

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Perkembangan usaha di era yang serba modern ini mengharuskan sebuah usaha meningkatkan mutu produknya. Persaingan untuk meningkatkan perekonomian telah melahirkan banyak ide usaha, baik usaha besar maupun usaha yang tergolong UMKM. Usaha mikro merupakan salah satu yang mengalami pertumbuhan yang begitu pesat di dunia usaha. Bertambahnya jumlah usaha mikro menciptakan sebuah persaingan usaha baik dagang maupun usaha sejenis. Peningkatan jumlah usaha ini juga mendorong setiap pengusaha untuk menciptakan produk yang mampu bersaing di pasaran. Selain kualitas diperlukan juga kreativitas untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan mampu menarik perhatian konsumen.

Menurut PP Nomor 07 Tahun 2021, disebutkan bahwa usaha yang memiliki modal usaha sampai dengan paling banyak Rp1.000.000.000 tergolong usaha mikro dan modal tersebut belum termasuk tanah dan bangunan. Penghasilan penjualan sampai dengan paling banyak Rp2.000.000.000 yang masuk kriteria usaha mikro.

Keuntungan adalah perhatian utama usaha, seperti halnya usaha mikro, kecil dan menengah. Keuntungan yang maksimal merupakan tujuan pelaku usaha. Perkembangan usaha dibarengi dengan persaingan pasar yang semakin kompleks. Dengan itu, perusahaan harus memiliki proses produksi yang efektif sehingga

mencapai hasil berkualitas tinggi dan menciptakan daya tarik dimasyarakat dan nilai jual yang wajar agar mampu bersaing. (Rachmayanti, 2011).

Melakukan pencatatan dan menghitung harga pokok produksi sangat berguna karena informasi ini diperlukan untuk menentukan harga produk dan menentukan biaya persediaan barang jadi dan barang sedang proses, disajikan dalam neraca (Batubara, 2013). Penting untuk memperhatikan pencatatan dan detail terhadap semua biaya yang dikeluarkan selama proses produksi sehingga penetapan harga pokok produksi akurat. Dengan hasil yang didapatkan akan pemilik usaha dapat menjadikan itu sebagai patokan, tidak hanya menentukan harga jual namun juga menghitung laba kotor dan laba bersih yang didapatkan.

Berlokasi di kota Tanjungpinang, Boga Rasa merupakan salah satu usaha mikro yang memproduksi kerupuk ikan. Usaha Boga Rasa dijalankan didalam sebuah rumah khusus produksi yang sederhana. Boga Rasa sendiri sudah berjalan semenjak tahun 2007 sampai sekarang. Boga Rasa melakukan produksi hampir setiap hari hanya libur pada hari sabtu. Menurut pengamatan peneliti, sampai saat ini harga pokok produksi hanya berdasarkan perkiraan atau taksiran. Pengusaha masih belum sempurna dalam menentukan biaya produksi, karena pengusaha tidak mempertimbangkan rincian termasuk biaya penyusutan, biaya gaji yang bekerja dan juga sewa tempat yang digunakan untuk produksi. Boga Rasa hanya melakukan pencatatan uang yang dikeluarkan untuk bahan baku, pengisian token listrik dan juga gaji pekerja tanpa merincikan dengan baik. Dapat dipastikan perhitungan yang dilakukan Boga Rasa tidak begitu akurat. Maka Boga Rasa

perlu sebuah metode perhitungan yang tepat dan akurat. Boga Rasa perlu menggunakan metode *Full Costing* dan *Variabel Costing*.

Full Costing adalah perhitungan biaya produksi dengan menjumlahkan seluruh biaya produksi, baik biaya tetap maupun variabel, berbeda dengan *Variabel Costing* adalah perhitungan harga pokok produksi dengan menjumlahkan biaya yang berlaku secara variable saja.

Penelitian Sylvia tahun 2018 berjudul “Analisis Biaya Produksi Menggunakan *Full Costing* dan *Variabel Costing* pada Tahu Mama Kokom Kota Baru”. Disimpulkan perhitungan harga pokok produksi tahu dengan *Full Costing* adalah Rp 190,78/potong. Dengan menggunakan metode biaya variabel, biaya produksi tahu dihitung sebesar 190,62/potong. Selisih perhitungannya adalah Rp 16/potong. Hal ini disebabkan pengusaha tidak mengetahui cara menghitung harga pokok produksi dengan benar yaitu, tidak tepat memasukkan biaya-biaya dalam perhitungan harga pokok produksi, seperti biaya penyusutan dan biaya pembuatan dalam harga bahan baku tahu. Sarung tidak termasuk dalam perhitungan harga

Batubara tahun 2013 menemukan bahwa dalam mendefinisikan biaya produksi, semua biaya sudah termasuk dalam biaya produksi, antara lain biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya pabrik, serta peralatan kantor dan transportasi. Hitung total harga pokok produksi perusahaan adalah Rp5.738.625. Jika perhitungan menggunakan metode *Full Costing* maka biaya produksi yang dicapai lebih rendah yakni Rp5.218.615 terdapat selisihnya Rp.520.000. Selisih ini disebabkan oleh perbedaan biaya overhead pabrik yang lebih tinggi dalam

perhitungan konvensional dibandingkan dengan metode *Full Costing* yang digunakan (Batubara, 2013).

Berdasarkan latar belakang di atas maka penulis mengajukan penelitian dengan judul “**Analisis Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode *Full Costing* dan *Variabel Costing* (Studi Kasus Usaha Mikro Boga Rasa Kota Tanjungpinang)**”

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan pada latar belakang yang telah dijelaskan sebelumnya, terdapat beberapa poin penting yang menjadi fokus utama dalam penelitian ini. Salah satunya adalah penetapan harga pokok produksi pengolahan kerupuk yang saat ini dikelola oleh usaha mikro Boga Rasa belum menggunakan perhitungan yang dapat menemukan hasil yang akurat, yaitu secara konvensional. Poin penting lainnya adalah bahwa usaha mikro Boga Rasa belum menerapkan metode *Full Costing* dan *Variabel Costing* dalam perhitungan keseluruhan biaya yang terkait, termasuk bahan baku, tenaga kerja, maupun overhead pabrik. Dalam penelitian ini, hal ini menjadi perhatian utama karena penggunaan metode yang baik akan memberikan hasil yang lebih tepat dan akurat dan hasilnya akan mempengaruhi kebijakan penetapan harga yang efektif.

1.3 Rumusan Masalah

1. Berapakah harga pokok produksi kerupuk pada Usaha mikro Boga Rasa dengan menggunakan metode konvensional?
2. Berapakah harga pokok produksi kerupuk pada Usaha mikro Boga Rasa dengan menggunakan metode *Full Costing*?

3. Berapakah harga pokok produksi kerupuk pada Usaha mikro Boga Rasa dengan menggunakan metode *Variabel Costing*?
4. Bagaimana perbandingan antara harga pokok produksi yang ditetapkan oleh Usaha Mikro Boga Rasa dengan harga pokok produksi berdasarkan metode *Full Costing* dan *Variabel Costing*?

1.4 Batasan Masalah

Menurut pembahasan yang telah dijelaskan sebelumnya, maka peneliti memfokuskan masalah pada penelitian, untuk memastikan kejelasan ruang lingkup penelitian, beberapa pembatasan masalah telah diterapkan oleh peneliti, yaitu:

1. Dalam penelitian ini, digunakan metode perhitungan yang dikenal dengan *Full Costing* dan *Variabel Costing*.
2. Objek penelitian adalah usaha kerupuk ikan Boga Rasa yang ada di Tanjungpinang.
3. Penelitian akan mencakup seluruh komponen biaya produksi yang dihitung selama bulan November dan Desember 2022.

1.5 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Untuk mengetahui harga pokok produksi Kerupuk di Usaha mikro Boga Rasa per produk dengan metode perhitungan konvensional.
2. Untuk mengetahui harga pokok produksi kerupuk pada Usaha mikro Boga Rasa dengan menggunakan metode *Full Costing*.

3. Untuk mengetahui harga pokok produksi kerupuk pada Usaha mikro Boga Rasa dengan menggunakan metode *Variabel Costing*.
4. Untuk mengetahui perbandingan hasil antara metode konvensional dengan metode *Full Costing* dan *Variabel Costing*.

1.6 Manfaat Penelitian

Menurut pembahasan sebelumnya maka manfaat penelitian yang dilakukan di usaha Boga Rasa akan dijabarkan dibawah ini:

1. Bagi Pelaku Usaha

Diharapkan penelitian ini dijadikan sebagai tolak ukur menghitung harga pokok produksi kerupuk. Dengan pengelolaan yang tepat dapat meningkatkan kinerja dan pengendalian semua biaya untuk melakukan pemaksimalan laba yang diharapkan. Sehingga usaha dapat berkembang dan memproduksi lebih banyak dan berbagai jenis olahan kerupuk.

2. Bagi Akademisi

Diharapkan penelitian dapat berkontribusi bagi akademisi dalam bidang studi ekonomi dan diharapkan penelitian ini akan menyediakan informasi dan wawasan yang berharga kepada para akademisi, memperkaya literatur akademik, serta menjadi dasar untuk penelitian lanjutan dalam topik serupa atau terkait.

3. Bagi Penulis

Penelitian ini memberikan peningkatan pemahaman yang lebih mendalam dan sebagai salah satu syarat untuk lulus dari Fakultas Ekonomi Universitas Maritim Raja Ali Haji.

1.7 Sistematika Penulisan

Untuk membuat penelitian lebih mudah dipahami, proses penulisan sistematis digunakan, dijabarkan dibawah ini:

BAB I PENDAHULUAN

Bagian pertama yaitu: latar belakang permasalahan, selanjutnya identifikasi permasalahan, selanjutnya perumusan permasalahan, selanjutnya pembatasan permasalahan, selanjutnya tujuan penelitian, selanjutnya manfaat penelitian, dan sistematika penelitian jadi yang terakhir dalam bagian ini.

BAB II KAJIAN PUSTAKA, PENELITIAN TERDAHULU DAN KERANGKA PEMIKIRAN

Bab ini mencakup teori yang menjelaskan masalah yang akan diteliti, penelitian sebelumnya dan gambaran kerangka berpikir juga disertakan.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini berisi mengenai objek dan ruang lingkup, metode penelitian, prosedur mengumpulkan data serta metode analisis yang diterapkan.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Pada bagian ini membahas tentang deskripsi objek yang diteliti, serta data yang dianalisis dan pembahasannya.

BAB V PENUTUP

Bagian terakhir ini menjelaskan kesimpulan berdasarkan rumusan masalah serta hasil penelitian. Ini juga mencakup saran dan keterbatasan yang termasuk dalam penelitian.