

Pendampingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Penentuan Harga Jual Produk UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal

Jasmadeti, Nadidah

Program Studi Akuntansi, Institut Bisnis dan Informatika Kesatuan

Email: nadidahrahma25@gmail.com

ABSTRACT

Determining the selling price of a product is very important for a company because it affects the profits and losses obtained by the company. Profits in a company are obtained from the selling price of the product which can cover the costs incurred in producing the product. Calculating the cost of production is a way to determine the right selling price for a company. The cost of production is the total costs incurred during the production process to process raw materials into products that are ready to be sold. The aim of this research is to determine the calculation of the cost of production of Egg Rolls at the UMKM Nisda Snacks Local Food calculations in determining the selling price of Egg Rolls. It is known that in calculating the cost of production, the company takes into account direct labor costs which are not in accordance with cost accounting standards and several other cost elements which are not taken into account in calculating the cost of production. The results of this research show that the cost of production of Egg Rolls at UMKM Nisda Local Food Snacks not yet in accordance with cost accounting standards so that the selling price set is lower than the selling price calculated according to cost accounting standards. The calculation of the cost of production carried out by UMKM Nisda Local Food Snacks is not yet detailed. The selling price calculation used by UMKM Nisda Snacks Local Food is also still not correct, which causes the company to experience deficiencies in charging the cost of production which has an impact on determining the selling price which is lower than what was actually expected.

Keywords: Cost Accounting, Cost of Goods Production, Selling Price.

ABSTRAK

Penentuan harga jual suatu produk adalah hal yang sangat penting untuk perusahaan karena mempengaruhi laba dan rugi yang diperoleh perusahaan, laba dalam suatu perusahaan diperoleh dari harga jual produk yang dapat menutupi biaya-biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi produk tersebut. Perhitungan Harga pokok produksi adalah cara dalam menentukan harga jual yang tepat untuk perusahaan, harga pokok produksi merupakan keseluruhan biaya yang terjadi selama proses produksi untuk mengolah bahan baku menjadi produk yang siap untuk dijual. Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi Egg Roll pada UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal perhitungan dalam menetapkan harga jual Egg Roll. Diketahui dalam perhitungan harga pokok produksi perusahaan memperhitungkan biaya tenaga kerja langsung yang tidak sesuai dengan standar akuntansi biaya dan beberapa elemen biaya lainnya yang tidak diperhitungkan dalam perhitungan harga pokok produksi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa harga pokok produksi Egg Roll pada UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal belum sesuai dengan standar akuntansi biaya sehingga harga jual yang ditetapkan lebih rendah dibandingkan dengan perhitungan harga jual menurut standar akuntansi biaya. Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal belum rinci. Perhitungan harga jual yang digunakan oleh UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal juga masih belum tepat dimana hal tersebut menyebabkan perusahaan mengalami kekurangan dalam pembebanan harga pokok produksi sehingga berpengaruh terhadap penentuan harga jual yang lebih rendah dari yang sebenarnya diharapkan..

Kata Kunci : Akuntansi Biaya, Harga Pokok Produksi, Harga Jual.

PENDAHULUAN

Setiap pelaku bisnis tentu membangun usaha dengan tujuan memperoleh laba melalui perkembangan penjualan produk semaksimal mungkin. Selain itu untuk memenuhi kebutuhan konsumen, meningkatkan profitabilitas perusahaan, dan mempertahankan keberlangsungan hidup perusahaan ditengah perekonomian Indonesia. Dimana banyak industri sejenis bermunculan yang mengakibatkan persaingan semakin pesat. Para pelaku bisnis semakin gencar dalam bersaing dan menciptakan strategi sedemikian rupa. Salah satunya dengan mengembangkan produk agar menghasilkan produk yang berkualitas dan disukai oleh masyarakat tentu dengan biaya uang efisien.

Pesaingan bisnis saat ini tidak hanya terjadi pada perusahaan-perusahaan dengan skala besar saja, para pelaku bisnis dengan skala kecil atau biasa disebut dengan UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah). UMKM merupakan usaha mikro, usaha kecil dan usaha menengah. Berdasarkan UU no 20 Thn 2008 usaha mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan ataupun badan usaha perorangan dengan jumlah aset maksimal 0 sampai Rp 50 juta dan omzet total 0 sampai 300 juta. Usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri dilakukan oleh orang perorangan ataupun badan usaha akan tetapi bukan merupakan anak perusahaan dengan jumlah aset lebih dari Rp 50 juta sampai Rp 500 juta dan omzet total Rp 300 juta sampai Rp 2,5 milyar. Usaha menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan dengan jumlah kekayaan bersih lebih dari Rp 500 juta sampai Rp 10 milyar dan omzet total Rp 2,5 milyar sampai Rp 50 milyar. Dalam menumbuhkan pertumbuhan ekonomi masyarakat, UMKM memiliki kontribusi yang besar khususnya di negara-negara berkembang. Dampak yang berpengaruh positif dapat menggerakkan roda perekonomian bangsa dan mengurangi jumlah pengangguran.

UMKM merupakan salah satu potensi perluasan kerja untuk mengatasi pengangguran dan kemiskinan. Pengembangan dalam hal penciptaan kesempatan kerja langsung dalam bentuk kerja mandiri, usaha mikro, ataupun usaha kecil. Pada realitanya, kondisi yang terjadi di lapangan tidak seperti harapan, beberapa UMKM ada yang berangsur-angsur mengalami penurunan dari segi kualitas produk maupun jumlah usahanya. Kenyataan ini tentu berbanding terbalik dengan program pemerintah yang berusaha mengangkat UMKM agar terus berkembang. Maka, beberapa usaha mikro kecil menengah (UMKM) sedang bersaing agar dapat menjadi yang ternama di pasaran. Dengan tujuan mengoptimalkan hasil laba yang dapat bermanfaat di masa depan. Dalam setiap produksi, usaha mikro kecil menengah (UMKM) akan membatasi biaya yang harus dikeluarkan supaya harga jual yang didapatkan bisa sejajar dengan harga pasar. Dengan demikian usaha mikro kecil menengah (UMKM) agar dapat mengedalikan biaya produksi serendah mungkin, pengendalian dapat dilakukan yaitu dari harga pokok produksi sebagai acuan untuk menentukan harga jual.

Harga Pokok Produksi (HPP) adalah keseluruhan biaya produksi yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk menghasilkan suatu produk dimana didalamnya terdiri dari atas tiga elemen biaya yang menjadi dasar penentu harga pokok produksi. Tiga elemen tersebut yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik (Lasena, 2013). Biaya bahan baku merupakan bagian terbesar dalam jumlah biaya produksi dalam perusahaan manufaktur, biaya tenaga kerja terjadi dan diperlukan dalam suatu proses produksi untuk mengubah bahan baku menjadi bahan jadi. Biaya overhead adalah biaya yang terjadi secara langsung tetapi tidak mempunyai hubungan yang dapat diukur dan diamati saru persatu aktivitasnya. Ketiga elemen tersebut harus diklasifikasikan dengan tepat agar memudahkan perusahaan dalam menentukan besarnya biaya yang dikeluarkan untuk produk tersebut. Harga pokok produksi dapat menjadikan acuan dalam menentukan harga jual, ada beberapa metode dalam perhitungan harga pokok produksi yaitu metode full costing dan metode variabel costing. Harga pokok produksi merupakan bagian terpenting dalam menentukan harga jual produk karena terdapat informasi-informasi yang akan digunakan dalam penentuan harga jual. Jika perusahaan tidak dapat mengelola harga pokok produksi yang tepat berdampak pada harga jual yang terlalu tinggi atau

terlalu rendah (Setiadi, 2014). Tetapi, bukan hal yang mudah untuk perusahaan agar mendapatkan harga jual yang rendah dengan kualitas yang sama ditengah perekonomian yang sekarang, dimana biaya-biaya untuk produksi semakin tinggi. Hal ini tentunya akan mempengaruhi biaya yang akan dikeluarkan perusahaan untuk produk tersebut, sehingga dalam menyikapi permasalahan ini perusahaan harus mengambil keputusan yang tepat dalam menggunakan sumber daya yang diperlukan untuk memproduksi produk tersebut. Harga jual ditentukan tidak bisa dengan diperkirakan saja. Tetapi perusahaan juga harus mengetahui informasi terkait harga jual pesaing yang ada dipasaran. Hal ini bertujuan agar harga jual produk bisa diterima di masyarakat dan perusahaan tidak rugi.

Perhitungan harga pokok produksi dalam suatu UMKM sangat penting, mengingat pada UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal telah melakukan perhitungan HPP tetapi belum sesuai dengan akuntansi biaya. UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal ini juga belum menghitung seluruh biaya overhead pabrik secara terperinci dan belum sepenuhnya memperhatikan biaya-biaya overhead pabrik. Maka dalam menghitung dan menentukan harga jual suatu produk akan dihasilkan informasi yang tepat dan akurat dalam menentukan harga pokok produksi serta harga jualnya. Penyusun berfokus pada penetapan harga pokok produksi dan mencoba menghitung harga pokok produksi Edge Roll yang ada pada UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal tersebut guna menentukan harga jual dari produk yang dihasilkan. Hal ini dapat berpengaruh pada penentuan harga jual dan laba yang dihasilkan.

UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal merupakan industri rumahan yang bergerak dalam usaha pembuatan Edge Roll Talas. Pada awalnya usaha ini hanya memproduksi untuk daerah sekitar rumah saja. Namun pada tahun-tahun berikutnya produksinya mulai melebar dan masuk dalam Indomaret Fresh. Pemilik perusahaan selalu mengedepankan kualitas produknya dibandingkan dengan kuantitas hal ini bertujuan untuk memberikan kepuasan dan mendapatkan kepercayaan pelanggan. Penelitian ini bertujuan untuk memperbaiki perhitungan HPP yang digunakan oleh UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal sebagai penentuan harga jual produknya. UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal ini biasanya dalam melakukan perhitungan harga pokok dan harga jual produknya dilakukan dengan metode yang relatif sangat sederhana dan belum menerapkan perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan akuntansi biaya.

Berdasarkan indentifikasi masalah diatas, tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi pada UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal
2. Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi pada UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal dengan Metode full costing ?
3. Untuk mengetahui penetapan harga jual pada UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilakukan dalam kurun waktu 3 (tiga) bulan terhitung sejak 1 Februari 2023 sampai 2 Mei 2023 dilaksanakan di UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal. Kegiatan dilaksanakan dengan metode pendampingan yang diawali dengan langkah komunikasi dan observasi serta wawancara kepada pihak-pihak yang terkait sehingga memperoleh gambaran yang detail terkait obyek. Untuk selanjutnya dirumuskan strategi pendampingan yang sesuai dengan obyek, agar dapat dihasilkan rekomendasi yang tepat dan terimplementasikan dengan baik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Perhitungan Harga Pokok Produksi menurut UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal

Perhitungan harga pokok produksi pada suatu perusahaan adalah perhitungan seluruh biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan dalam proses produksi untuk menghasilkan atau memperoleh suatu produk. Hal ini bermanfaat bagi perusahaan untuk menentukan harga jual produknya, sehingga perusahaan tidak mengalami kerugian atas produk yang dijual dan dapat memperoleh laba atau keuntungan yang diharapkan. Saat menghitung harga pokok produksi itu sendiri, ada biaya yang memiliki dampak paling penting dalam

perhitungan. Berdasarkan pada teori di bab sebelumnya, biaya-biaya tersebut merupakan biaya produksi. Jika terjadi kekeliruan dalam perhitungan biaya produksi maka biaya produksi yang dihasilkan tidak akan benar. Karena harga pokok produksi sendiri yang menentukan berapa rupiah yang akan disediakan perusahaan untuk biaya-biaya yang termasuk dalam harga pokok produksi. Biaya produksi memiliki elemen biaya yang sama dengan biaya produksi, yang membedakan jumlah antara biaya produksi dan biaya produksi dalam persediaan pada proses awal dan akhir, karena biaya produksi setara dengan harga pokok produksi. Produksi ketika perusahaan tidak memiliki produk awal dan akhir dalam pekerjaan. Dalam biaya produksi memiliki unsur-unsur yang terdiri dari tiga item biaya yaitu biaya bahan langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.

Pehitungan harga pokok produski dari proses pembuatan adonan Egg Roll sampai produk Egg Roll dalam proses pengemasan dibutuhkan banyak biaya, maka perhitungan harga pokok produksi penting guna menentukan berapa harga jual untuk pelaku bisnis. Berdasarkan hasil wawancara pada pemilik UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal pembuatan Egg Roll yang di lakukan oleh UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal peradonan, yang menghasilkan lima belas kemasan dalam satu kali adonan, jika dalam satu hari UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal melakukan dua kali adonan yang menghasilkan tiga puluh kemasan dalam satu hari. Maka dalam satu bulan UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal dapat memproduksi Egg Roll rata-rata sekitar sembilan ratus kemasan.

Berikut perhitungan harga pokok produksi menurut UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal dengan Produk Egg Roll yaitu:

Tabel 3.3 Perhitungan Harga Pokok Produksi UMKM Nisda Pangan Lokal

Keterangan	Jumlah	Satuan	Harga	Biaya Untuk Per Bulan
Biaya Bahan Baku per Bulan				
Telur	75	Kg	27.500	2.062.500
Butter	24	Kg	60.000	1.440.000
Mentega	12	Kg	45.000	540.000
Gula	30	Kg	12.000	360.000
Terigu Segitiga	30	Kg	10.000	300.000
Tepung Talas	12	Kg	30.000	360.000
Susu	6	Kg	70.000	420.000
Baking Soda	3	Kg	18.000	54.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung				
Gaji karyawan	4	Orang	675.000	2.700.000
Biaya Overhead Pabrik				
Biaya distribusi	900	Pcs	500	450.000
Biaya Plastik, Kardus, Selotif	900	Pcs	1.500	1.350.000
Harga Pokok Produksi				10.036.500
Unit Produksi				900
Harga Pokok Produksi Per Kemasan				11.152

Sumber : UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal

Dari tabel diatas bahwa harga pokok produksi Egg Roll per periode Maret 2023 sebesar Rp. 11.152 sebagai harga pokok produksi akan tetapi UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal belum sesuai dengan standar Akuntansi Biaya karena harga yang digunakan menggunakan harga tinggi serta belum memasukan biaya yang digunakan proses produksinya dan hanya memasukan biaya yang terlihat saja. Berikut merupakan unsur-unsur biaya produksi yang terdapat pada UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal selama satu bulan:

1. Biaya Bahan Baku Langsung

Bahan baku langsung adalah bahan baku utama yang dapat dengan mudah ditelusuri langsung ke produk jadi atau selesai. Bahan baku utama yang diperoleh perusahaan untuk dilakukan melalui pengolahan bahan bakunya sendiri atau melalui pembelian. Dalam perhitungan akuntansi biaya, berdasarkan jenis produk yang dimiliki UMKM

Nisda Cemilan Pangan Lokal menggunakan dalam perhitungan akuntansi biaya bahan bakunya. Dimana perusahaan memiliki persediaan bahan baku untuk memenuhi persediaan di gudang. Bahan baku utama dalam menghasilkan produk Egg Roll di UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal adalah telur, *butter*, mentega, gula, terigu segitiga, tepung talas, susu, dan *Baking soda*. Berdasarkan dari informasi dari pemilik mengapa tepung talas menjadi salah satu bahan baku dalam pembuatan Egg Roll karena terigu talas adalah khas dari Kota Bogor, dan membuat inovasi dari talas yaitu Egg Roll menjadi kan oleh oleh khas Bogor yang disukai oleh berbagai usia. Berdasarkan penjelasan sebelumnya, bahwa UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal dapat memproduksi sembilan ratus kemasan Egg Roll dalam satu bulan, Yang dimana, dalam 1 kemasan berisikan 10 buah dapat diperhitungkan dalam satu bulan UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal memproduksi 9.000 buah Egg Roll. Berikut adalah perhitungan biaya bahan baku langsung Egg Roll per bulan pada tabel di halaman berikutnya:

Tabel 3.4 Perhitungan Bahan Baku UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal

Keterangan	Jumlah	Satuan	Harga	Biaya Untuk Per Bulan
Biaya Bahan Baku per Bulan				
Telur	75	Kg	27.500	2.062.500
<i>Butter</i>	24	Kg	60.000	1.440.000
Mentega	12	Kg	45.000	540.000
Gula	30	Kg	12.000	360.000
Terigu Segitiga	30	Kg	10.000	300.000
Tepung Talas	12	Kg	30.000	360.000
Susu	6	Kg	70.000	420.000
Baking Soda	3	Kg	18.000	54.000
TOTAL				5.536.500

Berdasarkan tabel di atas maka dapat diketahui untuk sembilan ratus kemasan Egg Roll pada UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal mengeluarkan biaya bahan baku langsung adalah Rp. 5.536.500,-. Dengan rincian sebagai berikut :

- a) Telur. Kebutuhan telur untuk periode Maret 2023 sebanyak 75 kg. Dengan harga per kilo Rp. 27.000,- sehingga total biaya yang dikeluarkan untuk telur periode Maret 2023 sebesar Rp. 2.062.500,-
- b) *Butter*. Kebutuhan *butter* untuk periode Maret 2023 sebanyak 24 kg. Dengan harga per kilo Rp. 60.000,- sehingga total biaya yang dikeluarkan untuk *butter* periode Maret 2023 sebesar Rp. 1.440.000,-
- c) Mentega. Kebutuhan mentega untuk periode Maret 2023 sebanyak 12 kg. Dengan harga per kilo Rp. 45.000,- sehingga total biaya yang dikeluarkan untuk mentega periode Maret 2023 sebesar Rp. 540.000,-
- d) Gula. Kebutuhan gula untuk periode Maret 2023 sebanyak 30 kg. Dengan harga per kilo Rp. 12.000,- sehingga total biaya yang dikeluarkan untuk gula periode Maret 2023 sebesar Rp. 360.000,-
- e) Terigu Segitiga. Kebutuhan terigu segitiga untuk periode Maret 2023 sebanyak 30 kg. Dengan harga per kilo Rp. 10.000,- sehingga total biaya yang dikeluarkan untuk terigu segitiga periode Maret 2023 sebesar Rp. 300.000,-
- f) Tepung Talas. Kebutuhan tepung talas untuk periode Maret 2023 sebanyak 12 kg. Dengan harga per kilo Rp. 30.000,- sehingga total biaya yang dikeluarkan untuk tepung talas periode Maret 2023 sebesar Rp. 360.000,-
- g) Susu. Kebutuhan susu untuk periode Maret 2023 sebanyak 6 kg. Dengan harga per kilo Rp. 70.000,- sehingga total biaya yang dikeluarkan untuk susu periode Maret 2023 sebesar Rp. 420.000,-
- h) Baking Soda. Kebutuhan baking soda untuk periode Maret 2023 sebanyak 3 kg. Dengan harga per kilo Rp. 18.000,- sehingga total biaya yang dikeluarkan untuk baking soda periode Maret 2023 sebesar Rp. 54.000,-

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung. Biaya Tenaga Kerja Langsung merupakan biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk tenaga kerja yang berkaitan langsung dalam merubah bahan baku menjadi produk selesai. Tenaga kerja langsung dalam proses pembuatan Egg Roll pada UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal berjumlah 4 orang pegawai. Berdasarkan keterangan dari pemilik perusahaan upah tenaga kerja langsung pada UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal dihitung per odonan, artinya upah per bulan sesuai berapa adonan yang di buat setiap hari nya. Berikut adalah perhitungan biaya tenaga kerja langsung dalam pembuatan Egg Roll oleh UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal secara rinci:

Tabel 3.5 Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal

Keterangan	Jumlah	Satuan	Harga	Biaya Untuk Per Bulan
Biaya Tenaga Kerja Langsung				
Gaji karyawan	4	Orang	675.000	2.700.000
TOTAL				2.700.000

Sumber : UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal

Dari tabel di atas bahwa tenaga yang digunakan dalam proses pembuatan Egg Roll dalam Satu adonan yaitu sebesar Rp 2.700.000,- Berdasarkan keterangan dari pemilik biaya tenaga kerja dikeluarkan yaitu dengan menggunakan sistem peradoanan, artinya jika dalam satu hari dapat membuat Egg Roll dalam dua adonan maka pemilik mengeluarkan upah tenaga kerja langsung sebesar RP. 22.500 per satu pegawai. Namun berdasarkan standar Akuntansi Biaya, Biaya tenaga kerja langsung dilakukan oleh UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal belum sesuai karena proses produksi Egg Roll per hari tidak selalu sama. Dari biaya tenaga kerja langsung tersebut dapat di tafsirkan sebanyak adonan Egg Roll.

3. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik adalah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk biaya selain biaya bahan langsung dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya *overhead* pabrik dipecah menjadi beberapa elemen biaya, yaitu biaya bahan baku tidak langsung, biaya tenaga kerja tidak langsung dan biaya *overhead* pabrik lainnya. Kemudian dalam biaya *overhead* pabrik terdiri dari biaya *overhead* pabrik tetap dan biaya *overhead* pabrik variabel. Biaya *overhead* pabrik tetap adalah biaya yang tidak berubah-ubah atau bersifat tetap, seperti biaya listrik dan biaya tenaga kerja non produksi. Biaya *overhead* pabrik variabel adalah biaya yang biaya totalnya dapat berubah tergantung pada jumlah produk yang diproduksi, seperti biaya pengemasan dan biaya pemasaran. Akan tetapi di UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal belum mengklasifikasikan biaya *overhead* secara rinci. Berikut adalah perhitungan biaya *overhead* dalam pembuatan Egg Roll pada UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal :

Tabel 3.6 Perhitungan Biaya Overhead UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal

Keterangan	Jumlah	Satuan	Harga	Biaya Untuk Per Bulan
Biaya Overhead Pabrik				
Biaya distribusi	900	Pcs	500	450.000
Biaya Plastik, Kardus, Dan Selotif	900	Pcs	1.500	1.350.000
TOTAL				1.800.000

Sumber: UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal

Dari tabel di atas bahwa biaya *overhead* yang digunakan dalam proses pembuatan Egg Roll untuk satu bulan produksi yaitu sebesar Rp1.800.000, dengan rincian sebagai berikut

- Biaya distribusi. Kebutuhan biaya distribusi untuk periode Maret 2023 sebanyak 900 buah. Dengan harga per buah Rp500,- sehingga total biaya yang dikeluarkan untuk biaya distribusi periode Maret 2023 sebesar Rp450.000,-
- Plastik, kardus dan selotif. Kebutuhan Plastik, kardus dan selotif untuk periode Maret 2023 sebanyak 900 buah. Dengan harga per buah Rp1.500,- sehingga total biaya yang

dikeluarkan untuk Plastik, kardus dan selotif periode Maret 2023 sebesar Rp1.350.000,-

Perhitungan biaya *overhead* pabrik yang dilakukan oleh UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal hanya memperkirakan biaya plastik, kardus, distribusi saja.

Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing*

Berdasarkan penjelasan atas perhitungan harga pokok produksi pada UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal, ada beberapa biaya yang belum diklasifikasikan seperti biaya bahan baku tidak langsung seperti biaya gas, listrik, serta biaya penyusutan peralatan belum diperhitungkan. Berikut adalah perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing*:

- a. Biaya Bahan Baku. Biaya bahan baku ini dihitung kembali sesuai standar akuntansi dengan metode *full costing* serta adanya perubahan harga pada bulan Maret 2023, berikut adalah perhitungan harga pokok produksi:

Tabel 3.7 Perhitungan Bahan Baku Langsung menggunakan Metode *Full Costing*

Keterangan	Jumlah	Satuan	Harga	Biaya Untuk Per Bulan
Biaya Bahan Baku per Bulan				
Telur	75	Kg	28.000	2.100.000
Butter	24	Kg	60.000	1.440.000
Mentega	12	Kg	45.000	540.000
Gula	30	Kg	12.000	360.000
Terigu Segitiga	30	Kg	10.000	300.000
Tepung Talas	12	Kg	30.000	360.000
Susu	6	Kg	70.000	420.000
Baking Soda	3	Kg	18.000	54.000
Total Biaya Bahan Baku Langsung				5.574.000

Adanya selisih antara perhitungan bahan baku langsung UMKM Nisda Panga Lokal yaitu Rp5.536.500 dengan perhitungan bahan baku langsung dengan metode *full costing* yaitu Rp5.574.500,- terjadi karena berubahnya harga telur.

- b. Biaya Kerja Langsung. Berdasarkan hasil wawancara bahwa biaya tenaga kerja langsung tidak adanya perubahan dan sudah sesuai dengan standar akuntansi biaya, bahwa biaya yang dikeluarkan yaitu per unit produksi. Sebesar Rp45.000,- per adonan jika di hitung per unit produksi maka biaya tenaga kerja langsung yang di keluarkan sebesar Rp3000,- per unit produksi.
- c. Biaya *Overhead* Pabrik. Dalam biaya *overhead* pabrik metode *full costing*, biaya-biaya dibagi menjadi dua yaitu biaya *overhead* pabrik tetap dan biaya *overhead* pabrik variabel. Biaya *overhead* pabrik tetap berisi biaya-biaya yang dikeluarkan yaitu sama atau tidak berubah meskipun volume produksi mengalami perubahan, contohnya biaya penyusutan peralatan. Karna biaya penyusutan peralatan belum terhitung maka penyusun menghitung biaya penyusutan yang ada di UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal. Sedangkan biaya *overhead* variabel yaitu biaya yang berubah jika volume produksinya juga berubah, contohnya biaya bahan baku tidak langsung. Biaya *overhead* pabrik salah satunya perhitungan penyusutan yang digunakan dalam proses pembuatan Egg Roll dalam UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal sebagai berikut :

Tabel 3.8 Perhitungan Biaya Penyusutan Peralatan

Aktiva Tetap	Jumlah	Harga Perolehan	Masa Manfaat (Tahun)	Biaya Penyusutan Per Tahun	Biaya Penyusutan Per Bulan
Cetakan	8	800.000	7	114.286	9.524
Hand Sealer	1	3.750.000	7	535.714	44.643
Kompor	2	600.000	5	120.000	10.000
Mixer	1	1.000.000	5	200.000	16.667
Tempat Adoanan	4	200.000	5	40.000	3.333
Tabung Gas	2	400.000	5	80.000	6.667
Total Penyusutan				1.090.000	90.833

Menurut PSAK no. 16 Aset Tetap adalah aset berwujud yang dimiliki untuk digunakan dalam produksi atau penyediaan barang atau jasa untuk direntalkan kepada pihak lain, atau untuk tujuan administratif, dan diharapkan untuk digunakan selama lebih dari satu periode. Menurut PSAK no. 17 Tahun 2007, Penyusutan adalah alokasi jumlah suatu aset yang dapat disusutkan sepanjang masa manfaat yang diestimasi. Ada beberapa metode penyusutan aset tetap menurut prinsip akuntansi yang berlaku umum, yaitu metode garis lurus, metode saldo menurun ganda, metode jumlah angka tahun, metode unit produksi dan metode jam operasional.

Perhitungan penyusutan aset tetap dengan menggunakan metode garis lurus akan menghasilkan jumlah penyusutan yang sama besar untuk masing-masing tahun sepanjang umur ekonomisnya. Sedangkan menurut Peraturan Wali Kota Bogor No. 69 Tahun 2020 Tentang Perubahan Atas Peraturan Wali Kota Bogor No. 36 Tahun 2020 Tentang Kebijakan Akuntansi Pemerintahan Daerah Kota Bogor dengan kodefikasi 1.3.2.05.2 di halaman 35 perkiraan masa manfaat untuk jenis aset tetap alat rumah tangga memiliki masa manfaat yaitu 5 tahun. Sedangkan untuk alat bantu Produksi dengan kodefikasi 1.3.2.14.02 di halaman 37 jenis aset tetap alat bantu produksi memiliki masa manfaat yaitu 7 tahun. Berikut adalah cara menghitung penyusutan aset tetap dengan metode garis lurus :

$$\text{Penyusutan per Periode} = \frac{\text{Nilai yang Dapat Disusutkan}}{\text{Masa Manfaat}}$$

Gambar 3.2 Rumus penyusutan

- a. Biaya Penyusutan Cetakan. UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal memiliki 8 buah cetakan, jadi berdasarkan Peraturan Wali Kota Bogor No. 69 Tahun 2020 bahwa cetakan UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal termasuk kedalam kategori alat bantu produksi dengan masa manfaat 7 tahun. Dengan masing-masing memiliki harga perolehan sebesar Rp100.000, maka untuk 8 buah cetakan memiliki harga perolehan sebesar Rp800.000 dan tanpa nilai sisa.

Tabel 3.9 Perhitungan Biaya Penyusutan Cetakan

Biaya penyusutan per tahun	= $\frac{800.000}{7 \text{ tahun}}$	= 114.286
Biaya penyusutan per bulan	= $\frac{114.286}{12 \text{ bulan}}$	= 9.524

- b. Biaya penyusutan *Hand Sealer*. UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal memiliki 1 buah *Hand Sealer*, jadi berdasarkan Peraturan Wali Kota Bogor No. 69 Tahun 2020 bahwa cetakan UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal termasuk kedalam kategori alat bantu produksi dengan masa manfaat 7 tahun, dengan memiliki harga perolehan sebesar Rp3.750.000 dan tanpa nilai sisa.

Tabel 3.10 Perhitungan Biaya Penyusutan *Hand Sealer*

Biaya penyusutan per tahun	= $\frac{3.750.000}{7 \text{ tahun}}$	= 535.714
Biaya penyusutan per bulan	= $\frac{535.714}{12 \text{ bulan}}$	= 44.643

Tabel 3.11 Perhitungan Biaya Penyusutan Kompor

Biaya penyusutan per tahun	= $\frac{600.000}{5 \text{ tahun}}$	= 120.000
Biaya penyusutan per bulan	= $\frac{120.000}{12 \text{ bulan}}$	= 10.000

- c. Biaya penyusutan kompor. UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal memiliki 2 buah kompor, jadi berdasarkan Peraturan Wali Kota Bogor No. 69 Tahun 2020 bahwa cetakan UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal termasuk kedalam kategori alat rumah tangga dengan masa manfaat 5 tahun. Dengan masing-masing memiliki harga perolehan sebesar Rp300.000, maka untuk 2 buah kompor memiliki harga perolehan sebesar Rp600.000 dan tanpa nilai sisa.

- d. Biaya penyusutan *Mixer*. UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal memiliki 1 buah *Mixer*, jadi berdasarkan Peraturan Wali Kota Bogor No. 69 Tahun 2020 bahwa cetakan UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal termasuk kedalam kategori alat rumah tangga dengan masa manfaat 5 tahun, untuk buah *mixer* memiliki harga perolehan sebesar Rp1.000.000 dan tanpa nilai sisa.

Tabel 3.12 Perhitungan Biaya Penyusutan *Mixer*

Biaya penyusutan per tahun	$\frac{= 1.000.000}{5 \text{ tahun}}$	= 200.000
Biaya penyusutan per bulan	$\frac{= 200.000}{12 \text{ bulan}}$	= 16.667

- e. Biaya Penyusutan Tempat Adonan. UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal memiliki 4 buah tempat adonan, jadi berdasarkan Peraturan Wali Kota Bogor No. 69 Tahun 2020 bahwa cetakan UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal termasuk kedalam kategori alat rumah tangga dengan masa manfaat 5 tahun. Dengan masing-masing memiliki harga perolehan sebesar Rp50.000, maka memiliki harga perolehan sebesar Rp200.000 dan tanpa nilai sisa.

Tabel 3.13 Perhitungan Biaya Penyusutan Tempat Adonan

Biaya penyusutan per tahun	$\frac{= 200.000}{5 \text{ tahun}}$	= 40.000
Biaya penyusutan per bulan	$\frac{= 40.000}{12 \text{ bulan}}$	= 3.333

- f. Biaya Penyusutan Tabung Gas. UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal memiliki 2 buah tabung gas, jadi berdasarkan Peraturan Wali Kota Bogor No. 69 Tahun 2020 bahwa cetakan UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal termasuk kedalam kategori alat rumah tangga dengan masa manfaat 5 tahun. Dengan masing-masing memiliki harga perolehan sebesar Rp200.000, maka untuk 2 buah *mixer* memiliki harga perolehan sebesar Rp400.000 dan tanpa nilai sisa.

Tabel 3.14 Perhitungan Biaya Penyusutan Tabung Gas

Biaya penyusutan per tahun	$\frac{= 400.000}{5 \text{ tahun}}$	= 80.000
Biaya penyusutan per bulan	$\frac{= 80.000}{12 \text{ bulan}}$	= 6.667

Setelah perhitungan penyusutan peralatan sebesar Rp90.833 serta pengklasifikasikan biaya bahan baku tidak langsung yaitu biaya gas, kardus, dan plastik. Maka sebagai berikut perhitungan biaya *overhead* pabrik (Tabel 3.15).

Tabel 3.15 Perhitungan Biaya *Overhead* Pabrik menggunakan Metode *Full Costing*

Keterangan	Jumlah	Satuan	Harga	Biaya Untuk Per Bulan
Biaya Bahan Baku Tidak Langsung				
Biaya Gas	900	Pcs	1.250	1.125.000
Biaya Kardus	900	Pcs	200	180.000
Biaya Plastik	900	Pcs	50	45.000
Total Biaya Bahan Baku Tidak Langsung				1.350.000
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung				
Biaya distribusi	900	Pcs	500	450.000
Total Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung				450.000
Biaya Overhead Lainnya				
Biaya Listrik	1		90.000	90.000
Biaya Penyusutan Cetakan	1	Pcs	9.524	9.524
Biaya Penyusutan Kompor	1	Pcs	10.000	10.000
Biaya Penyusutan <i>Mixer</i>	1	Pcs	16.667	16.667
Biaya Penyusutan Hand Sealer	1	Pcs	44.643	44.643
Biaya Penyusutan Tempat Adonan	1	Pcs	3.333	3.333
Biaya penyusutan Tabung Gas	1	Pcs	6.667	6.667
Total Biaya Overhead Lainnya				180.833
Total Biaya Overhead				1.980.833

Berdasarkan perhitungan di atas, dapat diketahui bahwa total biaya *overhead* yaitu sebesar Rp1.980.833 untuk satu bulan produksi sedangkan perhitungan menurut UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal yaitu sebesar Rp1.800.000 terjadi selisih antara perhitungan dengan metode *full costing* dan UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal sebesar Rp180.833 dikarenakan biaya listrik yang belum dibebankan sebesar Rp90.000 serta biaya penyusutan belum dibebankan sebesar Rp90.8333.

Dari hasil perhitungan dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* sebagai berikut :

Tabel 3.16 Perhitungan Harga Pokok Produksi menggunakan Metode *Full Costing*

Keterangan	Jumlah	Satuan	Harga	Biaya Untuk Per Bulan
Biaya Bahan Baku per Bulan				
Telur	75	Kg	28.000	2.100.000
Butter	24	Kg	60.000	1.440.000
Mentega	12	Kg	45.000	540.000
Gula	30	Kg	12.000	360.000
Terigu Segitiga	30	Kg	10.000	300.000
Tepung Talas	12	Kg	30.000	360.000
Susu	6	Kg	70.000	420.000
Baking Soda	3	Kg	18.000	54.000
Total Biaya Bahan Baku Langsung				5.574.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung				
Gaji karyawan	4	Orang	675.000	2.700.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung				2.700.000
Biaya Overhead Pabrik				
Biaya Bahan Baku Tidak Langsung				
Biaya Gas	900		1.250	1.125.000
Biaya Kardus	900		200	180.000
Biaya Plastik	900		50	45.000
Total Biaya Bahan Baku Tidak Langsung				1.350.000
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung				
Biaya distribusi	900	Pcs	500	450.000
Total Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung				450.000
Biaya Overhead Lainnya				
Biaya Listrik	1		90.000	90.000
Biaya Penyusutan Cetakan	1	Pcs	9.524	9.524
Biaya Penyusutan Kompor	1	Pcs	10.000	10.000
Biaya Penyusutan Mixer	1	Pcs	16.667	16.667
Biaya Penyusutan Hand Sealer	1	Pcs	44.643	44.643
Biaya Penyusutan Tempat Adonan	1	Pcs	3.333	3.333
Biaya penyusutan Tabung Gas	1	Pcs	6.667	6.667
Total Biaya Overhead Lainnya				180.833
Total Biaya Overhead				1.980.833
Harga Pokok Produksi				10.254.833
Jumlah Produksi				900
Harga Pokok Produksi Per Kemasan				11.394

Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi di atas maka total harga pokok produksi atau harga pokok penjualan Egg Roll untuk satu bulan produksi dengan menghasilkan 900 kemasan sesuai dengan standar akuntansi biaya yang sesungguhnya adalah Rp10.245.833,- dan untuk 1 kemasan Egg Roll sesuai dengan standar akuntansi harga pokok penjualannya adalah Rp11.394,-

Diketahui dalam perhitungan harga pokok produksi berdasarkan UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal dan standar akuntansi biaya terdapat perbedaan dalam jumlahnya, hal tersebut dikarenakan dalam pengklasifikasian biaya oleh UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal belum sesuai dengan standar akuntansi biaya dimana perbedaan tersebut terletak pada perhitungan dalam pembebanan biaya bahan baku dan biaya overhead pabrik seperti yang telah dijelaskan sebelumnya. Harga pokok produksi Egg Roll menurut UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal Rp10.036.500,- dan harga pokok produksi Egg Roll menurut standar akuntansi biaya yang seharusnya adalah Rp10.245.833,- Sehingga, dalam kedua perhitungan tersebut terdapat selisih sebesar Rp218.333, dimana perhitungan harga pokok produksi menurut UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal memiliki nilai lebih rendah dibandingkan dengan yang sesuai dengan standar akuntansi biaya.

Rendahnya dalam pembebanan harga pokok produksi yang oleh UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal menunjukkan tidak akuratnya UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal dalam perhitungan harga pokok produksi yang tentunya akan mempengaruhi harga pokok penjualan produk dan serta akan berakibat pada penentuan harga jual atas produk Egg Roll tersebut.

Penentuan Harga jual Egg Roll

Dalam menetapkan harga jual produk setiap perusahaan pasti memiliki ketentuannya sendiri dan laba yang diharapkan berbeda-beda. Dimana dalam penetapannya perusahaan harus mempertimbangkan seberapa besar kemungkinan keuntungan atas produk tersebut untuk memastikan profitabilitas yang diperoleh perusahaan.

Namun, seperti yang telah dijelaskan sebelumnya dalam penentuan harga jual tidak dapat langsung diambil dari jumlah harga pokok produksi atau harga pokok penjualan karena tiap produk pasti memiliki biaya-biaya yang diluar dari biaya produksi atau disebut dengan biaya non-produksi, yang akan membentuk biaya total produk suatu produk agar perusahaan dapat mencapai laba yang sesungguhnya.

Biaya non-produksi itu sendiri adalah biaya-biaya yang tidak langsung berhubungan dalam kegiatan perusahaan yang utama. Biaya non-produksi pada UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal terdiri atas biaya tenaga kerja yang sebelumnya diklasifikasikan sebagai biaya tenaga kerja langsung oleh perusahaan, gaji bagian pemasaran, biaya pemasaran, biaya iuran kebersihan dan biaya penyusutan mesin dan peralatan.

Diketahui berdasarkan keterangan dari pemilik UMKM, UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal masih belum menggunakan metode dalam penentuan harga jualnya. Sehingga penulis akan mencoba menerapkan metode cost plus pricing dalam penentuan harga jual Egg Roll, dengan laba yang diharapkan 30%.

Metode *cost plus pricing* :

$$\text{Harga Jual} = \text{Biaya Total} + \text{Margin Laba}$$

Pada perhitungan harga pokok produksi berdasarkan perhitungan UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal yang sebelumnya telah dijabarkan, dimana diketahui UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal menggunakan metode perhitungan harga pokok produksi yang sederhana menjumlahkan seluruh biaya produksi terlihat saja tanpa menjumlahkan biaya yang tetap ataupun variable, dengan tanpa memisahkan biaya non-produksi pada perhitungan biaya produksi. Maka berikut perhitungan harga jual Egg Roll oleh UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal dengan total harga pokok produksi yang sama dengan harga pokok penjualannya Rp10.036.500,- untuk satu bulan produksi Egg Roll, dengan menerapkan metode cost plus pricing:

Tabel 3.17 Perhitungan Harga Jual UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal

Harga Jual	= Biaya Total + Margin Laba
	= Rp10.036.500 + (Rp10.036.500 x 30%)
	= Rp13.047.450
Harga Jual per 1 kemasan	= Rp14.497
Dibulatkan	= Rp14.500

Berdasarkan perhitungan diatas, maka nilai total harga jual Egg Roll oleh UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal untuk satu bulan produksi dengan menghasilkan 900 kemasan Egg Roll adalah Rp13.047.450. dan harga jual untuk 1 kemasan Egg Roll yaitu Rp14.497 atau dibulatkan oleh UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal menjadi Rp14.500 per 1 kemasan. Namun, berdasarkan penjelasan sebelumnya pada perhitungan menurut UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal masih belum sesuai pengklasifikasian biayanya dengan standar akuntansi biaya. Dimana terdapat biaya non-produksi pada perhitungan biaya produksi dan adanya biaya non-produksi yang tidak diperhitungkan sebelumnya. Sehingga, berikut perhitungan biaya total produk Egg Roll dalam satu bulan produksi bila sesuai dengan standar akuntansi biaya:

Tabel 3.18 Perhitungan Biaya Non-Produksi

Harga Pokok Penjualan		10.254.833
Biaya Non-Produksi:		
Biaya Pemasaran	100.000	
Biaya Iuran Kebersihan	<u>30.000</u>	
Total Biaya Non-Produksi		<u>130.000</u>
TOTAL BIAYA Per satu bulan produksi		10.384.833
Unit Produksi		900 kemasan
TOTAL BIAYA Per Kemasan		11.539

Berdasarkan perhitungan sesuai dengan standar akuntansi biaya diatas untuk satu bulan produksi dengan penjualan 900 kemasan Egg Roll biaya total yang dikeluarkan UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal adalah Rp.10.384.833,- dan untuk biaya total 1 kemasan Egg Roll adalah Rp. 11.539. Jumlah tersebut tentu berbeda dengan perhitungan menurut UMKM Nisda Pangan Lokal, dikarenakan adanya ketidak akuratan dalam pengklasifikasian biaya yang sebelumnya telah dijelaskan. Maka berikut perhitungan penentuan harga jual Egg Roll UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal jika sesuai dengan perhitungan menurut standar akuntansi biaya dengan metode yang sama dan persentase laba yang sama yaitu 30% :

Tabel 3.19 Perhitungan Harga Jual Metode *cost plus pricing*

Harga Jual	= Biaya Total + Margin Laba
	= Rp. 10.384.833 + (Rp.10.384.833 x 30%)
	= Rp. 10.384.833 + Rp. 3.115.450
	= Rp. 13.500.283 per satu bulan produksi
Harga Jual per 1 kemasan	= Rp 15000

Berdasarkan perhitungan diatas jika sesuai dengan standar akuntansi biaya harga jual Egg Roll yang seharusnya ditetapkan UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal untuk satu bulan produksi dengan penjualan 900 kemasan Egg Roll adalah Rp. 13.500.283,- Dengan demikian maka harga jual untuk satu kemasan Egg Roll yaitu Rp.15.000,- Maka dari kedua perhitungan penentuan harga jual diatas diketahui selisih dari perbedaan harga jual yang ditetapkan berdasarkan perhitungan UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal dan berdasarkan standar akuntansi biaya adalah Rp.500,- dimana harga jual berdasarkan perhitungan UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal adalah Rp.14.500,- sedangkan seharusnya harga jual yang ditetapkan jika berdasarkan perhitungan yang sesuai dengan standar akuntansi biaya adalah Rp.15.000,- Dengan demikian pada perhitungan harga jual oleh UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal diketahui mempunyai penetapan harga jual yang lebih rendah dibanding dengan yang seharusnya yaitu sesuai dengan standar akuntansi biaya, artinya perusahaan mengalami kekurangan pada penetapan harga jual.

Kekurangan pada penetapan harga jual yang disebabkan ketidaktepatan dalam pengkasifikasian biaya dan perhitungan harga pokok produksi dari yang seharusnya, memiliki dampak yang kurang baik terhadap perusahaan karena meskipun dalam jumlah yang tidak besar namun jika diterapkan pada tiap produk dan dalam jangka yang cukup lama tentu akan berdampak pada laba yang diharapkan oleh perusahaan dan tentunya akan berdampak pada kelangsungan hidup bisnis UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal.

PENUTUP

Berdasarkan tinjauan perhitungan harga pokok produksi Egg Roll pada UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal diatas maka dapat kesimpulan sebagai berikut:

1. UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal menggunakan perhitungan harga pokok produksi dengan sederhana, yaitu menjumlahkan seluruh biaya yang terlihat. Namun, masih terdapat biaya yang belum diperhitungkan di dalamnya sehingga harga pokok yang dihasilkan belum sesuai dengan yang sebenarnya. Dengan tidak menghitung biaya penyusutan, biaya listrik, dan biaya *overhead* lainnya, karena produksi dilakukan peradonan maka tidak ada persediaan dalam proses maka harga pokok produksi Egg Roll sama dengan harga pokok penjualan. Harga Pokok Produksi Egg Roll yaitu Rp.11.152,
2. Sedangkan perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* yaitu sebesar Rp. 11.333,- Harga tersebut masih lebih rendah dibandingkan dengan standar akuntansi biaya sehingga laba yang dihasilkan belum maksimal.
3. Perhitungan harga jual yang digunakan oleh UMKM Nisda Cemilan Pangan Lokal masih belum tepat karena harga yang ditetapkan sesuai dengan harga persaingan pasar yaitu sebesar Rp. 14.500,- sedangkan untuk perhitungan harga jual metode biaya *Cost Plus Pricing* dengan laba yang diharapkan yaitu sebesar 30% sebesar Rp. 15.000,- untuk setiap kemasan Egg Roll, yang mana lebih tinggi dibandingkan perhitungan UMKM Nisda Pangan Lokal

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, Desra A. 2023. *Analisis Harga Pokok Produksi Metode Full Costing Pada Usaha Ayam Geprek Bang pin*. Skripsi. Universitas Gunadarma, Depok.
- Amanda, Shanya. 2020. *Proses Perhitungan Harga Pokok Produksi berdasarkan Full Costing sebagai Dasar dalam Menentukan Harga Jual pada CV Albaik Herbal Indonesia*. Tugas Akhir. Institut Bisnis dan Informatika Kesatuan Bogor, Bogor.
- Akbar, Fergianwan. *Penghitungan harga pokok produksi dengan metode full costing sebagai dasar pembayaran harga jual: Studi kasus UKM Rengginang Sari Ikan di Sumenep*. Dis. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, 2015.
- Dewi, Sofia Prima, Kristanto, Septian Bayu,. 2017. *Akuntansi Biya*. Edisi 2. Bogor: In Media
- Eka, Andri. 2014. *Penerapan Full Costing Method Melalui Perhitungan HPP Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Pada UKM Tahu Pak Dariyo*. Universitas Dian Nuswantoro, Semarang.
- Firdaus A. Dunia, Wasilah Abdullah, Catur Sasongko,. 2019. *Akuntansi Biaya*. Edisi 4 Revisi. Jakarta: Salemba Empat.
- Hansen, Don R. dan Maryanne M.Mowen. 2019. *Akuntansi manajerial*. edisi 8 buku 1. Jakarta: Salemba Empat
- Keiso, *et al.*. 2017. *Akuntansi Keuangan Menengah*. Edisi IFRS. Jakarta: Salemba Empat
- Kurnianto, Bambang. 2015. *Tinjauan atas Perhitungan Harga Pokok Produksi pada PT Unitex Tbk*. Tugas Akhir. Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Kesatuan, Bogor.
- Maulidina, Melda. 2020. *Tinjauan atas Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Penerapan Harga Jual Coffee Roaster pada Kemenady Coffee and Roasdtears*. Tugas Akhir. Institut Bisnis dan Informatika Kesatuan Bogor, Bogor.
- Mulyadi, 2018. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Unit penebit dan percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen KPN.
- Mursyadi. 2018. *Akuntansi Biaya*. Cetakan Pertama, Bandung: refika Aditama.
- Riwayadi. 2016. *Akuntansi Biaya (Pendekatan Tradisional dan Kontemporer)*. Jakarta Selatan: Salemba Empat.

- Salokang, D. 2019. *Tinjauan atas Penetapan Harga Pokok Produksi dan Penentuan Harga Jual atas Produk pada PT. Agricon Bogor*. Jurusan Akuntansi Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Kesatuan, Bogor.
- Saputra, Kholif Arya. 2020. *Penentuan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Dengan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada Kriwul Coffe Malang Jawa Timur)*. Undergraduate (S1) thesis, Universitas Muhammadiyah Malang.
- Sasongko, Catur, dkk, 2013. *Akuntansi Pengantar 1 Berbasis PSAK*. Edisi 2. Jakarta Selatan: Salemba Empat
- Shaffanah, Rizna. 2023. *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing pada UMKM Ayam Kremes Kedai Raka*. Universitas Gunadarma, Depok
- Setiadi, P., David P.E. Saerang, Treesje Runtu. 2014. *Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penentuan Harga Jual Pada CV. Minahasa Mantap Perkasa*. Fakultas Ekonomi Jurusan Akuntansi Universitas Sam Ratulangi Manado
- Siregar, Baldric, Bambang Suropto, Dodi Hapsori. dkk. 2014. *Akuntansi Biaya*. Edisi 2. Jakarta: Salemba Empat.
- Sujardi, Lukman. 2013. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: PT Indeks.
- Supriyono R.A., 2013. *Akuntansi Biaya Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok Buku 1*, Yogyakarta: BPFU UGM.
- Thian, A. 2021. *Pengantar Akuntansi 1 dan 2*. Yogyakarta : ANDI.
- Ulum, M. dan Rahmawati, D. 2020. *Kewirausahaan Berbasis Teknologi 4.0*. Edisi Pertama. Malang : Media Nusa Creative.
- Wijaya, D. 2018. *Akuntansi UMKM*. Yogyakarta : Penerbit Gava Media.