

Pendampingan Penetapan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Susu Pada KPS-Bogor

Wulansari, Hendra Setiawan

Program Studi Akuntansi, Insititut Bisnis dan Informatika Kesatuan

Email: wsar08@gmail.com

Cost of Production
and Selling price for
Small Business

11

Submitted:
SEPTEMBER 2023

Accepted:
DESEMBER 2023

ABSTRACT

This research aims to review the cost of production (HPP) for milk and determine the appropriate selling price in livestock cooperatives. The research was conducted using quantitative descriptive methods and a case study approach on Milk Production Cooperatives and Livestock Businesses. Data collection was carried out through interviews, field observations, and financial report documents for certain periods from the previous year to the month when the final assignment was written. The cost-plus pricing method is used to determine the selling price of pasteurized milk products. Based on this analysis, the results obtained show that the ideal profit margin that can be obtained by each product is between 20-30%. The results of this research can provide an idea of the size of the profit margin on each product so that it can help livestock businesses in calculating HPP accurately and getting maximum profits without harming consumers. Therefore, it is recommended that livestock cooperatives continue to evaluate production costs and determine selling prices in order to increase profits and strengthen competitiveness in the market.

Keywords: Cost of Production, Selling Price, Milk, Cost-Plus Pricing

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk meninjau harga pokok produksi (HPP) pada susu dan menentukan harga jual yang tepat dalam koperasi peternakan. Penelitian dilakukan dengan menggunakan metode deskriptif kuantitatif dan pendekatan studi kasus pada Koperasi Produksi Susu dan Usaha Peternakan. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi lapangan, dan dokumen laporan keuangan periode tertentu dari tahun sebelumnya sampai bulan saat penulisan tugas akhir. Metode *cost-plus pricing* digunakan untuk menentukan harga jual produk susu pasteurisasi. Berdasarkan analisis tersebut diperoleh hasil bahwa margin laba ideal yang bisa didapatkan oleh setiap produk berkisar antara 20-30%. Hasil penelitian ini dapat memberikan gambaran tentang besarnya margin laba pada setiap produk sehingga bisa membantu usaha peternakan dalam menghitung HPP secara akurat dan mendapatkan keuntungan yang maksimal tanpa merugikan konsumen. Oleh karena itu, disarankan agar koperasi peternakan dapat terus melakukan evaluasi atas biaya produksi dan penetapan harga jual guna meningkatkan keuntungan dan memperkuat daya saing di pasar.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, Harga Jual, Susu, *Cost-Plus Pricing*

PENDAHULUAN

Berkembangnya kegiatan usaha di daerah akan berdampak positif terhadap pembangunan dan tingkat kesejahteraan. Jumlah pengangguran dapat dikurangi karena tenaga kerja terserap dengan baik sehingga mampu meningkatkan pendapatan masyarakat sekitar. Pemerintahan melalui Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil Menengah turut mengembangkan industri-industri di daerah salah satunya melalui koperasi. Masyarakat yang berpotensi menghasilkan produk dengan manfaat ekonomi yang baik kemudian dikelompokkan kedalam suatu wadah berupa koperasi. Sebagai

JADKES

Jurnal Abdimas Dedikasi
Kesatuan
Vol. 5 No.1, 2024
page 11-20
IBI KESATUAN
E-ISSN 2745 – 7508
DOI: 10.37641/jadkes.v5i1.2451

bagian dari kegiatan perekonomian tentunya koperasi juga mendorong keadaan perekonomian saat ini. Koperasi menjadi tempat yang sesuai untuk masyarakat yang masih kuat dengan rasa kegotong-royongan dan asas keluargaan.

Kondisi persaingan di berbagai bidang usaha yang terjadi selama ini cenderung mengalami peningkatan. Persaingan tersebut baik dengan perusahaan sejenis atau perusahaan tidak sejenis. Setiap perusahaan selalu dituntut untuk lebih kreatif dan dapat mempergunakan setiap kesempatan untuk lebih maju lagi terutama dalam menyongsong era globalisasi yang sedang melanda dunia sekarang ini. Seperti halnya dengan koperasi saat ini persaingan sangat menentukan dalam keberlangsungan usaha. Oleh karena itu, koperasi harus mempunyai kualitas yang berbeda dari koperasi lain. Dengan halnya koperasi juga harus menentukan harga jual yang kompetitif, didalamnya seperti pentingnya menentukan harga jual yang kompetitif dengan tidak mengurangi kualitas barang yang terdapat di koperasi yang telah ditawarkan. Harga kompetitif itu sendiri adalah nilai yang setara atau lebih rendah daripada pesaing yang dibayarkan pelanggan untuk mendapatkan suatu barang/jasa. Karena suatu produk harus memiliki harga yang kompetitif, dimana harga tersebut dipandang layak oleh konsumen dan mampu bersaing dengan harga-harga lain dari produk pesaing. Hal terpenting adalah mampu melakukan perencanaan dengan tujuan yang jelas serta memperhitungkan besarnya biaya yang dikeluarkan, yang kemudian akan diletakan pada harga jual produk. Pesatnya perkembangan usaha saat ini yang disertai dengan banyaknya persaingan antar pelaku usaha membuat beberapa usaha kurang mampu mengendalikan biaya atau melakukan perhitungan harga pokok produksi secara tepat sehingga menyebabkan dalam penentuan harga jual yang tidak sesuai. Oleh karena itu, beberapa dari usaha tersebut merugi dan berakhir dengan gulung tikar. Salah satu cara agar suatu usaha mampu melangsungkan usahanya adalah dengan melakukan perencanaan dengan baik dan menghitung harga pokok produksi dengan tepat sehingga dapat menentukan harga jual yang kompetitif dengan sesuai.

Dalam menentukan harga jual yang kompetitif sangat dibutuhkan dalam menentukan harga pokok produksi yang efisien. Biaya produksi dapat dinilai efektif dan efisien apabila produksi yang dihasilkan memiliki standar kuantitas dan kualitas yang berbanding dengan harga yang sesuai, sehingga biaya yang dikeluarkan dapat dikatakan tepat guna dan tidak mengandung adanya indikasi pemborosan. Maka pihak manajemen perlu melakukan evaluasi atas berbagai faktor biaya produksi sehingga dapat tercipta efisiensi dan menekan biaya standar yang tentu saja berpengaruh pada profitabilitas perusahaan. Harga Pokok produksi merupakan salah satu bagian penting yang diperlukan manajemen perusahaan untuk menentukan harga jual suatu produk. Mengapa demikian ? karena bisa jadi barang berkualitas dengan harga terjangkau tercipta karena keakuratan perhitungan harga pokok produksi dan unsur pengendalian harga pokok produksi itu sendiri menjadi penentu dalam menentukan harga pokok penjualan yang tepat. Selain itu, persediaan bahan baku, barang dalam proses dan barang jadi membutuhkan manajemen yang baik sehingga menentukan juga kepada harga pokok penjualan. Manajemen persediaan adalah pendekatan sistematis untuk memperoleh, menyimpan, dan mengambil keuntungan dari aset non-modal (bahan baku dan barang jadi) dengan jumlah stok yang tepat, di tempat yang tepat, pada waktu yang tepat, dan dengan biaya yang tepat. Sederhananya, koperasi akan dapat mengontrol bahan baku serta produksi pada level yang sesuai agar tidak menimbulkan kelebihan atau kekurangan stok yang berakibat pada kerugian. Perediaan merupakan salah satu aset perusahaan yang sangat berhubungan dengan penjualan maupun tingkat produksi. Sehingga, jika ada masalah menyangkut mengenai persediaan akan langsung berpengaruh terhadap kerugian usaha. Oleh karena itu, penting bagi perusahaan untuk memajemen persediaan dengan baik untuk menentukan harga pokok penjualan.

Perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual, yang dibutuhkan oleh koperasi adalah informasi yang terkait dengan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead*. Ketiga biaya tersebut harus ditentukan secara cermat, baik dalam pencatatan maupun penggolongannya. Dengan demikian, informasi harga pokok

produksinya sehingga koperasi dapat menentukan harga pokok penjualan yang tepat, karena jika perhitungan harga pokok produksinya kurang cermat maka akan memengaruhi harga pokok penjualan sehingga dapat menyebabkan konsumen beralih ke koperasi lain yang memiliki harga pokok penjualan yang sesuai. Koperasi Produksi Susu Dan Usaha Peternakan (KPS) Bogor yang terletak di Jl. Raya Baru Keduk Badak, Desa Kedung Halang, Kecamatan Tanah Sareal, Kota Madya Bogor. Koperasi tersebut selain bergerak dibidang peternakan, juga di bidang produksi susu murni dan produksi pakan ternak.

Dalam menentukan harga pokok produksi, koperasi tersebut menghitung berdasarkan perkiraan, dimana perkiraan tersebut mencakup biaya bahan baku, tenaga kerja langsung dan sebagian biaya *overhead* pabrik. Perhitungan biaya bahan baku diantaranya yaitu perhitungan perkiraan berapa semua bahan baku yang dibutuhkan serta biaya listrik untuk melakukan kegiatan produksi susu. Untuk tenaga kerja langsung dihitung berdasarkan upah harian yaitu berapa orang pekerja yang melakukan produksi dikali dengan upah harian pekerja dalam sehari sementara itu, untuk biaya *overhead* belum memperhitungkan semua unsur biaya ke dalam perhitungan harga pokok produksi. Padahal terdapat beberapa biaya yang seharusnya dimasukkan kedalam perhitungan harga pokok produksi dalam biaya *overhead*, diantaranya yaitu biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya penyusutan mesin dan peralatan pabrik, biaya listrik dan biaya *overhead* lainnya. Akibatnya koperasi ini sulit mengetahui nilai keuntungan secara pasti dari penjualan produk susu tersebut karena cara perhitungan harga pokok produksi yang digunakan masih belum tepat. Sehingga berdampak pada penentuan harga jual yang ditawarkan kepada konsumen yaitu harga menjadi terlalu tinggi atau terlalu rendah. Dengan harga jual yang terlalu tinggi akan mengakibatkan produk yang ditawarkan sulit bersaing dengan produk sejenis yang ada di pasaran. Sedangkan, jika harga terlalu rendah akan mengakibatkan laba yang dihasilkan tidak maksimal. Oleh karena itu, perhitungan kembali harga pokok produksi diperlukan untuk menjaga kelangsungan koperasi tersebut. Dengan mengitung harga pokok produksi yang akurat maka akan diketahui harga jual yang tepat sesuai perhitungan.

Harga jual produk yang ditetapkan oleh KPS-Bogor merupakan salah satu faktor yang menjadi pertimbangan anggota untuk menggunakan produknya. Penetapan harga jual produk dipengaruhi oleh beberapa faktor, diantaranya dengan menghitung harga pokok produksi sehingga KPS-Bogor dapat memperhitungkan keuntungan yang akan diperoleh dari penjualan. Selain itu, KPS-bogor juga harus memiliki strategi yang baik dalam menetapkan harga jual agar koperasi dapat memberikan pelayanan optimal dalam rangka membangun industri persusuan berkelanjutan dengan risiko usaha sekecil mungkin.

Berdasarkan uraian pada latar belakang tersebut, maka penyusun menentukan identifikasi masalah yaitu sebagai berikut :

1. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi pada susu di KPS Bogor ?
2. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi pada susu menggunakan metode *full costing* ?
3. Bagaimana perbandingan harga jual yang ada di KPS-Bogor dengan metode *full costing* ?

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilakukan dalam kurun waktu 3 (tiga) bulan terhitung sejak tanggal 13 Februari 2023 sampai dengan 31 Mei 2023 dilaksanakan di KPS Bogor. “Koperasi Produksi Susu dan Usaha Peternakan” ini berlokasi di di Jl. Raya Baru Keduk Badak, Desa Kedung Halang, Kecamatan Tanah Sareal, Kota Madya Bogor. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif. Data penelitian diperoleh melalui observasi dan wawancara terhadap pihak-pihak yang terkait serta melalui studi literatur.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Perhitungan harga pokok produksi pada susu di KPS-Bogor

Susu segar siap konsumsi merupakan susu murni yang telah diolah sedemikian rupa sehingga menghasilkan susu yang siap diminum kapan saja yang diinovasikan dengan menambahkan rasa yaitu rasa coklat dan dikemas yang dengan baik dan menarik agar dapat meningkatkan *value* produk tersebut. KPS-Bogor melakukan proses pasteurisasi menggunakan cara HTST (*high temperature short time*), yaitu dengan mensterilkan susu menggunakan suhu tinggi dalam waktu yang singkat dan dipertahankan dalam rentang 72-75°C selama 15 detik. Cara ini dilakukan dengan harapan agar mikroorganisme yang berbahaya dapat terbunuh. Proses pasteurisasi dapat menghilangkan zat gizi terkandung di dalam susu dan juga menghilangkan cita rasa susu sapi segar. Namun hal tersebut dapat di minimalisir dengan langkah-langkah sebagai berikut :

- Langkah pertama dalam melakukan susu pasteurisasi menyiapkan wadah untuk penyimpanan susu dengan air hangat.
- Lalu susu akan dipanaskan, letakan wadah tersebut dengan suhu sebesar 72-75°C selama 15 detik, sambil diaduk sesering mungkin.
- Campur kan gula dan perasa sambil di aduk merata dan tambahkan air untuk menghindari kekentalan. Jika sudah tercampur merata
- Susu didinginkan selama beberapa saat. Setelah itu susu sudah siap dituangkan kedalam cup yang berukuran 180 ml, setelah itu tutup setiap cup menggunakan *cup sealer*.
- Jika sudah siap semua susu di masukan kedalam lemari es agar susu tersebut selalu dalam keadaan segar.

A. Bahan Baku

1. Susu

Bahan baku yang digunakan berupa susu segar dimana untuk setiap satu kali produksi diperlukan 180 liter susu. Susu merupakan cairan berwarna putih yang disekresi oleh kelenjar mammae (ambing) pada binatang mamalia betina seperti sapi. Susu sapi yang digunakan untuk proses produksi ini jenis susu yang diperoleh langsung diperas dari sapi dan belum melalui proses olahan tertentu atau dikenal juga sebagai susu murni karena kandungan asli dalam susu tersebut masih belum hilang.

2. Gula

Selain susu segar ada bahan baku yang digunakan dalam proses produksi susu yaitu gula. Gula yang di butuhkan 6 kg yang untuk setiap satu kali produksi. Tambahan gula yang ditujukan agar susu lebih awet dan tahan lama untuk disimpan.

3. Air

Air yang digunakan untuk memproduksi produk menggunakan air galon, air ini berguna untuk susu yang dicampurkan dengan gula tidak terlalu manis atau terlalu kental. Air yang dibutuhkan dalam satu produksi adalah 18,9271 liter air atau 5 galon besar.

KPS-Bogor hanya memiliki satu varian rasa yaitu rasa coklat. Berikut merupakan data biaya bahan baku yang digunakan oleh KPS-Bogor dalam memproduksi susu untuk semua kemasan :

Tabel 3.7
Perhitungan Biaya Bahan Baku Menurut KPS-Bogor Per Bulan

Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Per Satuan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
Susu	180 Liter	6.500	1.170.000
Gula	6 kg	15.000	90.000
Air	5 Galon	5.000	25.000
Total Biaya Bahan Baku			1.285.000

Sumber: KPS-Bogor

B. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar gaji atau upah pengelola susu pasteurisasi secara langsung terkait dengan proses produksi. Dalam mengolah susu di KPS-Bogor menggunakan tenaga kerja dalam setiap tahapan seluruhnya digunakan tenaga kerja keluarga, waktu yang dibutuhkan tidak memerlukan waktu yang lama ataupun tenaga yang banyak, hal ini dikarenakan skala usahanya masih tergolong kecil berkaitan dengan total bahan baku susu yang terdapat di KPS-Bogor tidak banyak. Biaya tenaga kerja dibayarkan setiap apabila ada aktivitas produksi, berdasarkan hasil perhitungan berikut tabel 3.8 untuk biaya tenaga kerja langsung pada setiap produksinya.

Tabel 3.8. Biaya Tenaga Kerja Langsung Menurut KPS-Bogor Per Bulan

Keterangan	Jumlah	Biaya (Rp)	Total (Rp)
Peracikan	1	1.650.000	1.650.000
Pegemasan	2	450.000	900.000
Total (Rp)			2.550.000

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa untuk biaya tenaga kerja langsung menurut KPS-Bogor dihitung berdasarkan jumlah produksinya yaitu 1.000 *cup* per bulan. Maka biaya tenaga kerja langsung bagian peracikan untuk 1 orangnya dikenakan biaya Rp. 1.650.000 / 1.000 *cup* = 1.650 per *cup* dan untuk bagian pengemasan Rp.450.000 / 1,000 *cup* = 450

C. Biaya *Overhead* pabrik

Biaya *overhead* pabrik merupakan adalah biaya-biaya yang dikeluarkan oleh pabrik yang berkaitan dengan proses produksi kecuali biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung.

1. Biaya *Overhead* Variabel

a. Listrik

KPS-Bogor memerlukan listrik untuk proses memasak susu, yaitu untuk menghidupkan mesin pengolahan susu. Selain itu listrik juga diperlukan untuk menghidupkan freezer 1 buah dan untuk gedung yang digunakan untuk memproduksi susu. Biaya listrik yang dibayarkan untuk setiap bulannya yaitu sebesar Rp. 410.000 dengan membayar tagihan di PLN.

b. *Cup* Plastik

Untuk memproduksi susu tersebut KPS-Bogor menggunakan *cup* plastik yang berukuran 180 ml. Untuk per satu bulannya KPS-Bogor memproduksi 1.000 *cup*.

c. Pasta/Perasa

Dalam per bulan memproduksi susu tersebut, KPS-bogor hanya memproduksi satu rasa saja yaitu rasa coklat.

Tabel 3.9 Perhitungan Biaya *Overhead* Varibel Menurut KPS-Bogor

Keterangan	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
Listrik			410.000
<i>Cup</i>	1.000	1.000	1.000.000
Pasta/Perasa	1	12.500	12.500
Total (Rp)			1.422.500

Sumber: KPS-Bogor 2021

2. Biaya *Overhead* Pabrik Tetap

Terdapat Biaya *Overhead* Pabrik Tetap di KPS-Bogor merupakan penyusutan mesin dengan jumlah mesin sebanyak 1 mesin. Mesin tersebut tempat untuk mengelola susu. Harga gedung tersebut Rp. 5.100.000 dan umur ekonomisnya 5 tahun. Untuk biaya penyusutan gedung biaya satu bulannya Rp. 85.000

Tabel 3.10 Perhitungan Biaya *Overhead* Pabrik Tetap

Keterangan	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Biaya/bulan (Rp)
BOP Tetap Penyusutan Mesin	1	5.100.000	85.000
Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik (Rp)			85.000

Sumber: KPS-Bogor

KPS-Bogor belum membebankan seluruh biaya overhead pabrik kedalam perhitungan harga pokok produksinya. Biaya overhead yang belum dibebankan yakni biaya penyusutan peralatan dan mesin yang digunakan untuk memproduksi susu. Harga pokok produksi didapatkan dengan menjumlahkan total biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Harga pokok produksi menurut KPS-Bogor pada susu dapat dilihat dari Tabel 3.11

Tabel 3.11
Perhitungan Harga Pokok Produksi Per Bulan Pada Susu Menurut KPS-Bogor

Keterangan	Qty	Satuan	Harga per Satuan	Total (Rp)
Biaya Bahan Baku				
Susu	180	Liter	6.500	1.170.000
Gula	6	Kg	15.000	90.000
Air	5	Galon	5.000	25.000
Total Biaya Bahan Baku				1.285.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung				
Peracikan	1	Orang	1.650.000	1.650.00
Pengemasan	2	Orang	450.000	900.000
Total BTKL				2.550.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap				
Penyusutan Mesin	1	Buah	85.000	85.000
Total BOP Tetap				85.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel				
Listrik			410.000	410.000
Cup	1.000	Buah	1,000	1.000.000
Pasta/Perasa	1	Buah	12,500	12.500
Total BOP Variabel				1.422.500
Total Biaya Produksi				5.342.500
Jumlah Produksi				1.000
Harga pokok Produksi per kemasan				5.343

Sumber: KPS-Bogor

Berdasarkan pada tabel 3.11 dapat dilihat bahwa total biaya harga pokok produksi yang dikeluarkan untuk memproduksi susu dalam per bulan produksi 180 liter yaitu sebesar Rp.5.342.500 dengan jumlah produksi 1.000 per *cup*. Dasar dari perhitungan tersebut maka harga pokok produksi per kemasan yang dikenakan sebesar Rp.5.343 perhitungan tersebut yang sudah dilakukan oleh KPS-Bogor masih sangat sederhana dan belum terinci secara menyeluruh terhadap biaya yang dikeluarkan untuk produksi susu tersebut, dalam perhitungan harga pokok produksi untuk menentukan harga jual hanya membebankan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik dan belum memasukan biaya *overhead* lainnya seperti penyusutan peralatan.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Susu Menggunakan Metode *Full Costing*

Sebelum menghitung harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*, hitung terlebih dahulu biaya penyusutan yang belum di hitung menurut teori dengan perhitungan menggunakan *full costing*. Berikut tabel 3.12 Perhitungan Biaya Penyusutan Peralatan.

Tabel 3.12 Perhitungan Penyusutan Peralatan

Aktiva Tetap	Jumlah	Harga Perolehan	Masa Manfaat (Tahun)	Biaya Penyusutan Per Tahun	Biaya Peyusutan Per Bulan
<i>Freezer</i>	1	5.000.000	5	1.000.000	83.333
Mesin Pemerahan	1	9.500.000	5	1.900.000	158.333

Mesin Press Plastik	1	150.000	2	75.000	6.250
Mesin Pengaduk Susu	1	8.500.000	5	1.700.000	141.667
Total Penyusutan				4.675.000	389.583

Sumber Data: KPS-Bogor

Rincian Perhitungan Nilai Penyusutan Peralatan adalah sebagai berikut:

Rumus perhitungan Nilai penyusutan

Biaya Penyusutan Per Tahun = $\frac{\text{Harga Perolehan} - \text{Nilai Sisa}}{\text{Umur Ekonomis}}$

a) *Freezer*

$$\text{Biaya Penyusutan Per Tahun} = \frac{5.000.000 - 0}{5}$$

$$= 1.000.000 / 12$$

$$\text{Biaya Perbulan} = 83.333,33 / 30 \text{ hari}$$

$$\text{Biaya Perhari} = 2.778$$

a) *Mesin Pemerahan*

$$\text{Biaya Penyusutan Per Tahun} = \frac{9.500.000 - 0}{5}$$

$$= 1.900.000 / 12$$

$$\text{Biaya Perbulan} = 158,333 / 30 \text{ hari}$$

$$\text{Biaya Perhari} = 5.278$$

b) *Mesin Pres Plastik*

$$\text{Biaya Penyusutan Per Tahun} = \frac{150.000 - 0}{2}$$

$$= 75.000 / 12$$

$$\text{Biaya Perbulan} = 6.250 / 30 \text{ hari}$$

$$\text{Biaya Perhari} = 208$$

b) *Mesin Pengaduk Susu*

$$\text{Biaya Penyusutan Per Tahun} = \frac{8.500.000 - 0}{5}$$

$$= 1.700.000 / 12$$

$$\text{Biaya Perbulan} = 141.667 / 30 \text{ hari}$$

$$\text{Biaya Perhari} = 4.722$$

Biaya penyusutan sendiri adalah penurunan nilai aset perusahaan secara bertahap. Untuk menghitung biaya penyusutan, ada empat metode berbeda yang dapat digunakan, mulai dari metode garis lurus, unit produksi, saldo menurun, hingga jumlah angka tahun. Biaya penyusutan juga dapat diartikan sebagai pengalokasian harga suatu biaya tetap selama masa kegunaannya dengan metode tertentu. Jadi, timbulnya biaya penyusutan ini diakibatkan oleh berkurangnya manfaat suatu alat dari waktu ke waktu. Biaya penyusutan adalah bagian dari aset tetap yang dianggap telah "dikonsumsi" selama periode berjalan. Tujuannya adalah untuk mengurangi nilai aset yang tercatat secara bertahap. Transaksi pencatatan biaya penyusutan merupakan jenis transaksi pencatatan non tunai alias tidak ada arus kas yang keluar. Maka dari itu untuk perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* ini harus memperhitungkan biaya penyusutan peralatan terlebih dahulu untuk menghindari adanya penurunan harga. Metode *full costing* ini adalah metode penetapan biaya produk yang menghitung semua elemen biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya manufaktur berdasarkan biaya variabel dan biaya tetap. Biaya yang diklaim adalah semua komponen dari biaya produksi aktual.

Tabel 3.13

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing*

<p>Koperasi Prouksi Susu Harga Pokok Produksi Susu Menurut metode <i>full costing</i></p>

	Per bulan	
Biaya Bahan Baku		
Susu	1.170.000	
Gula	90.000	
Air	25.000	
Total Biaya Bahan Baku		1.285.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung		
Bagian Peracikan	1.650.000	
Bagian Pengemasan	900.000	
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung		2.550.000
Biaya Overhead Pabrik Tetap		
Biaya Penyusutan Mesin Pemerahan	158.333	
Biaya Penyusutan Mesin Press Plastik	6.250	
Biaya Penyusutan Mesin Pengaduk Susu	141.667	
Biaya Penyusutan Freezer	83.333	
Total Biaya Overhead Pabrik Tetap		389.583
Biaya Overhead Pabrik Variabel		
Biaya Listrik	410.000	
Biaya Cup Plastik	1.000.000	
Biaya Pasta/Perasa	12.500	
Total Biaya Overhead Pabrik Variabel		1.422.500
Biaya Produksi		5.647.083
Barang Dalam Proses Awal		-
Barang tersedia untuk dijual		5.647.083
Barang Dalam Proses Akhir		-
Harga Pokok Produksi		5.647.083
Jumlah Produksi		1.000
Harga Pokok Produksi Per Kemasan		5.647

Dari Tabel 3.13 perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* memiliki angka lebih tinggi dibandingkan dengan metode yang digunakan KPS-Bogor. Dari data yang diperoleh harga pokok produksi sebesar Rp. 5.647.083 hasil tersebut merupakan hasil dari penjumlahan seluruh biaya bahan baku sebesar Rp.1.285.000, biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp.2.555.000 dimana pekerja untuk bagian peracikan hanya 1 orang dengan upah Rp. 1.650.000 mendapat gaji per kemasan Rp. 1.650 dan bagian pengemasan terdapat 2 orang pegawai dengan upah masing-masing Rp.450.000 mendapat gaji per kemasan Rp.450. Adapun biaya *overhead* pabrik tetap per bulan yaitu Rp.389.583 dan biaya *overhead* pabrik variabel per bulan yaitu Rp. 1.442.500 dari jumlah harga pokok produksi dibagi dengan jumlah produksi yaitu 1.000 *cup*. Sehingga terdapat harga per kemasan yaitu Rp. 5.647.

Perbandingan harga jual yang ada di KPS-Bogor dengan Metode Full Costing

Dari hasil perhitungan yang diperoleh oleh peneliti, maka peneliti akan melakukan perbandingan pada harga pokok produksi dalam menentukan harga jual. Dalam menentukan harga jual, KPS-Bogor tidak menggunakan cara khusus, melainkan hanya

mengharapkan keuntungan yang sebesar-besarnya. Dari sini dapat disimpulkan bahwa harga jual harus ditentukan dengan memperhitungkan semua biaya produksi yang dikeluarkan dan bagian keuntungan yang diinginkan harus ditingkatkan. Berdasarkan hasil wawancara diketahui bahwa KPS-Bogor ingin memperoleh keuntungan sebesar 30% dari produk yang dijual. Jika dihitung biaya produksinya, menurut KPS-Bogor, pada Desember 2021 akan diproduksi 1.000 cup susu. Total harga per kemasan dari total biaya yang dikeluarkan menentukan harga jual pada susu dengan mengharapkan laba 30% perhitungannya yaitu sebagai berikut :

$$\text{Harga jual} = \text{Biaya total} + \text{Margin (\% laba)}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual} &= \text{Rp.5.343} + (\text{Rp.5.434} \times 30\%) \\ &= \text{Rp.5.343} + \text{Rp.1.603} \\ &= \text{Rp.6.946} \end{aligned}$$

Dari perhitungan harga jual menurut KPS-Bogor Per unit Rp.6.946 dibulatkan menjadi Rp.7.000

Sedangkan dengan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* KPS-Bogor pada bulan desember 2021 menghasilkan 1.000 susu. Total harga per kemasan terdapat Rp. 5.647 dari total biaya tersebut dapat dilakukan untuk menentukan harga jual susu dengan mengharapkan laba sebesar 30% yaitu sebagai berikut:

$$\text{Harga jual} = \text{Biaya total} + \text{Margin (\% laba)}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual} &= \text{Rp.5.647} + (\text{Rp.5.647} \times 30\%) \\ &= \text{Rp. 5.647} + \text{Rp.1.694} \\ &= \text{Rp.7.341} \end{aligned}$$

Perhitungan harga jual dengan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* pada susu sebesar Rp.7.341

Terdapat selisih antara penentuan harga jual dan biaya produksi menurut KPS-Bogor dan penentuan biaya produksi dengan menggunakan metode full costing. Total biaya produksi lebih tinggi saat menghitung harga pokok produksi secara full cost dibandingkan saat menghitung KPS-Bogor. Berikut adalah perbandingan harga jual dengan harga pokok produksi menurut KPS-Bogor dengan menggunakan metode full cost untuk menentukan harga jual per unit, yang ditunjukkan pada Tabel 3.14.

Tabel 3.14 Perbandingan Harga Jual

Keterangan	KPS-Bogor	Metode <i>Full Costing</i>	Selisih
Harga Jual Susu	Rp.7.000	Rp.7.341	Rp.341

Sumbet: Data diolah untuk penelitian

Dari Tabel 3.14 diketahui bahwa metode full cost digunakan dalam penentuan harga jual produk susu selisih menurut KPS-Bogor. Selisih harga jual timbul dari selisih biaya yang dibebankan sejak awal. Perhitungan harga pokok dengan menggunakan full costing lebih besar dibandingkan dengan metode perhitungan harga pokok produksi KPS-Bogor. Oleh karena itu, harga jual yang ditetapkan KPS-Bogor lebih rendah dibandingkan dengan metode full cost. Karena harga pasar KPS-Bogor adalah Rp.7.000, sedangkan jika dihitung dengan metode biaya penuh adalah Rp.7.341 maka, KPS-Bogor mengalami kerugian dibandingkan harga jual yang ditetapkan semula. Harga yang ditetapkan oleh KPS-Bogor tidak kompetitif karena harga nya lebih rendah.

PENUTUP

Perhitungan harga pokok produksi untuk menentukan harga jual pada susu yang dilakukan oleh Koperasi Produksi Susu dan Peternakan (KPS) Bogor masih belum tepat. Berikut ini adalah rincian kesimpulan terkait perhitungan harga pokok produksi untuk menentukan harga jual pada susu. Biaya produksi ditentukan berdasarkan perkiraan. Harga susu Rp. 6.500/liter, dalam menentukan harga pokok produksi, koperasi tidak

memasukkan dalam perhitungan penyusutan semua komponen di atas yang berkaitan dengan peralatan yang digunakan dalam proses produksi, tetapi semua mesin yang dimiliki koperasi dimasukkan dalam perhitungan biaya penyusutan. Namun, mesin-mesin tersebut tersebar di departemen pemrosesan yang berbeda atau tidak digunakan secara langsung dalam proses produksi. Oleh karena itu perlu dilakukan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode yang benar. Perhitungan biaya produksi dengan menggunakan metode *full costing* dapat menjadi alternatif untuk menghitung biaya produksi sesungguhnya. Biaya produksi susu terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya pabrik. Biaya bahan baku meliputi biaya yang berkaitan dengan susu, gula, dan air. Biaya tenaga kerja langsung termasuk 3 orang karyawan. Dalam hal ini biaya *overhead* pabrik dibagi menjadi dua yaitu biaya *overhead* pabrik tetap dan biaya *overhead* pabrik variabel. Perhitungan biaya produksi menurut metode *full costing* memperhitungkan semua komponen biaya proses produksi. Biaya operasional diperhitungkan saat menghitung harga jual KPS-Bogor namun, tingkat keuntungan yang dicapai tidak ditentukan secara pasti. Oleh karena itu, dalam menentukan harga jual produksi susu diperlukan perhitungan ulang salah satu alternatif penentuan harga jual yang tepat dapat dilakukan dengan menentukan harga jual dengan menggunakan metode *Cost-plus-price*. Harga jual ditentukan dengan metode ini dengan menambahkan biaya produksi dengan persentase tertentu dari biaya. Harga jual susu yang sama untuk setiap produk koperasi tidak berlaku. Penetapan harga jual dengan menggunakan keuntungan 30% dari biaya produksi susu menghasilkan harga jual Rp.7.000,- sedangkan penentuan harga jual susu dengan hasil produksi utama menggunakan metode *full costing* dengan harga jual Rp.7.341.

DAFTAR PUSTAKA

- Fariyah, E. dkk. 2020. *Anggaran Perusahaan: Teori dan Praktika*. Surabaya : Scopindo Media Pustaka
- Fuad, M. dkk. 2018. *Pengantar Bisnis*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Gorrison. 2020. *Akuntansi Manajerial*. Jakarta : Salemba Empat
- Imron, H, M, A. 2021. *Pengantar Bisnis Modern*. Jakarta: Desanta Publisher.
- Krismiaji dan Aryani. *Akuntansi Manajemen*. 2016. Yogyakarta : YKPN
- Mulyadi. 2018. *Akuntansi Biaya, Cetakan Pertama*. Bandung : Refika Aditama
- Mulyadi. 2015. *Akuntansi Biaya Edisi 5*. Yogyakarta : Universitas Gajah Mada
- Putra, M, I. 2021. *Akuntansi Biaya: Pedoman Terlengkap Analisis dan (Murtanto, 2016) Pengendalian Biaya Produksi*. Jakarta : Anak Hebat Indonesia
- Purwaji, A. 2018. *Pengantar Akuntansi*. Jakarta : Salemba Empat
- Rosida, E. 2015. *Akuntansi Biaya*. Bandung : Mujahid Press
- Republik Indonesia. 1992. Undang-Undang Nomor 25 Tahun 1992 Tentang Perekoperasian.
- Samryn, Nienik H. "Perbandingan Harga Pokok Produksi Full Costing dan Variabel Costing untuk harga jual Cv.Pyramid". *Jurnal E MBA*, Vol.1, No.3, ISSN 2303-1174,(2013):h.366-373
- Sireger, B. dkk. 2017. *Akuntansi Biaya*. Jakarta : Salemba Empat
- Siregar, B. dkk. 2016. *Akuntansi Biaya Edisi 2*. Jakarta : Salemba Empat
- Sulistiyowati, C. dkk. 2020. *Anggaran Perusahaan: Teori dan Praktika*. Surabaya : Scopindo Media Pustaka.
- Setyaningrum, Ari. 2015. *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. Yogyakarta : CV. Andi Offset
- Supriyono. 2013. *Akuntansi Biaya: Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok, Edisi 2*. Yogyakarta : BPFE
- Supriyono, R.A. 2014. *Akuntansi Biaya, Pengumpulan Biaya dan Penetapan Harga Pokok*. 2014. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada
- Wauran, D. 2016. *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dan Penetapan Cost Plus Pricing Method Dalam Rangka Penetapan Harga Jual Pada Rumah Makan Rusuk KO'Petrus Cabang Megamas*. *Jurnal EMBA* Vol.4 No.2 Juni 2016, Hal 652-661
- Wijaya, K. dkk. 2022. *Akuntansi Biaya*. Padang Sumatera Bara t: PT Global Eksekutif Teknologi.
- Zainal, A. 2022. *Koperasi dan Kemitraan Pertanian*. Pekalongan : Penerbit NEM