bozkurt Orhan, Sukru Dokur, dkk. 2014. *Pentingnya Metode Perhitungan Biaya dalam Akuntansi dan Manajemen Biaya Operasi Turki*. Turki: *International Journal of Academic Research in Accounting, Finance and Management Sciences*. 4. E-ISSN: 2225- 8329, P-ISSN: 2308-0337.
- Bustami. Bastian dan Nurlela. 2010. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Bustami, Bastian dan Nurlela. 2013. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Cahyani Nur Fitri Galuh. 2015. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Pabrik Tahu "Sari Langgeng" Kutoarjo dengan Metode Full Costing*. Yogyakarta: *Jurnal Universitas PGRI*.
- Cecily A. Raiborn dan Michael R. Kinney. 2011. *Akuntansi Biaya: Dasar dan Perkembangan*. Buku 1. Edisi 7. Jakarta: Salemba Empat.
- Gersil Aydin dan Cevdet Kayal. 2016. *Analisis komparatif dari metode penetapan biaya normal dengan penetapan biaya penuh dan biaya variabel dalam pelaporan internal*. Turki: *International Journal of Management (IJM)*. Volume 7, Issue 3. ISSN and ISSN Online: 0976-6510 Universitas Soke Aydin.

- Gunanto Wahyu Nanang. 2017. *Analisa Harga Pokok Produksi dengan Full Costing Method dalam Menetapkan Harga Jual Bola Plastik Pada Ud. Bumi Putra*. Semarang: Jurnal Universitas Dian Nuswantoro.
- Hansen, Don R dan Maryanne M Wowen. 2000. *Manajemen Biaya; Akuntansi dan Pengendalian*, Buku Satu – Edisi Pertama. Jakarta: Salemba Empat.
- Hartono, J. 2017. *Metodologi Penelitian Bisnis Salah Kaprah dan Pengalaman-Pengalaman*. Buku (Edisi 6). Yogyakarta : BPFE.
- Haryono, Don R. dan Maryanne M. Mowen. 2009. *Akuntansi Manajerial*. Buku Edisi 8. Diterjemahkan oleh: Deny Arnos Kwary. Jakarta: Salemba Empat.
- Horngern, Charles T, Srikant M, dkk. 2006. *Akuntansi Biaya*. Edisi 12. Jakarta: Erlangga.
- KBBI, 2022. *Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*. [Online, diakses tanggal 12 januari 2022]
- Kurniasari Dita, Anam Miftakhul Huda, Dita Kurniasari, dkk. 2018. *Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing sebagai penentu harga jual pada produksi opak kembang cap "KRESS'NO"*. Balitar: Riset dan Jurnal Akuntansi, 2(2), 73-84 Universitas Islam Balitar.
- Maghfiroh, M dan Fazli, S. 2016. *Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan penerapan metode full costing pada UMKM Kota Banda Aceh*. Aceh: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi (JIMEKA), volume 1, nomor 2 Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Syiah Kuala.
- Md Hasan Salim. 2015. *Penetapan biaya variabel dan penerapannya di Perusahaan Manufaktur*. Bangladesh: *International Scholar Journal of Accounting and Finance* Universitas Utara.
- Mulyadi. 2015. *Akuntansi Biaya*. Edisi kelima. Yogyakarta: Percetakan Akademi Manajemen Perusahaan YKPN.
- Nurfaizah. 2020. *Analisis Harga Pokok Produksi Usaha Home Industry Pengelolaan Ikan Bilis (Studi Usaha Milik Bapak M. Sidik di Desa Sebauk Kelurahan Senggarang Kecamatan Tanjungpinang Kota)*. Tanjungpinang: Skripsi Universitas Maritim Raja Ali Haji.
- Pelealu Axel Johannes Henry, Wilfried. S. Manoppo, dkk. 2018. *Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing sebagai dasar perhitungan harga jual (studi kasus pada kertina's home Industry*. Surakarta: Jurnal Universitas Sam Ratulangi.
- Rahmadani Muhamad. 2020. *Perhitungan Harga Pkok Produksi dengan Metode Full Costing Pada Usaha Amplang UD. Tahun Jaya Makmur di Samarinda*.

- Samarinda: *Ejournal Administrasi Bisnis*. 8(2): 142-151 ISSN: 2355-5408 Universitas Mulawarman.
- Saputri, Yohana. 2015. *Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Full Costing Method Pada UMKM Kerupuk Cap Laksa*. Semarang: Jurnal EMBA Universitas Dian Nuswantoro Semarang.
- Sinurat, Mangasa, dkk. 2015. *Akuntansi Biaya*. Edisi I. Medan: Universitas HKBP Nomensen
- Slat, Andre Henri. 2013. *Analisis Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dan Penentuan Harga Jual*. Manado: Jurnal Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Edisi 23 Bandung : Alfabeta.
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Manajemen*. Bandung : Alfabeta.
- Sujarweni, dkk. 2015. *Metodologi Penelitian Bisnis dan Ekonomi*. Yogyakarta: Pustaka baru press.
- Susilawati Ela Nur, Hari Setiono, dkk. 2019. *Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dan Variable Costing Pada Home Industri Aneka Camilan Khas Pacet "Sumber Rizki"*. Jawa Timur: Jurnal Universitas Islam Majapahit.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2008
- Usry F. Milton dan H. Lawrence Hammer. 2006. *Akuntansi Biaya Perencanaan dan Pengendalian* . Edisi 10 Jilid 1. Jakarta: Penerbit Erlangga

LAMPIRAN 1: Dokumentasi Penelitian 2021



Foto bersama Pak Udin selaku pemilik Usaha



Ikan Teri Kering



Hasil tangkapan



Kapal



Peniris



Ancak



Garam



Tungku dan wajan

LAMPIRAN 2: Kuesioner Penelitian

KUESIONER PENELITIAN ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN MENGUNAKAN METODE *FULL COSTING* PADA USAHA *HOME INDUSTRY* IKAN TERI PAK UDIN DI DESA PANGKIL KECAMATAN TELUK BINTAN

1. Petunjuk Pengisian

1. Mohon tuliskan identitas Bapak/Ibu dengan jelas
2. Bacalah pertanyaan-pertanyaan yang ada dengan teliti
3. Kerjakan semua pertanyaan jangan sampai ada yang terlewatkan

2. Identitas Responden

Nama responden :

Umur :

Jenis Kelamin :

Alamat :

Alat Tangkap yang digunakan :

3. Profil Usaha

Lokasi usaha :

Didirikan pada tahun :

Jenis usaha :

Sumber modal :

Modal awal (Rp.) :

4. Biaya

1. Biaya bahan baku

No	Keterangan	Jumlah	Satuan	Harga	Total
1	Ikan Teri		kg		

2. Biaya tenaga kerja langsung

No	Keterangan	Jumlah	Satuan	Harga Satuan	Total
1	Upah Perebusan				Rp -
					Rp -

3. Biaya *overhead* pabrik tetap

No	Keterangan	Jumlah	Satuan	Harga Satuan	Total
1	Biaya Pemeliharaan		Unit		
2	Penyusutan Kapal		Unit		
3	Penyusutan Mesin		Unit		
4	Penyusutan Sampan		Unit		
5	Penyusutan Ancak		Unit		
6	Penyusutan Pondok		Unit		
7	Penyusutan Pukat		Unit		
8	Penyusutan Wajan		Unit		
9	Penyusutan Kompor		Unit		
10	Penyusutan Tungku		Unit		
11	Penyusutan Timbangan		Unit		
12	Penyusutan Peniris		Unit		
13	Penyusutan Ember		Unit		

4. Biaya *overhead* pabrik variabel

Bahan baku tidak langsung

No	Keterangan	Jumlah	Satuan	Harga Satuan	Total
1	Garam		kg		
2	Air laut		Liter		

Bahan penolong

No	Keterangan	Jumlah	Satuan	Harga Satuan	Total
1	Karung plastik		Pcs		
2	Tali rapia		Pcs		

BOP lain-lain

No	Keterangan	Jumlah	Satuan	Harga Satuan	Total
1	Pengovenan		Kg		
2	Solar		Liter		

LEMBAR INSTRUMEN WAWANCARA PENELITIAN

NO	Pertanyaan	Responden
1	Sejak tahun berapakah usaha <i>home industry</i> Ikan Teri Pak Udin berdiri?	
2	Apa yang melatar belakangi berdirinya usaha <i>home industry</i> Ikan Teri Pak Udin?	
3	Berapakah lama waktu dalam pengolahan Ikan Teri menjadi sebuah produk Ikan Teri kering ?	
4	Apakah produksi dilakukan setiap hari?	
5	Berapakah jumlah karyawan yang bekerja?	
6	Apa saja bahan baku yang digunakan dalam pengolahan Ikan Teri kering? Dan berapa biaya bahan baku yang di pakai dalam produksi?	
7	Apa saja peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam memproduksi IkanTeri kering?	
8	Apakah pemilik usaha melakukan penyusutan peralatan yang digunakan?	
9	Berapakah selisih pengolahan dari bahan mentah menjadi Ikan Teri kering?	
11	Bagaimana pemasaran produk yang dilakukan oleh pemilik usaha?	
12	Bagaimanakah tahapan proses produksi Ikan Teri Kering?	
13	Berapa harga per kilo Ikan Teri kering?	
14	Berap banyak garam yang digunakan dalam produksi?	
15	Berapa besar upah karyawan bapak?	

16	Kira-kira berapa hari bapak membutuhkan waktu untuk menjual Ikan Teri ke penampung?	
17	Berapakah oli yang di pakai dalam sebulan?	
18	Beapakah hasil tangkapan per/ hari yang dihasilkan?	
17	Berapakah solar yang digunakan dalam 1 kali melaut?	
18	Apakah upah karyawn bagian penjaringan dan perebusan sama?	
19	Apakah bapak selama ini menghitung harga pokok produksi, jika iya biaya-biaya apa saja yang bapak hitung? Dan apakah perhitungan yang dilakukan sudah sesuai dengan perhitungan dalam akuntansi?	

Dengan adanya kuisisioner ini saya menyatakan bahwa data yang diisi adalah benar tanpa ada unsur kebohongan.

Peneliti

Pangkal,.....2021

Responden

(Suryati)

NIM. 170462201001

(Syafifuddin)

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Penulis bernama Suryati adalah anak ketiga dari tiga bersaudara. Dilahirkan di Tanjung Batu Kecamatan Kundur Kabupaten Karimun pada tanggal 15 Januari 1999 dari Bapak Achmad dan Ibu Sutiyah. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SEKOLAH DASAR NEGERI 005 Tanjung Sari pada tahun 2011. Penulis melanjutkan pendidikan ke SEKOLAH MADRASAH TSANAWIYAH TANJUNG BATU dan lulus pada tahun 2014. Kemudian penulis melanjutkan ke SEKOLAH MENENGAH ATAS NEGERI 3 KUNDUR jurusan IPS dan lulus pada tahun 2017. Selanjutnya penulis melanjutkan pendidikan S1 dan di terima di Universitas Maritim Raja Ali Haji di Fakultas Ekonomi dengan Program Studi Akuntansi melalui jalur SNMPTN pada 07 September 2017.

Selama menjadi mahasiswa di Fakultas Ekonomi di Universitas Maritim Raja Ali Haji penulis pernah aktif menjadi anggota FSMI Al-Kautsar periode 2017-2018, yang menjadi Anggota divisi DANUS (Dana Dan Usaha). Penulis juga pernah menjabat sebagai Anggota FSMI Al-Kautsar periode 2018-2019 di divisi SYIAR (Sosial Masyarakat) dan penulis juga pernah bergabung pada organisasi HIMK (Himpunan Mahasiswa Kundur) periode 2017-2018. Akhirnya pada tanggal 11 Januari 2022 penulis menyelesaikan kuliah dan mendapatkan gelar S1 Akuntansi.