

**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL
BUBUK KOPI PADA UMKM NDATUK KOPI-OGAN KOMERING ULU SELATAN**

Dewi Anggun Pangestu

Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Malang,
Jl. Raya Tlogomas No. 246 Malang
Email : pangestudewi19@gmail.com

Dhaniel Syam

Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Malang,
Jl. Raya Tlogomas No. 246 Malang

Tri Wahyu Oktavendi

Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Malang,
Jl. Raya Tlogomas No. 246 Malang

Abstract: *The purpose of this study is how to calculate the cost of production according to Ndatuk Kopi and use the full costing method. This research was conducted at UMKM Ndatuk Kopi, Sipatuhu Village, Banding Agung, Ogan Komering Ulu Selatan. The method used in this study is comparative by comparing the calculation of the cost of production of Ndatuk Kopi with the cost of production using the full costing method. The calculation of the cost of production which is conducted by Ndatuk Kopi has a difference with the cost of production using the full costing method. This is due to the fact that Ndatuk Kopi does not calculate all costs based on the production function. Calculation of the cost of production of Ndatuk Kopi is smaller than the calculation using full costing. Calculations using full costing are more accurate than calculations according to Ndatuk Kopi. Because in the full costing method calculates all production costs including raw material costs, direct labor costs and factory overhead costs both variable and fixed.*

Keywords : Full Costing, Cost of Production

Abstrak: Tujuan dari penelitian ini adalah bagaimana cara menghitung harga pokok produksi menurut Ndatuk Kopi dan menggunakan metode full costing. Penelitian ini dilakukan di UMKM Ndatuk Kopi, Desa Sipatuhu, Banding Agung, Ogan Komering Ulu Selatan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah komparatif dengan membandingkan perhitungan harga pokok produksi Ndatuk Kopi dengan harga pokok produksi menggunakan metode full costing. Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Ndatuk Kopi memiliki perbedaan dengan harga pokok produksi yang menggunakan metode full costing. Pasalnya, Ndatuk Kopi tidak menghitung semua biaya berdasarkan fungsi produksi. Perhitungan harga pokok produksi Ndatuk Kopi lebih kecil dibandingkan dengan perhitungan menggunakan full costing. Perhitungan dengan menggunakan full costing lebih akurat daripada perhitungan menurut Ndatuk Kopi. Karena dalam metode full costing menghitung semua biaya produksi termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik baik variabel maupun tetap.

Kata Kunci: Full Costing, Harga Pokok Produksi

PENDAHULUAN

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) merupakan salah satu kegiatan usaha dalam mengembangkan masyarakat mandiri dan meningkatkan pertumbuhan ekonomi. Pelaku bisnis UMKM seringkali mengabaikan tentang pengelolaan keuangan yang berkaitan dengan penerapan kaidah pengelolaan keuangan dan akuntansi yang benar (Saputra *et al.*, 2018). Pengetahuan dan informasi bagi pelaku UMKM yang terbatas menimbulkan masalah dalam penerapan laporan keuangan. Pengetahuan pelaku UMKM dipengaruhi oleh latar belakang pendidikan pelaku UMKM. Pengelolaan keuangan seperti anggaran, perencanaan simpan dana usaha, serta pengetahuan dasar atas keuangan merupakan profesionalisme yang akan membantu pelaku usaha mencapai tujuan keuangan usaha (Saputra *et al.*, 2018)

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL BUBUK KOPI PADA UMKM NDATUK KOPI-OGAN KOMERING ULU SELATAN

Pangestu, Syam & Oktavendi

Pelaku UMKM sering dihadapkan dengan masalah yang bersifat multidimensi, dimana UMKM berada pada situasi yang memiliki banyak permasalahan yang dihadapi. Penetapan harga pokok produksi yang salah menyebabkan terjadinya kesalahan dalam menentukan harga jual pada UMKM. Pelaku UMKM sering melakukan kesalahan menghitung harga pokok produksi yang mengarah pada kebangkrutan usaha (Bahri dan Rahmawaty, 2019).

Persaingan antara pelaku UMKM timbul karena banyaknya pelaku usaha yang terus menerus bermunculan baik mikro maupun makro dengan berbagai jenis usaha ataupun usaha yang sejenis. Hal ini memaksakan pelaku UMKM untuk berinovasi mendesain produknya lebih menarik dan berbeda. UMKM yang dibatasi dengan modal, tempat dan pengelolaan keuangan secara akuntansi tentu memiliki tujuan yang sama dengan perusahaan-perusahaan besar yaitu bisa bertahan dan mendapatkan keuntungan atau laba.

Menurut Mulyadi (2012), biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Menurut Horngren *et al.* (2008), biaya produk adalah jumlah biaya yang dibebankan ke suatu produk untuk tujuan tertentu, tujuan berbeda dapat menghasilkan ukuran biaya produk yang juga berbeda.

Menurut Bustami dan Nurlela (2010), harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurangi persediaan produk dalam proses akhir. Apabila tidak ada persediaan produk dalam proses awal dan akhir, maka harga pokok produksi sama dengan biaya produksi.

Kristanto (2013), menjelaskan harga pokok produksi meliputi semua biaya yang dikeluarkan untuk membuat sebuah produk terjual. Harga pokok produksi tiga komponen, yaitu:

- 1) Biaya bahan baku
- 2) Biaya tenaga kerja
- 3) Biaya digolongkan menjadi *overhead* pabrik

Bagi pelaku usaha sangat penting untuk mengetahui jumlah laba atau rugi yang dihasilkan pada satu periode tertentu yang didapat dari pengurangan pendapatan dengan biaya yang dikorbankan. Oleh karena itu diperlukan informasi harga pokok produksi. Menurut Mulyadi (2012), manfaat informasi harga pokok produksi yang dihitung untuk jangka waktu tertentu bermanfaat bagi manajemen untuk :

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

Penentuan harga pokok produksi adalah membebankan semua biaya produksi untuk menghasilkan sebuah produk, menentukan harga pokok produksi berkenaan dengan biaya produk jadi dan jumlah persediaan barang dalam proses (Mangerongkonda *et al.*, 2014). Dalam menentukan harga pokok produksi terdapat dua metode, yaitu :

1) *Full costing*

Merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang menghitung semua unsur biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang berlaku variabel maupun tetap.

2) *Variabel costing*

Merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya menghitung biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel.

Menurut Andre dan Slat, (2013), Jumlah uang yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah kombinasi dari barang beserta pelayanannya merupakan harga suatu produk. (Andre dan Slat, 2013). Menurut Tjiptono (2015), harga adalah suatu nilai untuk mendapatkan suatu produk kepada konsumen, manfaat dari memiliki atau menggunakan pada satu waktu tertentu. Perusahaan akan sukses dalam memasarkan barang atau jasa apabila dapat menetapkan harga jual produk secara tepat. Harga jual menurut Garrison *et al.* (2013), pendekatan yang umum digunakan dalam penentuan harga jual adalah *markup* biaya. Perbedaan antara harga jual dan biaya disebut juga sebagai *mark up*.

Febelin dan Ariska (2019), melakukan penelitian pada UMKM The Coffee Legend tentang penentuan harga pokok produksi. Penelitian tersebut menggunakan metode *full costing* dalam menghitung harga pokok produksi. Hasil perhitungan dan hasil rekapitulasi menyebabkan harga pokok produksi mengalami kenaikan dan penurunan selama tahun 2017-2018. Hal tersebut dikarenakan bahan baku ditentukan oleh tinggi rendahnya nilai tukar rupiah dan harga kopi yang dibeli dari petani. Oleh sebab itu dapat disimpulkan bahwa bahan baku merupakan kontribusi terbesar dalam penentuan harga pokok produksi. Hasil analisis Bahri dan Rahmawaty (2019), menyatakan bahwa UMKM Dendeng Sapi di Banda Aceh belum menghitung harga pokok produksi. Penetapan harga jual mengikuti harga pasar tanpa memperhitungkan harga pokok produksi dengan benar. Metode *full costing* dan *variable costing* lebih tepat untuk menentukan harga pokok produksi pada UMKM Dendeng Sapi di Banda Aceh. Hasil penelitian Hetika dan Sari (2019), menyatakan bahwa pelaku UMKM di Daerah Tegal rata-rata belum melakukan perhitungan tentang penentuan harga pokok produksi. UMKM di Daerah Tegal masih menggunakan dasar perkiraan dalam menentukan harga jual produk. Hasil analisis menyatakan bahwa dalam menentukan harga pokok produksi, metode *full costing* dan *variable costing* lebih tepat digunakan. Para pelaku UMKM lebih mudah memahami dengan perhitungan *full costing* dibandingkan dengan *variable costing*.

Ndatuk Kopi merupakan UMKM yang berdiri tahun 2018 di Desa Sipatuhu Kecamatan Banding Agung Kabupaten Ogan Komering Ulu Selatan Sumatera Selatan. Ndatuk Kopi memproduksi biji kopi jenis robusta menjadi bubuk kopi siap minum. Kopi yang ada di Ndatuk Kopi memiliki karakteristik yang sangat kuat, warna biji kopi yang gelap dan memiliki aroma yang khas, karena merupakan bubuk kopi pilihan dengan beberapa proses olahan yang baik dan teliti sehingga menghasilkan kopi yang berkualitas dan memiliki cita rasa yang khas. Ndatuk Kopi memperoleh bahan baku dari petani yang berada di wilayah perkebunan Sipatuhu milik Masyarakat baik yang berada di Desa maupun diperbukitan.

Salah satu faktor yang mempengaruhi konsumen untuk membeli sebuah produk adalah harga jual produk itu sendiri. Selain kualitas produk, harga jual menjadi hal yang dipertimbangkan oleh konsumen. Harga jual yang rendah akan meningkatkan permintaan konsumen terhadap produk, sebaliknya jika harga jual tinggi permintaan konsumen akan menurun. Ndatuk Kopi pada awal beropersi mencoba menetapkan harga jual rendah untuk menarik minat konsumen sebagai pelaku bisnis baru. Penetapan harga jual pada Ndatuk Kopi berdasarkan harga pasar merupakan upaya menyamakan harga dengan pesaing dan berusaha untuk menghindari perang harga.

Ndatuk Kopi beranggapan memperoleh laba besar dikarenakan biaya produksi yang rendah dan tingkat laba yang diperoleh sudah melebihi dari tingkat laba yang diharapkan. Ndatuk Kopi menyadari bahwa ada biaya-biaya yang tidak diperhitungkan dalam menentukan biaya produksi. Dalam menetapkan harga jual, Ndatuk Kopi menggunakan dasar perkiraan dan mengikuti harga pasar. Ndatuk Kopi mempertahankan perhitungan harga pokok produksi dengan membebaskan biaya bahan baku dalam menetapkan harga jual dipengaruhi oleh ketidaktahuan informasi tentang penentuan harga pokok produksi yang tepat. Ndatuk Kopi sadar jika hal ini terus terjadi, maka bisnis yang sedang dijalani berada pada ambang kebangkrutan. Pemilihan

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL BUBUK KOPI PADA UMKM NDATUK KOPI-OGAN KOMERING ULU SELATAN

Pangestu, Syam & Oktavendi

perhitungan menggunakan metode *full costing* pada UMKM Ndatuk Kopi dalam menentukan harga jual karena di dalam *full costing* terdapat komponen *fixed cost* dan *variabel cost*. Metode *full costing* menghitung semua biaya baik yang bersifat *variable* maupun tetap. Sehingga perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* lebih tepat dan akurat dalam menghitung harga pokok produksi secara keseluruhan.

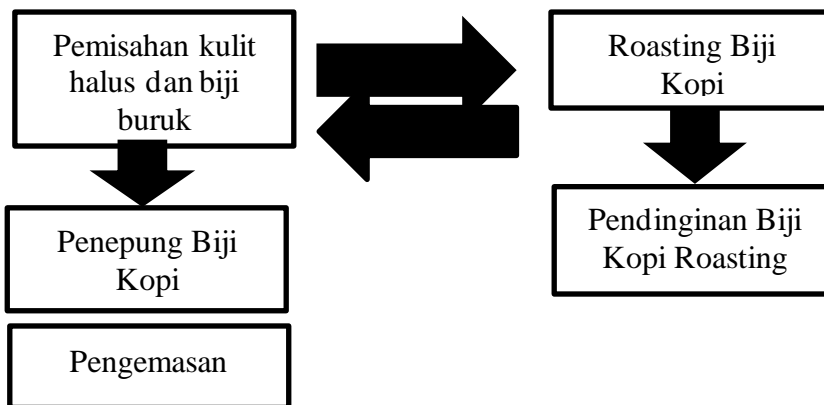
Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis perbandingan perhitungan harga pokok produksi yang digunakan oleh Ndatuk Kopi dengan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian komparatif dengan pendekatan studi kasus (*case study*) yang berfokus pada pengumpulan informasi terkait objek tertentu. Pada penelitian ini, data yang dikumpulkan disusun, dianalisis, dan diinterpretasikan dengan mendeskripsikan hasil yang diperoleh sehingga memberikan keterangan yang lengkap untuk pemecahan masalah. Jenis dan sumber data dalam penelitian ini adalah jenis data primer dan sekunder. Sumber data primer yaitu dengan melakukan wawancara langsung kepada narasumber yang merupakan pemilik UMKM Ndatuk Kopi dan melakukan observasi langsung pada UMKM Ndatuk Kopi. Sumber data sekunder dengan menganalisis dokumen-dokumen Ndatuk Kopi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Produksi Ndatuk Kopi



UMKM Ndatuk Kopi dalam menentukan harga pokok produksi yaitu hanya dengan membebaskan biaya bahan baku tanpa menghitung biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Harga jual untuk produk bubuk kopi bukan berdasarkan harga pokok produksi, tetapi berdasarkan harga pasar dan dasar perkiraan.

Tabel 1 : Data Penjualan

BULAN	TAHUN	PENJUALAN (Kg)	HARGA (Rp)	JUMLAH (Rp)
November	2018	136	50,000	6,800,000
Desember	2018	168	50,000	8,400,000
Januari	2019	112	50,000	5,600,000
Februari	2019	84	50,000	4,200,000
Maret	2019	92	50,000	4,600,000
April	2019	96	50,000	4,800,000
Mei	2019	144	50,000	7,200,000
Juni	2019	168	50,000	8,400,000
Juli	2019	160	60,000	9,600,000
Agustus	2019	168	50,000	8,400,000
September	2019	144	50,000	7,200,000
Oktober	2019	92	50,000	4,600,000
JUMLAH		1,564		79,800,000

Sumber Data : Ndatuk Kopi 2018-2019

Tabel 2 : Akun Biaya Metode Full Costing

Akun Harga Pokok Produksi	
Biaya Bahan Baku :	Biaya Bahan Baku Biji Kopi
Biaya Tenaga Kerja Langsung :	Biaya Tenaga Kerja Langsung
Biaya Overhead Pabrik :	Biaya Bahan Bakar Kayu
	Biaya Bahan Bakar Minyak
	Biaya Listrik
	Biaya Pengemasan
	Biaya Perawatan Mesin
	Biaya Penyusutan Mesin

Tabel 3 : Harga Pokok Produksi Menurut UMKM Ndatuk Kopi

Bulan	Total Produksi (Kg)			Harga Bahan Baku/Kg (Rp)			Total Produk Jadi (Kg)			Harga Pokok Produksi/Kg (Rp)		
	I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III
November	70	40	60	18,000	18,000	18,000	56	32	48	22,500	22,500	22,500
Desember	70	70	70	20,000	20,000	20,000	56	56	56	25,000	25,000	25,000
Januari	50	30	60	18,000	22,000	22,000	40	24	48	22,500	27,500	27,500
Februari	20	15	70	22,000	22,000	20,000	16	12	56	27,500	27,500	25,000
Maret	40	40	35	20,000	20,000	20,000	32	32	28	25,000	25,000	25,000
April	70	20	30	18,000	18,000	18,000	56	16	24	22,500	22,500	22,500
Mei	70	70	40	25,000	22,000	22,000	56	56	32	31,250	27,500	27,500
Juni	70	70	70	25,000	25,000	25,000	56	56	56	31,250	31,250	31,250
Juli	60	70	70	30,000	30,000	25,000	48	56	56	37,500	37,500	31,250
Agustus	70	70	70	20,000	20,000	20,000	56	56	56	25,000	25,000	25,000
September	60	60	60	20,000	20,000	20,000	48	48	48	25,000	25,000	25,000
Oktober	50	25	40	18,000	18,000	18,000	40	20	32	22,500	22,500	22,500

Sumber Data : Ndatuk Kopi 2018-2019

- I Minggu ke 1
- II Minggu ke 2
- III Minggu ke 3

Biji kopi merupakan bahan baku utama yang digunakan untuk memperoleh produk berupa bubuk kopi. Biji kopi yang digunakan berupa biji kopi bersih tanpa kulit. Biji kopi mengalami penyusutan sebesar 20% setelah melalui proses roasting. Hal ini mengakibatkan biaya biji kopi lebih tinggi. Harga pokok produksi yang dihasilkan merupakan biaya yang dikeluarkan setelah mengalami penyusutan dan bukan sebesar harga beli biji kopi awal.

Tabel 4 : Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing

Bulan	Bahan Jadi			Harga Pokok Produksi <i>Full Costing</i> /Kg (Rp)			Harga Jual <i>Cost Plus Pricing</i> /Kg (Rp)		
	I	II	III	I	II	III	I	II	III
November	56	32	48	37,705	38,102	37,663	47,131	47,628	47,079
Desember	56	56	56	40,205	40,205	40,205	50,256	50,256	50,256

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL BUBUK KOPI PADA UMKM NDATUK KOPI-OGAN KOMERING ULU SELATAN
Pangestu, Syam & Oktavendi

Januari	40	24	48	37,884	43,217	42,738	47,355	54,021	53,423
Februari	16	12	56	43,571	44,259	40,205	54,464	55,324	50,256
Maret	32	32	28	40,602	40,602	40,473	50,753	50,753	50,591
April	56	16	24	37,705	38,571	38,050	47,131	48,214	47,563
Mei	56	56	32	46,255	42,505	42,852	57,819	53,131	53,565
Juni	56	56	56	46,455	46,455	46,455	58,069	58,069	58,069
Juli	48	56	56	52,738	52,708	58,955	65,923	65,885	73,694
Agustus	56	56	56	40,205	40,205	40,205	50,256	50,256	50,256
September	48	48	48	40,238	40,238	40,238	50,298	50,298	50,298
Oktober	40	20	32	37,804	38,159	37,852	47,255	47,699	47,315

Sumber Data : Data Diolah 2018-2019

Harga Pokok Produksi dengan menggunakan metode *full costing* adalah dengan menghitung selama biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Biaya-biaya meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat variabel maupun tetap.

Penentuan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* adalah dengan menambah laba yang diinginkan sebesar 25%, rumus yang digunakan adalah biaya total ditambah margin.

Komponen Biaya-Biaya

1) Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku merupakan biji kopi tanpa kulit yang dibeli dari petani kopi dari perkebunan Sipatuhu baik yang berada di Desa maupun diperbukitan. Harga biji kopi bervariasi dipengaruhi oleh naik turunnya nilai tukar rupiah dan biji kopi yang dibeli dari petani kopi serta kualitas biji kopi.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi merupakan tenaga kerja langsung, karena langsung berhubungan dengan produk. Pada UMKM Ndatuk Kopi, tenaga kerja langsung merupakan karyawan bagian pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi. UMKM Ndatuk Kopi hanya memiliki satu tenaga kerja dan upah yang diberikan berdasarkan unit produksi yang dihasilkan yaitu sebesar 7.000/unit (Kg). Pengemasan juga dilakukan oleh orang yang sama dengan upah 500/*Pcs*. Dalam 1 Kg bubuk kopi dikemas menjadi 4 *Pcs* yang terbagi masing-masing *pcs* yaitu 250 gr.

3) Biaya *Overhead* pabrik

Biaya-biaya yang dikeluarkan selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung merupakan biaya *Overhead* pabrik. Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya yang mempengaruhi proses produksi secara tidak langsung. Biaya ini yang sering tidak dicantumkan secara rinci dalam perhitungan harga pokok produksi suatu UMKM.

a) Biaya Bahan Bakar Kayu

Biaya bahan bakar pada Ndatuk Kopi merupakan bahan bakar berupa kayu bakar untuk mengalirkan panas pada saat *roasting* atau sangrai biji kopi. Pembelian kayu bakar setiap kubik sebesar Rp 160.000,- yang terbagi menjadi 8 *Artco* (gerobak pengangkut pasir roda 1). Biaya 1 *Artco* kayu bakar adalah sebesar Rp 20.000,-. Produksi 40 Kg biji kopi sampai 70 Kg biji kopi menghabiskan biaya bahan bakar kayu sebesar 1 *Artco* dengan nilai Rp 20.000,-. Sedangkan produksi biji kopi di bawah 40 Kg, menghabiskan $\frac{1}{2}$ *Artco* bahan bakar kayu dengan nilai Rp 10.000,-.

b) Biaya Bahan Bakar Minyak

Biaya bahan bakar minyak pada Ndatuk Kopi merupakan bahan bakar berupa solar untuk menjalankan mesin penepung kopi.

c) Biaya Listrik

Biaya listrik yang dikeluarkan Ndatuk Kopi adalah untuk mesin *roasting* dan penerangan. Kayu bakar sebagai penghantar panas pada saat *roasting*, dan tabung

mesin roasting berjalan/berputar dengan daya listrik. Biaya listrik yang dikeluarkan setiap kali produksi bernilai sama.

- d) **Biaya Pengemasan**
Biaya pengemasan adalah biaya pemakaian plastik kemasan *doff premium* untuk pengemasan bubuk kopi siap minum dengan ukuran 250 gram. Produk jadi berupa bubuk kopi dikemas menjadi 4 *Pcs/Kg*.
- e) **Biaya Perawatan Mesin**
Biaya perawatan mesin adalah biaya pembersihan mesin dan penggantian saringan penepung kopi serta rantai pada mesin *roasting*.

Tabel 5 : Perawatan Mesin *Roasting* dan Penepung Kopi

Bulan	Keterangan	Total Biaya
November 2018-Oktober 2019	Pemeliharaan Mesin	Rp 180.000

Sumber Data : Data Diolah 2018-2019

Dalam merawat mesin, mesin perlu dibersihkan setelah pemakaian. Penggantian saringan penepung kopi dan rantai mesin *roasting* apabila terjadi kerusakan yang menghambat proses produksi.

$$\text{Biaya Perawatan Mesin} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Total Unit Produksi}}$$

- f) **Biaya Penyusutan Mesin**
UMKM Ndatuk Kopi hanya melakukan produksi selama tiga kali dalam satu bulan. Hal itu disebabkan oleh ketersediaan bahan baku dan kapasitas mesin. Mesin *roasting* dapat memproduksi sebanyak 70 Kg dalam satu kali produksi. Mesin hanya mampu beroperasi tiga kali dalam satu minggu. Mesin penepung kopi dapat memproduksi 100 Kg dalam satu kali produksi. Mesin hanya mampu beroperasi tiga kali dalam satu minggu.

Penyusutan mesin roasting dan mesin penepung kopi menggunakan metode unit produksi.

$$\text{Penyusutan} = \frac{(\text{Harga Perolehan} - \text{Nilai Sisa})}{\text{Perkiraan Total Produksi}} \times \text{Realisasi Produksi}$$

$$\text{Rate per unit produksi} = \frac{(\text{Harga Perolehan} - \text{Nilai Sisa})}{\text{Perkiraan Total Produksi}}$$

Tabel 6 : Penyusutan Mesin

Nama Mesin	Harga Perolehan	Nilai Sisa	Perkiraan Total Produksi (Kg)	Biaya Penyusutan/Unit (Kg)
Mesin Roasting Kopi	5,000,000	500,000	10,080	446
Mesin Penepung Kopi	7,500,000	1,000,000	14,400	451

Sumber Data : Data Diolah 2018-2019

Tabel 7 : Klasifikasi Biaya Tetap dan Biaya Variabel

Keterangan	Biaya Variabel (Rp)	Biaya Tetap (Rp)
Biaya Bahan Baku	41,710,000	
Biaya Tenaga Kerja	14,940,000	
Biaya Bahan Bakar	680,000	
Biaya Bahan Bakar Mesin	848,000	
Biaya Listrik		360,000
Biaya Pengemasan	6,640,000	

**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA
JUAL BUBUK KOPI PADA UMKM NDATUK KOPI-OGAN KOMERING ULU SELATAN
Pangestu, Syam & Oktavendi**

Biaya Perawatan Mesin		180,000
Biaya Penyusutan Mesin		1,674,110
Total	64,818,000	2,214,110

Sumber Data : Data Diolah 2018-2019

Tabel 8 : Perhitungan Laba Rugi Ndatuk Kopi dan Full Costing

Laporan Laba Rugi							
	Ndatuk Kopi			Full Costing			
Penjualan				79,800,000			82,895,555
Harga Pokok Penjualan :							
Persediaan awal produk jadi			-			-	
Harga Pokok Produksi :							
Persediaan barang dalam proses			-			-	
Biaya bahan baku	41,710,000				41,710,000		
Biaya tenaga kerja langsung	-				14,940,000		
Biaya overhead pabrik :							
Biaya Bahan Bakar	-				680,000		
Biaya Bahan Bakar Minyak	-				848,000		
Biaya Listrik	-				360,000		
Biaya Pengemasan	-				6,640,000		
Biaya Perawatan Mesin	-				180,000		
Biaya Penyusutan Mesin	-				1,674,110		
		41,710,000				56,650,000	
		41,710,000				56,650,000	
Barang tersedia dijual			41,710,000			56,650,000	
Lab Kotor				38,090,000			26,245,555
Marjin Kontribusi				47.73%			31.66%

Sumber Data : Data Diolah Periode Akuntansi

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL BUBUK KOPI PADA UMKM NDATUK KOPI-OGAN KOMERING ULU SELATAN

Pangestu, Syam & Oktavendi

Perhitungan Harga Pokok Produksi

Penentuan harga pokok produksi pada Ndatuk Kopi adalah dengan membebankan biaya bahan baku. Bahan baku yang dikeluarkan untuk menghasilkan barang jadi dan setelah mengalami penyusutan merupakan harga pokok produksi. Sedangkan perhitungan harga pokok produksi menggunakan *full costing* adalah dengan menghitung biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat variabel maupun tetap.

Penentuan Harga Pokok Produksi

Ndatuk Kopi dalam menentukan harga jual adalah jika bahan baku dengan nilai rendah, maka Ndatuk Kopi menetapkan harga jual dibawah harga pasar. Jika bahan baku bernilai tinggi, maka Ndatuk Kopi akan menjual dengan harga pasar. Dasar perkiraan yang digunakan Ndatuk Kopi adalah dengan menghitung berapa besar biaya bahan baku yang dikeluarkan.

Dampak Penentuan Harga Jual Dengan Menggunakan *Cost Plus Pricing*

Penentuan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* akan menunjukkan hasil berbeda dari perhitungan harga pokok produksi yang digunakan Ndatuk Kopi. Metode *full costing* menghitung semua biaya produksi yang di dalamnya terdapat biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat variabel maupun tetap. Dalam menentukan harga jual, dengan metode *cost plus pricing* akan menunjukkan harga jual yang sebenarnya dengan persentase laba yang diharapkan. Ndatuk Kopi menginginkan laba penjualan sebesar 20%-25%. Jika Ndatuk Kopi dalam menentukan harga pokok produksi dengan membebankan biaya bahan baku, mengakibatkan harga pokok produksi yang dihasilkan sebesar Rp 41.710.00 dengan laba kotor sebesar Rp 38.090.000 dengan margin kontribusi 47,73%. Hal ini mempengaruhi Ndatuk Kopi dalam menentukan harga jual di bawah harga pasar. Dari harga pokok produksi yang diperoleh, mengakibatkan Ndatuk Kopi mendapat laba diatas laba yang diharapkan.

Ketika Ndatuk Kopi menerapkan metode *full costing*, nilai harga pokok produksi lebih besar dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi yang hanya membebankan biaya bahan baku yaitu sebesar Rp 56.650.000 dengan laba kotor sebesar Rp 26.245.555 dan margin kontribusi sebesar 31,66%. Nilai harga pokok produksi yang lebih tinggi diakibatkan karena dalam metode *full costing*, menghitung semua biaya produksi, sehingga perhitungan dengan metode *full costing* lebih akurat untuk digunakan. Meskipun margin kontribusi lebih rendah saat menggunakan *full costing* dibandingkan perhitungan Ndatuk Kopi, namun hal ini masih diatas laba yang diharapkan Ndatuk Kopi yaitu 25%.

Harga pokok produksi yang dihasilkan setiap proses produksi menghasilkan nilai yang berbeda-beda. Hal ini disebabkan oleh banyaknya produksi biji kopi yang dibeli dari petani berdasarkan kualitas biji kopi. Fluktuasi dikarenakan bahan baku merupakan kontribusi utama dalam proses produksi biji kopi pada Ndatuk Kopi.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, maka dapat disimpulkan bahwa pada UMKM Ndatuk Kopi di OKU Selatan hanya menghitung biaya bahan baku dalam menentukan harga pokok produksi. Dalam menetapkan harga jual, UMKM Ndatuk Kopi menggunakan dasar perkiraan dan harga pasar.

Hasil dan analisis, harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* lebih tepat dan akurat digunakan UMKM Ndatuk Kopi untuk mengetahui harga pokok produksi yang sebenarnya. Perhitungan dengan *cost plus pricing* sebagai penetapan harga jual, lebih jelas dan tepat dalam menentukan harga jual dan laba yang diharapkan.

UMKM Ndatuk Kopi sebaiknya membuat laporan harga pokok produksi secara sederhana, karena laporan harga pokok produksi memberikan gambaran dengan jelas dan pasti mengenai biaya produksi dan sebaiknya dilakukan sejak awal operasi. UMKM Ndatuk Kopi, dalam penentuan harga jual berdasarkan harga pokok produksi. Hal ini bertujuan agar mengetahui harga jual produk yang tepat untuk menutupi semua biaya produksi. Perhitungan dengan *full costing* lebih tepat digunakan untuk menghitung semua biaya yang

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL BUBUK KOPI PADA UMKM NDATUK KOPI-OGAN KOMERING ULU SELATAN

Pangestu, Syam & Oktavendi

dikeluarkan. Bagi Ndatuk Kopi sebaiknya dapat mengklasifikasikan produk, untuk menetapkan pemasaran pada produk lokal dan luar kota.

DAFTAR PUSTAKA

- Andre, Dan H. Slat. 2013. "Analisis Harga Pokok Produk Dengan Metode Full Costing Dan Penentuan Harga Jual". *EMBA*, Vol. 1, No. 3, Hlm.
- Bahri, R., Dan Rahmawaty. 2019. "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk (Studi Empiris Pada Umkm Dendeng Sapi Di Banda Aceh)". *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi (JIMEKA)*, Vol. 4, No. 2, Hlm: 344-358.
- Bustami, B., Dan Nurlela. 2010. *Akuntansi Biaya*. Edisi Kedua Ed. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Charteris, G., H. M. Yahdi, Dan N. T. Indrianasari. 2019. "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Untuk Menentukan Harga Jual Batik Pada Ud Rangsang Batik Yosowilangun". *Proceedings Progress Conference*, Vol. 2, No. 1, Hlm: 272-281.
- Feblin, A., Dan F. Ariska. 2019. "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Kopi Pada Umkm The Coffee Legend Di Desa Sipatuhu Kecamatan Banding Agung Kabupaten Oku Selatan". *KOLEGIAL*, Vol. 7, No. 1, Hlm: 49-61.
- Garrison, R. H., E. W. Norren, Dan P. C. Brewer. 2013. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat.
- Hetika, Dan Y. P. Sari. 2019. "Aplikasi Penyusunan Laporan Keuangan Berbasis Android Sebagai Strategi Mempermudah Mengelola Keuangan Umkm Di Kota Tegal". *MONEX*, Vol. 8, No. 1, Hlm.
- Horngren, C. T., D. M. Srikant, Dan F. George. 2008. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Pt Macanana Jaya Cemerlang.
- Kotler, Dan Keller. 2012. *Manajemen Pemasaran*. Edisi 12 Ed. Jakarta: Erlangga.
- Kristanto, S. P. D. A. S. B. 2013. *Akuntansi Biaya*. Bogor: In Media.
- Mangerongkonda, M. A., I. Elim, Dan S. Pinatik. 2014. "Perlakuan Akuntansi Terhadap Sisa Bahan Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Pada Cv. Maloso Jaya Tomohon". *EMBA*, Vol. 2, No. 3, Hlm: 245-253.
- Mulyadi. 2012. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat.
- Saputra, K. A. K., Lgp Sri Ekajayanti, Dan P. B. Anggiriawan. 2018. "Kompetensi Sumber Daya Manusia Dan Sikap Love Of Money Dalam Pengelolaan Keuangan Usaha Mikro Kecil Menengah (Umkm)". *JRAK*, Vol. 8, No. 2, Hlm: 135-146.
- Siregar, B., B. Suripto, D. Hapsoro, E. W. Lo, E. Herawati, Dan L. Kusumasari. 2013. *Akuntansi Biaya*. Edisi Kedua Ed. Jakarta: Salemba Empat.
- Tjiptono, F. 2015. *Strategi Pemasaran*. Edisi 4 Ed. Jakarta: Andi.
- Utami, E. F. K., Dwiatmanto, Dan M. G. W. E. Np. 2016. "Analisis Cost Volume Profit Sebagai Perencanaan Penjualan Untuk Mencapai Laba Yang Diinginkan (Studi Pada Pabrik Gula Tjoekir, Jombang-Jawa Timur)". *Administrasi Bisnis*, Vol. 34, No. 1, Hlm.