

BAB IV

HASIL PENELITIAN

A. Gambaran Umum Perusahaan

UMKM Bakpia Mifta merupakan usaha mikro yang kegiatan usahanya yaitu memproduksi bakpia. Usaha ini didirikan oleh Ibu Khusna sejak tahun 2014 yang beralamat di RT.01 RW.02, Desa Kedungsoko, Kecamatan Tulungagung, Kabupaten Tulungagung, Provinsi Jawa Timur. Desa Kedungsoko terletak dibagian barat dari kabupaten tulungagung. Usaha ini dipilih karena dilingkungan sekitar belum ada produksi bakpia.

UMKM Bakpia Mifta memiliki 3 karyawan dalam memproduksi bakpia. Dalam produksi bakpia untuk bagian memasak dan pengemasan dilakukan oleh pemillik Ibu Khusna dan anaknya Mifta, untuk pembuatan atau pencetakan bakpia dikerjakan oleh 3 karyawan. Untuk varian bakpia disini ada bakpia keju, ubi, dan kacang hijau. Pemasaran bakpia ini dilakukan dirumah dan juga dipasarkan melalui media sosial seperti facebook dan instagram. Dalam penjualan bakpia juga melayani untuk arisan, hantaran, tasyakuran, pernikahan dll. Pada UMKM Bakpia Mifta juga memberikan edukasi mengenai proses pembuatan bakpia jika ada kunjungan, biasanya kunjungan tersebut dari taman kanak-kanak yang ada didaerah Tulungagung.

B. Deskripsi Data

Analisis penetapan harga pokok produksi adalah suatu analisis yang berdasarkan pada harga-harga yang dikeluarkan yang terjadi di UMKM Bakpia Mifta. Hal yang akan dianalisis adalah biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi bakpia, biaya ini meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik.

1. Biaya Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan dalam memproduksi bakpia pada tahun 2019 terdapat pada tabel 4.1.

Tabel 4.1
Kebutuhan Biaya Bahan Baku

No	Bahan Baku	Kebutuhan
1	Kacang hijau kupas	5.660 kg
2	Terigu	3.396 kg
3	Minyak goreng	1.698 L
4	Minyak bako	141,5 L
5	Gula	2.264 kg
6	Garam	62 Bungkus
7	Susu bubuk	566 kg

Sumber: Wawancara Ibu Khusna pemilik Bakpia Mifta, Tanggal 17 Februari 2020.

Seperti yang disampaikan oleh Ibu Khusna dalam memproduksi bakpia kebutuhan akan bahan baku dan harga bahan baku tahun 2019 yaitu:

Begini mas untuk memproduksi bakpia disini ketika hari biasa 10 kg, sabtu dan minggu bisa 20kg dan 25 kg, tetapi jika ada pesanan kami menambah jumlah produksi. Pada bulan januari 445 kg kacang hijau kupas, bulan februari 375 kg, bulan maret 560 kg, april 500 kg, mei 380 kg, juni 540 kg, juli 430 kg, agustus 495 kg,

september 610 kg, oktober 430 kg, November 435 kg, dan desember 460 kg.

untuk perbandingan bahan dalam pembuatan bakpia setiap 10 kg kacang hijau kupas dibutuhkan 6 kg terigu untuk membuat kulit bakpia, minyak goreng 3 liter, gula 4 kg, garam $1\frac{1}{2}$ sendok, susu bubuk 1 kg, dan minyak bako 250 ml.

Harga 1 kg kacang hijau kupas Rp. 25.000, 1 kg terigu Rp. 8.000, 1 liter minyak goreng Rp. 13.500, 1 liter minyak bako Rp 32.800, 1 kg gula Rp. 11.000, 1 bungkus garam Rp 2.000, dan 1 kg susu bubuk Rp. 28.000.⁵⁶

Bahan baku yang digunakan dalam memproduksi bakpia pada tahun 2019 terdiri dari kacang hijau kupas, terigu, minyak goreng, minyak bako, gula, garam, dan susu bubuk. Biaya bahan baku yang dikeluarkan dalam memproduksi bakpia terdiri dari biaya kacang hijau kupas 5.660 kg dengan harga Rp. 25.000/kg, terigu 3396 kg dengan harga Rp. 8.000/kg, minyak goreng 1.698 L dengan harga Rp. 13.500/L, minyak bako dengan harga Rp. 32.800/L, gula 2.264 kg dengan harga Rp. 11.000/kg, garam 62 bungkus dengan harga Rp. 2.000/bungkus, dan susu bubuk 566 kg dengan harga Rp. 28.000/kg, untuk penjumlahan keseluruhan bahan-bahan tersebut atas dasar penjelasan Ibu Khusna pada bulan januari sampai desember serta perbandingan kebutuhan bahan baku dalam memproduksi bakpia, kebutuhan bahan baku dan besaran biaya pada tahun 2019 dapat dilihat secara terperinci pada tabel 4.2 dibawah ini:

⁵⁶Wawancara dengan Ibu Khusna Pemilik UMKM Bakpia Mifta Tulungagung, Tanggal 17 Februari 2020

Tabel 4.2
Biaya Bahan Baku Tahun 2019

No	Nama Bahan	Kebutuhan	Satuan	Biaya Persatuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Kacang hijau kupas	5.660	kg	25.000	141.500.000
2	Terigu	3.396	kg	8.000	27.168.000
3	Minyak goreng	1.698	L	13.500	22.923.000
4	Minyak barko	141,5	L	32.800	4.641.200
5	Gula	2.264	kg	11.000	24.904.000
6	Garam	62	Bungkus	2.000	124.000
7	Susu bubuk	566	kg	28.000	15.848.000
Total					237.108.200

Sumber: Wawancara Ibu Khusna pemilik Bakpia Mifta, Tanggal 17 Februari 2020.

Berdasarkan data pada tabel 4.2 dapat diketahui, bahwa biaya yang dikeluarkan untuk bahan baku berupa kacang hijau kupas, terigu, minyak goreng, minyak barko, gula, garam, dan susu bubuk pada tahun 2019 adalah sebesar Rp. 237.108.200,-.

2. Biaya Tenaga Kerja

Perhitungan biaya tenaga kerja yang dikeluarkan oleh UMKM Bakpia Mifta dalam memproduksi bakpia untuk tenaga kerja yang langsung berhubungan dengan proses produksi. Berdasar pada penjelasan dari Ibu Khusna :

Dalam memproduksi bakpia disini, saya dengan anak saya mifta dibantu dengan 3 orang karyawan yaitu Ibu Atik, Ibu Robiah, dan Ibu Binti dalam pembuatan bakpia. Dalam pengerjannya untuk bagian memasak dan pengemasan saya dan mifta untuk pembentukan atau pembuatan bakpia dilakukan oleh 3 karyawan saya.

Saya memberikan gaji kepada ketiga karyawan saya, untuk setiap pembuatan 10 kg kacang hijau kupas yang dikerjakan bersama 3

karyawan, saya memberikan upah Rp. 15.000 dan biasanya produksi untuk 10 kg kacang hijau kupas butuh waktu kurang lebih 2 jam dari jam 05:00 – 07:00 tapi jika ada pesanan untuk pembuatan bisa juga sore atau malam tergantung dari pesanan akan diambil.⁵⁷

Tabel 4.3
Biaya Tenaga Kerja Langsung Produksi Bakpia Tahun 2019

N0	Nama	Bagian	Satuan Bahan	Biaya (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Ibu Khusna	Memasak dan pengemasan	5.660:10=566	15.000	8.490.000
2	Mbak Mifta	Memasak dan pengemasan	5.660:10=566	15.000	8.490.000
3	Ibu Atik	Pembuatan	5.660:10=566	15.000	8.490.000
4	Ibu Robiah	Pembuatan	5.660:10=566	15.000	8.490.000
5	Ibu Binti	Pembuatan	5.660:10=566	15.000	8.490.000
Total biaya					42.450.000

Sumber: Wawancara Ibu Khusna pemilik Bakpia Mifta, Tanggal 17 Februari 2020

Berdasarkan perhitungan tabel 4.3 bagian dari pekerjaan yang dilakukan oleh karyawan pada UMKM Bakpia Mifta dan besarnya biaya tenaga kerja langsung selama tahun 2019 sebesar Rp. 42.450.000,- . Pemberian upah diberikan kepada 3 karyawan dengan Rp. 15.000 dalam setiap pembuatan bakpia dengan 10 kg kacang hijau kupas, dalam pemberian gaji selama tahun 2019 untuk masing-masing orang berdasar pembuatan bakpia yang menghabiskan 5.660 kg kacang hijau kupas jadi upah masing-masing $566 \times 15.000 = \text{Rp. } 8.490.000$, akan tetapi walau untuk Ibu Khusna dan Mbak Mifta tidak mendapat gaji secara langsung

⁵⁷Wawancara dengan Ibu Khusna Pemilik UMKM Bakpia Mifta Tulungagung, Tanggal 17 Februari 2020

tetap dihitung sama dengan gaji karyawan karena termasuk tenaga kerja langsung yang ikut membantu dalam memproduksi bakpia di UMKM Bakpia Mifta.

3. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik adalah biaya-biaya yang timbul dalam proses pengolahan atau produksi yang tidak dapat digolongkan dalam biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung atau semua biaya produksi tak langsung. *Overhead* pabrik pada umumnya didefinisikan sebagai bahan tidak langsung, Bahan tidak langsung adalah bahan yang bukan menjadi unsur utama dalam suatu produksi, sifatnya hanya sebagai pelengkap atau untuk memperlancar suatu proses produksi. Dan berikut akan disajikan penelusuran dari biaya *overhead* pabrik pada UMKM Bakpia Mifta.

a. Biaya peralatan produksi

Peralatan produksi yang dipergunakan pada UMKM Bakpia Mifta dalam memproduksi bakpia seperti pada umumnya yang dipergunakan dalam perusahaan lain, seperti yang dinyatakan oleh Ibu Khusna mengenai peralatan produksi yang dipergunakan pada Bakpia Mifta.

Disini banyak peralatan yang digunakan dalam memproduksi yaitu 1 wajan dengan harga Rp. 175.000, panci 2 dengan harga persatunya Rp. 105.000, sutil 2 dengan harga persatunya Rp. 5.000, pan atau pangangan 4 dengan harga persatunya Rp.175.000, loyang sebanyak 6 dengan harga

persatunya Rp. 3.500, tampah sebanyak 10 dengan harga persatunya Rp.10.000, entong besar sebanyak 2 dengan harga persatunya Rp. 5.000, kompor sebanyak 3 dengan harga persatunya Rp. 250.000, lampu 1 dengan harga Rp. 10.000 meja 1 dengan harga Rp. 150.000, kursi sebanyak 5 dengan harga perkursi Rp. 25.000, timbangan 1 dengan harga Rp. 175.000, dan mesin giling 1 dengan harga Rp. 1.500.000.⁵⁸

Tabel 4.4
Alat-alat Produksi UMKM Bakpia Mifta

No	Alat Produksi	Jumlah (Unit)
1	Wajan	1
2	Panci	2
3	Sutil	2
4	Pan atau pangangan	4
5	Loyang	6
6	Tampah	10
7	Entong besar	2
8	Kompor	3
9	Lampu	1
10	Meja	1
11	Kursi	5
12	Timbangan	1
13	Mesin Giling	1

Sumber: Wawancara Ibu Khusna pemilik Bakpia Mifta, Tanggal 17 Februari 2020.

Dari tabel 4.4 merupakan alat-alat produksi yang digunakan dalam memproduksi bakpia. Perhitungan untuk biaya dari alat-alat produksi yang digunakan pada bakpia Mifta akan menggunakan metode penyusutan garis lurus dengan umur ekonomis yang berbeda. Dan berikut pada Tabel 4.5 rincian harga perolehan masing-masing peralatan dan biaya penyusutan peralatan tahun 2019.

⁵⁸Wawancara dengan Ibu Khusna Pemilik UMKM Bakpia Mifta Tulungagung, Tanggal 17 Februari 2020.

Tabel 4.5
Biaya Penyusutan Peralatan Produksi Tahun 2019

No	Jenis Biaya	Jumlah (Unit)	Harga Perolehan (Rp)	Total (Rp)	Umur Ekonomis	Penyusutan /Tahun (Rp)
1	Wajan	1	175.000	175.000	3	58.333
2	Panci	2	105.000	210.000	3	70.000
3	Sutil	2	5.000	10.000	1	10.000
4	Pan atau pangangan	4	175.000	700.000	3	233.333
5	Loyang	6	3.500	21.000	2	10.500
6	Tampa	10	10.000	100.000	2	50.000
7	Entong besar	2	5.000	10.000	1	10.000
8	Kompore	3	250.000	750.000	3	250.000
9	Lampu	1	10.000	10.000	1	10.000
10	Meja	1	150.000	150.000	3	50.000
11	Kursi	5	25.000	125.000	3	41.667
12	Timbangan	1	175.000	175.000	3	58.333
13	Mesin Giling	1	1.500.000	1.500.000	10	150.000
Total Biaya						1.002.166

Sumber: Wawancara Ibu Khusna pemilik Bakpia Mifta, Tanggal 17 Februari 2020.

Berdasarkan pada data tabel 4.5 biaya penyusutan peralatan produksi tahun 2019 sebesar Rp. 1.002.166 nilai penyusutan peralatan menggunakan metode garis lurus dengan umur ekonomis yang berbeda-beda setiap peralatan produksi yang ada.

b. Biaya penyusutan bangunan

Adapun bangunan yang digunakan dalam memproduksi bakpia pada UMKM Bakpia Mifta dengan luas dan harga perolehan, seperti yang disampaikan oleh Ibu Khusna:

Untuk bangunan disinikan disamping rumah atau gandeng dengan rumah, itu dibangun sekitar Rp 10 jutaan ukurannya kurang lebih $3 \times 7 \text{ m}^2$.

Untuk bangunan yang khusus untuk memproduksi bakpia besaran harga perolehan bangunan sebesar Rp. 10.000.000 dan taksiran nilai residu Rp. 500.000 dengan masa manfaat 20 tahun. Luas bangunan $3 \times 7 \text{ m}^2$. Biaya penyusutan gedung menggunakan metode garis lurus. Berikut perhitungan Biaya penyusutan gedung.

Biaya perolehan di susutkan = biaya perolehan - nilai residu.

$$= \text{Rp. } 10.000.000 - \text{Rp. } 500.000$$

$$= \text{Rp. } 9.500.000$$

Beban penyusutan pertahun = Biaya perolehan di susutkan

Masa manfaat

$$= \underline{\text{Rp. } 9.500.000,-}$$

20 tahun

$$= \text{Rp. } 475.000$$

c. Biaya *overhead* pabrik lainnya

Dalam memproduksi bakpia pada UMKM Bakpia Mifta membutuhkan biaya-biaya yang dibutuhkan untuk produksi bakpia selain bahan baku dan tenaga kerja yaitu biaya *overhead* pabrik, biaya *overhead* pabrik ini yang tidak termasuk kedalam biaya peralatan, mesin, dan bangunan seperti yang di jelaskan oleh Ibu Khusna:

Begini mas untuk gas elpiji untuk setiap pembuatan dengan 10 kg kacang hijau kupas menghabiskan 1 tabung elpiji dengan harga Rp. 17.000 pertabung, untuk kardus disini perkardus Rp. 500 untuk setiap kardus berisi 8 bakpia, untuk sarung tangan perbulan biasanya habis 1 kotak dengan harga Rp.7.000, dan untuk kantong plastik ada 2 ukuran besar dan kecil dengan harga Rp. 4.000 dan 7.000 biasanya untuk satu bulan bisa habis 8 pak kantong plastik kecil dan 10 pak kantong plastik besar tapi tergantung jika produksi banyak bisa lebih dari itu.⁵⁹

Dalam membuat bakpia dibutuhkan gas elpiji, kardus bakpia, sarung tangan, kantong plastik kecil dan besar serta air minum dan juga listrik seperti yang disampaikan oleh Ibu Khusna:

Air minum harganya Rp. 18.000 perkardus dan setiap bulan habis dua kardus.

Mesin giling dan satu lampu biaya untuk listrik pada 2019 untuk perbulan Rp. 130.000 tetapi untuk produksi yang pada bulan yang ramai biasanya bisa sampai Rp. 140.000 dalam 1 bulan.

Tabel 4.6
Biaya Overhead Pabrik Lainnya Tahun 2019

No	Keterangan	Kebutuhan	Satuan	Biaya Persatuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Gas elpiji	566	Tabung	17.000	9.622.000
2	Sarung Tangan	12	Pack	7.000	84.000
3	Kardus	49.525	Buah	500	24.762.500
4	Air minum	24	Kardus	18.000	432.000
5	Kantong plastik kecil	102	Pack	4.000	408.000
6	Kantong plastik besar	126	Pack	7.000	882.000
7	Listrik	20%	Tahun	1.610.000	322.000
Total Biaya					36.512.500

Sumber: Wawancara dengan Ibu Khusna Pemilik UMKM Bakpia Mifta Tulungagung, Tanggal 17 Februari 2020.

⁵⁹Wawancara dengan Ibu Khusna Pemilik UMKM Bakpia Mifta Tulungagung, Tanggal 17 Februari 2020.

Berdasarkan data pada tabel 4.6 dapat diketahui, bahwa untuk biaya *overhead* pabrik lainnya berupa gas elpiji, sarung tangan, kardus, air minum, kantong plastik, dan listrik selama tahun 2019 sebesar Rp. 36.512.500. Dalam memproduksi 10 kg bakpia dibutuhkan gas elpiji 1 dengan harga Rp. 17.000/tabung, sarung tangan dengan harga Rp. 7.000/kotak, kardus untuk bakpia dengan harga Rp. 500/kardus pada 2019 untuk jumlah produksi bakpia mencapai 5.660 kg kacang hijau kupas dengan produksi dalam 10 kg menghasilkan 700 bakpia, dan untuk jumlah bakpia $5.660:10 \times 700 = 396.200$ bakpia. Untuk kardus yang diperlukan setiap kardus berisi 8 bakpia jadi $396.200:8 = 49.525$, air minum perkardus Rp. 18.000, kantong plastik kecil dan besar dengan harga Rp. 4.000 dan Rp. 7.000, dan juga listrik selama tahun 2019 menghabiskan biaya Rp. 1.610.000 yang digunakan untuk kebutuhan rumah tangga dan produksi, untuk produksi ditaksir menghabiskan 20% dari seluruh kebutuhan listrik karena alat berhubungan dengan produksi yang menggunakan listrik hanya 1 buah lampu dan 1 mesin giling.

C. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan.

UMKM bakpia Mifta Tulungagung dalam menghitung harga pokok produksi dengan membagi jumlah produk yang dihasilkan. Penentuan harga

pokok produksi yang dilakukan UMKM Bakpia Mifta masih sangat sederhana dengan menghitung dari biaya-biaya yang diperlukan dalam memproduksi bakpia seperti yang disampaikan Ibu Khusna:

Dalam menghitung harga pokok saya memperhitungkan dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya gas elpiji, sarung tangan, kardus untuk bakpia, dan kantong plastik.⁶⁰

Dalam menghitung harga pokok produksi UMKM Bakpia Mifta memasukkan dari biaya bahan baku, tenaga kerja, gas elpiji, sarung tangan, kardus dan kantong plastik. Berdasarkan biaya-biaya yang telah ditentukan diatas, maka dapat dihitung harga pokok produksi menurut data dalam 1 tahun yaitu tahun 2019 menghabiskan sebanyak 5.660 kg kacang hijau kupas dan setiap 10 kg menghasilkan 700 bakpia, jadi jumlah produksi bakpia sebanyak $566 \times 700 = 396.200$ bakpia.

Perhitungan harga pokok produksi dengan metode perusahaan:

Biaya bahan baku	Rp xx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp xx
Biaya <i>overhead</i> pabrik	Rp <u>xx</u> +
Jumlah biaya produksi	Rp <u>xx</u>
Jumlah produk	xx:
Harga pokok produksi per produk	Rp <u>xx</u>

⁶⁰Wawancara dengan Ibu Khusna Pemilik UMKM Bakpia Mifta Tulungagung, Tanggal 17 Februari 2020.

Berikut perhitungan harga pokok produksi disajikan pada Tabel 4.7 dengan rincian seperti dibawah ini

Tabel 4.7
Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Perusahaan
Tahun 2019

Jenis Biaya	Total Biaya (Rp)
Biaya bahan baku	237.108.200
Biaya tenaga kerja	42.450.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik :	
Biaya gas elpiji	9.622.000
Sarung tangan	84.000
Kardus	24.762.500
Kantong plastik kecil	408.000
Kantong plastik besar	882.000
Jumlah biaya <i>overhead</i> pabrik	35.758.500
Jumlah biaya produksi tahun 2019	315.316.700
Jumlah produksi yang dihasilkan	396.200 bakpia
Harga pokok produksi per bakpia	795,9

Sumber: Wawancara Ibu Khusna Pemilik UMKM Bakpia Mifta, Tanggal 17 Februari 2020

Berdasarkan perhitungan pada tabel 4.7 harga pokok produksi dengan menggunakan perhitungan perusahaan pada UMKM Bakpia Mifta yaitu sebesar Rp. 795,9. Angka tersebut diperoleh dari penjumlahan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik sebesar Rp. 315.316.700.- kemudian dibagi dengan jumlah produksi bakpia tahun 2019 yang mencapai 396.200 bakpia.

D. Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing*

Harga pokok produksi dengan metode *full costing* dihasilkan dari akumulasi biaya-biaya yang dikeluarkan. Biaya-biaya yang dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produksi dengan pendekatan *full costing* dengan menjumlahkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik tetap, dan biaya *overhead* pabrik variabel.

Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing*:

Biaya bahan baku	Rp xx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp xx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	Rp xx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	Rp <u>xx+</u>
Jumlah biaya produksi	Rp <u>xx</u>
Jumlah produk	xx:
Harga pokok produksi per produk	Rp <u>xx</u>

Berikut perhitungan harga pokok produksi disajikan pada Tabel 4.8 dengan rincian seperti dibawah ini:

Tabel 4.8
Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *full costing*
Tahun 2019

Jenis Biaya	Total Biaya (Rp)
Biaya bahan baku	237.108.200
Biaya tenaga kerja	42.450.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel:	
Biaya gas elpiji	9.622.000
Sarung tangan	84.000
Kardus	24.762.500
Air minum	432.000
Kantong plastik kecil	408.000
Kantong plastik besar	882.000
Listrik	322.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap:	
Biaya penyusutan peralatan	1.002.166
Biaya penyusutan bangunan	475.000
Jumlah biaya <i>overhead</i> pabrik	37.989.666
Jumlah biaya produksi tahun 2019	317.547.866
Jumlah produksi yang dihasilkan	396.200 bakpia
Harga pokok produksi per bakpia	801,4

Sumber: Wawancara Ibu Khusna Pemilik UMKM Bakpia Mifta, Tanggal 17 Februari 2020

Berdasarkan perhitungan pada Tabel 4.8 harga pokok produksi dengan menggunakan metode perhitungan *full costing* pada UMKM Bakpia Mifta yaitu sebesar Rp. 801,4 . Angka tersebut diperoleh dari penjumlahan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik variabel, dan biaya *overhead* pabrik tetap sebesar Rp. 317.547.866.- kemudian dibagi dengan jumlah produksi bakpia tahun 2019 yang mencapai 396.200 bakpia

E. Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Variable Costing*

Harga pokok produksi dengan metode *variable costing* dihasilkan dari akumulasi biaya-biaya yang dikeluarkan. Biaya-biaya yang dimasukkan dalam

perhitungan harga pokok produksi dengan pendekatan *variable costing* dengan menjumlahkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik variabel.

Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *variable costing*:

Biaya bahan baku	Rp xx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp xx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	Rp <u>xx+</u>
Jumlah biaya produksi	Rp <u>xx</u>
Jumlah produk	xx:
Harga pokok produksi per produk	Rp <u>xx</u>

Berikut perhitungan harga pokok produksi disajikan pada Tabel 4.9 dengan rincian seperti dibawah ini:

Tabel 4.9
Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *variable costing*
Tahun 2019

Jenis Biaya	Total Biaya (Rp)
Biaya bahan baku	237.108.200
Biaya tenaga kerja	42.450.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel:	
Biaya gas elpiji	9.622.000
Sarung tangan	84.000
Kardus	24.762.500
Air minum	432.000
Kantong plastik kecil	408.000
Kantong plastik besar	882.000
Listrik	322.000
Jumlah biaya <i>overhead</i> pabrik	36.512.500
Jumlah biaya produksi tahun 2019	316.070.700
Jumlah produksi yang dihasilkan	396.200 bakpia
Harga pokok produksi per bakpia	797,8

Sumber: Wawancara Ibu Khusna Pemilik UMKM Bakpia Mifta, Tanggal 17 Februari 2020

Berdasarkan perhitungan pada Tabel 4.9 harga pokok produksi dengan menggunakan metode perhitungan *variable costing* pada UMKM Bakpia Mifta yaitu sebesar Rp. 797,8. Angka tersebut diperoleh dari penjumlahan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik variabel sebesar Rp. 316.070.700.- kemudian dibagi dengan jumlah produksi bakpia tahun 2019 yang mencapai 396.200 bakpia

F. Perbedaan Perhitungan Harga Pokok Produksi yang Dilakukan Oleh Usaha Mikro Kecil dan Menengah Bakpia Mifta, dengan Metode *Full Costing* dan Metode *Variable Costing*

Perhitungan harga pokok produksi menurut perhitungan yang telah dilakukan, dapat dijadikan dasar untuk melakukan analisis perbandingan antara metode perusahaan dengan metode *full costing* dan metode *variable costing*. Untuk perbedaan tersebut dapat dilihat pada tabel 4.10 dibawah ini:

Tabel 4.10
Perbandingan Harga Pokok Produksi Antara Metode Perusahaan dengan Metode *Full Costing* dan *Variabel Costing* Tahun 2019

Keterangan	Metode Perusahaan (Rp)	Metode <i>Full Costing</i> (Rp)	Metode <i>Variabel Costing</i> (Rp)
Biaya bahan baku	237.108.200	237.108.200	237.108.200
Biaya tenaga kerja	42.450.000	42.450.000	42.450.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	35.758.500		
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel		36.512.500	36.512.500
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap		1.477.166	
Jumlah biaya <i>overhead</i> pabrik	35.758.500	37.989.666	36.512.500
Jumlah biaya produksi tahun 2019	315.316.700	317.547.866	316.070.700
Jumlah produksi yang dihasilkan	396.200 bakpia	396.200 bakpia	396.200 bakpia
Harga pokok produksi per bakpia	795,9	801,4	797,8

Berdasarkan tabel 4.10 bahwa dari perhitungan menggunakan metode perusahaan, metode *full costing*, dan metode *variabel costing* terdapat perbedaan nilai harga pokok produksi bakpia. Perhitungan harga pokok

produksi menggunakan metode perusahaan memberikan hasil yang lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing* dan *variable costing*. Dengan harga pokok per bakpia menurut perusahaan sebesar Rp. 795,9 sedangkan menurut metode *full costing* dan *variable costing* sebesar Rp. 801,4 dan Rp. 797,8. Selisih harga pokok produksi yaitu sebesar Rp. 5,5 dan Rp. 1,9. Selisih tersebut terjadi karena disebabkan perbedaan nilai pada jumlah biaya *overhead* pabrik ketika melakukan perhitungan harga pokok produksi.

Nilai biaya *overhead* pabrik yang didapat ketika menggunakan metode perusahaan adalah sebesar Rp. 35.758.500,- sedangkan dengan metode *full costing* nilai biaya *overhead* pabrik lebih besar yaitu sebesar Rp. 37.989.666,- dan metode *variable costing* biaya *overhead* pabrik yaitu sebesar Rp. 36.512.500,-. selisih dari ketiga metode tersebut pada biaya *overhead* pabrik yaitu sebesar Rp. 2.231.166,- dan Rp 754.000,-. Nilai biaya *overhead* pabrik dengan metode perusahaan lebih rendah karena belum memasukan semua unsur biaya *overhead* pabrik yang terdapat pada produksi bakpia dan juga belum ada pengklasifikasian biaya *overhead* pabrik. Sedangkan metode *full costing* memasukan semua unsur biaya *overhead* pabrik secara keseluruhan baik biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel maupun tetap. Tetapi pada metode *variable costing* dalam biaya *overhead* pabrik hanya menelusuri biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel saja pada biaya produksi.