



Analisis Harga Pokok Produksi dengan Metode Variabel Costing pada Produk Roti Ariska Desa Curah Kalak Jangkar Situbondo

Imamatun Listya Putri¹, M. Zikwan², Istianatun Najmiyah³

¹⁻³Akuntansi Syariah, Universitas Ibrahimiy, Situbondo

²Manajemen Bisnis Syariah, Universitas Ibrahimiy, Situbondo

¹ haloibulistya@gmail.com ² ziksaririzik@gmail.com ³ najmiyah.istianah@gmail.com

Info Artikel

Sejarah Artikel:

Diterima : 25-12-2022

Disetujui : 05-01-2023

Diterbitkan : 02-02-2023

Kata Kunci:

Harga Pokok Produksi,
Variabel Costing, Usaha
Kecil dan Menengah

Keywords :

Cost of Production,
Variabel Costing, Small
and Medium Enterprises

ABSTRAK

Penentuan harga pokok produksi (HPP) merupakan salah satu pondasi krusial yang bisa berpengaruh pada banyak aspek dan berdampak sistemik. Kekurang-cermatan dalam mengidentifikasi dan menghitung biaya produksi, berakibat pada HPP yang kurang tepat dan pada akhirnya menghasilkan harga jual terlalu rendah atau terlalu tinggi. Sehingga target laba yang diharapkan menjadi tidak tercapai. Selain itu, harga jual menjadi kurang kompetitif. Tidak hanya berguna dalam perencanaan, harga pokok produksi juga bermanfaat untuk pengawasan dan pengendalian biaya operasional perusahaan.

Penelitian bertujuan untuk menghasilkan HPP bagi produsen Roti Ariska dengan menggunakan metode variabel costing. Data dihimpun melalui hasil wawancara, observasi, dan dokumen. Selanjutnya data dianalisis melalui tahapan reduksi data, penyajian data, dan kesimpulan. Terakhir, setiap data diuji keabsahannya dengan metode triangulasi (metode) dan perpanjangan pengamatan.

Simpulan dari penelitian ini adalah: (1) harga pokok produksi Roti Ariska yang berjalan selama ini menggunakan metode yang sederhana, memprediksi biaya yang akan dikeluarkan dalam produksi dan ditambah dengan margin, sehingga diperoleh harga jual yang sama untuk semua varian rasa yang diproduksi; (2) penerapan metode variabel costing menghasilkan HPP yang berbeda untuk setiap varian rasa roti, sehingga setiap varian sebenarnya perlu ditetapkan harga jual yang berbeda agar perusahaan tidak mengalami kerugian.

ABSTRACT

Determination of the cost of production (HPP) is one of the crucial foundations that can affect many aspects and have a systemic impact. Inaccuracy in identifying and calculating production costs, results in an inaccurate HPP and ultimately results in a selling price that is either too low or too high. So that the expected profit target is not achieved. In addition, the selling price becomes less competitive. Not only useful in planning, the cost of production is also useful for monitoring and controlling the company's operational costs.

The research aims to produce HPP for Ariska Bread producers using the variable costing method. Data is collected through interviews, observations, and documents. Furthermore, the data were analyzed through the stages of data reduction, data presentation, and conclusions. Finally, each data is tested for its validity using the triangulation method (method) and extended observations.

The conclusions of this study are: (1) the cost of producing Ariska Roti which has been running so far uses a simple method, predicting the costs to be incurred in production and adding a margin, so that the same selling price is obtained for all the flavors produced; (2) the application of the variable costing method produces a different COGS for each bread flavor variant, so that each variant actually needs to be set at a different selling price so that the company does not suffer losses.



©2022 Penulis. Diterbitkan oleh Program Studi Akuntansi Syariah, Fakultas Syariah dan Ekonomi Islam, Universitas Ibrahimiy, Indonesia. Akses aktikerl bersifat terbuka di bawah lisensi CC BY NC (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>)

PENDAHULUAN

Usaha Kecil Menengah (UKM) merupakan salah satu dari sekian banyak perusahaan industri yang peningkatannya mengalami perkembangan yang sangat tinggi. UKM merupakan suatu kegiatan kecil yang bentuk pendiriannya berdasarkan inisiatif perorangan.¹ Akan tetapi meskipun pendiriannya didirikan oleh satu orang, bisnis ini banyak membantu berlangsungnya pertumbuhan ekonomi masyarakat Indonesia. Agar tetap bisa membantu berlangsungnya pertumbuhan ekonomi masyarakat, UKM harus bisa bertahan dengan memperkuat bisnisnya. Kuatnya persaingan bisnis yang didukung dengan teknologi informasi dan komunikasi, menuntut UKM untuk bersaing secara kompetitif dalam merebut pangsa pasar.

UKM harus mengembangkan strategi dan kebijakan yang tepat agar UKM dapat bertahan dan bersaing. Salah satu kebijakan yang harus ditetapkan ialah kebijakan dalam penentuan harga pokok produksi. Dari harga pokok akan menjadi dasar dalam penentuan harga jual. Sehingga biaya yang dikeluarkan bagaimana dapat dipantau, lebih efisien dan meningkatkan produktifitasnya. Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang yang telah atau mungkin terjadi untuk mencapai tujuan tertentu.² Penentuan harga pokok produksi merupakan hal yang sangat penting, mengingat informasi harga pokok produksi digunakan untuk menentukan harga produk, pemantauan biaya produksi, perhitungan laba rugi periodik, serta penentuan harga pokok persediaan yang disajikan dalam neraca.³

Informasi yang dibutuhkan dalam menentukan harga pokok produksi ialah informasi yang mengenai bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Ketiga dari biaya tersebut harus diketahui dengan sangat cermat. Dalam menentukan harga pokok produksi bisa menggunakan *full costing* dan *variable costing*. Dalam metode *full costing* semua biaya diperhitungkan, baik yang berperilaku tetap maupun variabel. Sedangkan *variable costing* pembiayaannya hanya memperhitungkan biaya-biaya variabel.⁴ Laporan laba rugi yang dihasilkan oleh sistem *variable costing* memperlihatkan margin kontribusi suatu barang yang dihasilkan.

Perhitungan harga pokok produksi dapat membantu perusahaan untuk mengetahui biaya pokok produksi yang akan dikeluarkan. Dengan perhitungan harga pokok produksi yang tepat, maka akan menghasilkan penetapan harga yang tepat juga. Harga tidak terlalu tinggi ataupun terlalu rendah, sehingga UKM akan menghasilkan laba yang sesuai dengan yang diharapkan. Dengan informasi HPP, manager dapat menekan biaya produksi tanpa mengurangi kualitas produk yang dihasilkan.

Terjadinya kesalahan dalam menentukan harga jual produksi akan mengakibatkan penentuan harga jual, mengakibatkan harga terlalu tinggi atau terlalu rendah. Kedua kemungkinan tersebut akan mengakibatkan kerugian bagi perusahaan. Apabila harga jual yang ditentukan terlalu rendah maka akan menghasilkan laba yang terlalu rendah. Sebaliknya, jika harga yang ditentukan sangat tinggi, maka produknya menjadi tidak mampu bersaing di pasar.

Harga pokok produksi itu sendiri meliputi: Biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.⁵ Ada dua metode yang sangat memungkinkan dilakukan oleh pemilik UKM yakni, *full costing* dan *variable costing*. *Full costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang membebankan seluruh biaya produksi, baik yang berperilaku tetap maupun variabel kepada produk.⁶ Sedangkan metode *variable costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang hanya menghitung biaya produksi variabel saja.⁷

Berdasarkan studi pendahuluan pada Roti Ariska Jangkar, diketahui bahwa UKM ini dalam perhitungan harga pokok dan harga jual menggunakan cara yang relatif sederhana. Dilakukan secara manual dalam pembukuannya, seperti menaksir harga roti dengan memperkirakan permintaan produk,

¹ Vanda Novita Sari, "Analisis Penerapan Metode Variable Costing Dalam menentukan Harga Pokok Produksi Pada UKM di banda aceh", Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi, Vol. 1, No. 2, (2016), 103.

² Bastian Bustami dan Nurlela, *akuntansi biaya* edisi 4 (jakarta : mitra wacana media, 2013), hal. 7

³ Ibid, hal.10.

⁴ Mulyadi, *akuntansi biaya* (yogyakarta : sekolah tinggi ilmu manajemen, 2014), 122.

⁵ Bustami dan Nurlela, , *akuntansi biaya* edisi 4 (jakarta : mitra wacana media, 2013), hal. 49

⁶ Mulyadi, *Akuntansi biaya* (Yogyakarta : Sekolah Ilmu Tinggi Manajemen, 2014), 122

⁷ V. Wiratna Sujarweni, *Akuntansi Biaya* (Yogyakarta: Pustaka Baru Press), 151.

perkiraan biaya, strategi harga, dan penyesuaian harga akhir. Didorong oleh fakta inilah, peneliti tertarik untuk melakukan analisis harga pokok produksi dengan metode *variable costing*. *Variable costing* merupakan metode yang sederhana dan mudah untuk dimengerti. Selain itu, *variable costing* dapat memenuhi keperluan internal manajemen. *Variable costing* relatif memudahkan penilaian kinerja berdasarkan jenis produk, wilayah, kelas pelanggan, dan segmen lain dalam bisnis.

KAJIAN TEORI

A. Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik ditambah persediaan produk dalam proses akhir. Harga pokok produksi terikat dengan periode waktu tertentu. Harga pokok produksi akan sama dengan biaya produksi apabila tidak ada persediaan produk di dalam proses awal dan akhir.⁸

Harga pokok adalah nilai korban untuk memperoleh barang atau jasa yang diukur dengan nilai mata uang. Besarnya biaya diukur dengan berkurangnya atau timbulnya utang.⁹ Harga pokok produksi mencerminkan total biaya manufaktur dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, overhead selama periode berjalan.¹⁰ Harga pokok produksi merupakan sejumlah kas atau aset lain yang digunakan untuk memperoleh dan mengelola bahan baku sampai menjadi barang jadi.¹¹ Harga pokok produksi adalah semua biaya untuk membuat satuan unit barang jadi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik.¹²

Harga pokok produksi juga disebut sebagai sejumlah kas atau aset lain yang digunakan untuk memperoleh dan mengelola bahan baku sampai menjadi barang jadi.¹³ Harga pokok produksi adalah semua biaya untuk membuat satuan unit barang jadi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik.¹⁴ Harga pokok dapat dikatakan sebagai nilai pengorbanan untuk memperoleh barang atau jasa yang diukur dengan nilai mata uang. Besarnya biaya diukur dengan berkurangnya kekayaan atau timbulnya utang.¹⁵

Dengan demikian, harga pokok produksi merupakan elemen penting untuk menilai keberhasilan dari perusahaan dagang atau manufaktur. Harga pokok produksi berkaitan dengan indikator tentang kesuksesan perusahaan, misalnya laba kotor penjualan, laba bersih.

Tujuan Harga Pokok Produksi¹⁶ adalah untuk menentukan harga jual produk, memantau realisasi biaya produksi, dan penghitungan laba rugi periodik. Adapun manfaatnya yaitu untuk menghitung nilai persediaan barang jadi dan harga pokok penjualan, dasar menentukan harga jual, menentukan penawaran harga jual suatu kontrak penjualan, dan strategi memenangkan persaingan di pasar¹⁷.

B. Variabel Costing

Full costing merupakan metode penentuan kos produksi yang memperhitungkan semua unsure biaya produksi ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga

⁸ Bastian Bustami dan Nurela, *Akuntansi Biaya*, (Jakarta: Graha Ilmu, 2016), 60.

⁹ Tresno Lesmono, *Akuntansi Biaya*, (Yogyakarta: Academia Akuntansi YKPN, 1998), 1.

¹⁰ Gloria Tarek Dkk, "*Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Pokok Produksi*", Universitas Sam Ratulange, 2018, 44.

¹¹ Slamet Sugiri Bogat Agus Riyono, *AKuntansi pengantar 1*, (Yogyakarta: Sekolah Tinggi ilmu Manajemen YKPN, 2018), 280.

¹² Sri Hanggani, *Akuntansi Biaya*, (Surakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Sebelas Maret, 2008), 11.

¹³ Slamet Sugiri Bogat Agus Riyono, *AKuntansi pengantar 1*, (Yogyakarta: Sekolah Tinggi ilmu Manajemen YKPN, 2018), 280.

¹⁴ Sri Hanggani, *Akuntansi Biaya*, (Surakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Sebelas Maret, 2008), 11.

¹⁵ Sunarto, *Akuntansi Biaya* (Yogyakarta: AMUS, 2003), 4.

¹⁶ Mulyadi, *Penentuan Harga Pokok dan Pengendalian Biaya*, Edisi Kelima, (Yogyakarta: STIE YKPN), 93.

¹⁷ Sri Hanggana, *Akuntansi Biaya*, 41.

kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variable maupun tetap.¹⁸ Sedangkan *Variable costing* adalah metode untuk menentukan harga pokok produksi dengan hanya memperhitungkan biaya produksi variabel saja. Kalkulasi biaya produksi variabel menurut Prawiranegoro (2009) adalah pengorbanan sumber daya untuk menghasilkan barang atau jasa dimana hanya memperhitungkan biaya variabel saja, yang terdiri dari biaya bahan baku langsung, berhubungan dengan volume kegiatan produksi, maka disebut kalkulasi biaya produk langsung (*direct costing*)¹⁹.

Dalam pendekatan variabel costing, dari semua unsur biaya produksi hanyalah biaya-biaya produksi variabel yang diperhitungkan sebagai elemen harga pokok produksi. Dengan demikian, biaya overhead pabrik tetap dalam metode variabel costing tidak melekat pada persediaan produk yang belum laku dijual, tetapi langsung dianggap sebagai biaya dalam periode terjadinya.

Kelebihan metode *variable costing* antara lain: (a) untuk kepentingan perencanaan jangka pendek, hubungannya dalam perubahan volume kegiatan; (b) menyediakan informasi yang lebih baik untuk mengendalikan *period cost* dari pada *full costing*; (c) menyajikan data yang bermanfaat untuk pengambilan keputusan. Kelemahannya, metode *variable* dianggap tidak sesuai dengan prinsip akuntansi yang lazim, sehingga laporan keuangan untuk kepentingan pajak harus dibuat atas dasar metode *full costing*. Selain itu, dalam variabel costing tidak diperhitungkannya biaya overhead pabrik tetap dalam persediaan dan harga pokok persediaan akan mengakibatkan nilai persediaan lebih rendah, sehingga akan mengurangi modal kerja yang dilaporkan untuk tujuan analisis keuangan.²⁰

METODE PENELITIAN

Penelitian analisis harga pokok produksi ini merupakan jenis lapangan (field research) dengan pendekatan kualitatif. Penelitian dilaksanakan di UMKM Roti Ariska yang terletak di desa Curah Kalak Jangkar Situbondo. Sumber data terdiri dari data primer dan sekunder, yang dihimpun melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Data dianalisis dengan 3 langkah, yaitu: mereduksi data yang tidak terkait, menyajikan kembali data, dan melakukan penarikan kesimpulan. Data-data tersebut dianalisis diuji keabsahannya dengan triangulasi metode dan ketekunan pengamatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Usaha Roti Ariska ini dirintis oleh pasangan suami istri sejak tahun 2015. Produk yang dibuat ada 2 model yaitu roti Ariska bunga (bulat) dan Ariska memangjang dengan berbagai rasa dan ukuran. Bahan baku yang digunakan terdiri dari: tepung, gula, mentega, dan telur. Sedangkan tenaga kerjanya hanya dibantu oleh dua orang karyawan di bagian pengemasan dan pemasaran. Biaya overhead yang dikeluarkan meliputi: biaya listrik, gas LPG, mesin oven, mesin pengemasan. Biaya bahan penolong antara lain untuk pembelian bahan perasa roti.

Dari hasil wawancara dan analisis dokumen, diperoleh informasi biaya sebagai berikut:

¹⁸ Mulyadi, *Akuntansi Biaya*, (Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan Akademi Manajemen Perusahaan YKPN, 2012), 17.

¹⁹ Ibid, 151

²⁰ Supriono, *Akuntansi Manajemen 1 Konsep Dasar Akuntansi manajemen dan Proses Perencanaan*, (Yogyakarta: Anggota IKAPI, 1987), 47-48

Tabel 1. Biaya Bahan Baku Roti Ariska

No	Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Per Satuan	Jumlah Biaya	Tarif Per Biaya
		(1)	(2)	(1)*(2)=(3)	(3)/9.000=(4)
1	Tepung	150 kg	Rp.12.000	Rp.1.800.000	200
2	Gula	90 kg	Rp.12.000	Rp.1.080.000	120
3	Mentega	60 kg	Rp.16.000	Rp.960.000	106,67
4	Telur	90 kg	Rp.24.000	Rp.2.160.000	240
5	Kemasan	450 bendel	Rp.1.500	Rp.675.000	75
6	Coklat	60 kotak	Rp.15.000	Rp.900.000	100
7	Stroberi	60 bungkus	Rp.15.000	Rp.900.000	100
8	Kelapa	120 buah	Rp.3.000	Rp.360.000	40
9	Nanas	60 bungkus	Rp.15.000	Rp.900.000	100
10	Kacang	60 kg	Rp.28.000	Rp.1.680.000	186,67
Jumlah				Rp.11.415.000	1.268,34

Tabel 2. Biaya Overhead Pabrik

No	Jenis biaya	Kuantitas	Harga perolehan per Satuan	Jumlah biaya	Hasil Produk si	Biaya per biji
		(1)	(2)	(1)*(2)= (3)	(4)	(3)/(4)= (5)
1.	Gas	40	Rp.19.000	Rp.760.000	9.000	84,44
2.	listrik	1	Rp.20.000	Rp.20.000	9.000	2,22
3.	Oven	4	Rp.400.000	Rp.1.600.000	9.000	177,77
Jumlah				Rp. 2.380.000		Rp. 264,43

Tabel 3. Harga Pokok Produksi metode Perusahaan

No	Elemen biaya	Jumlah biaya	Jumlah Produksi	biaya per biji
		(1)	(2)	(1)/(2)=(3)
1.	Biaya bahan baku	Rp.11.415.000	9.000	Rp.1.268,33
2.	Biaya tenaga kerja	–	9.000	–
3.	Biaya overhead pabrik	Rp.2.380.000	9.000	Rp.264,44
Jumlah		Rp.13.795.000		Rp.1.532,77

Dari data-data di atas, peneliti menganalisis harga pokok produksi Roti Arista Jangkar dengan menggunakan metode variabel costing. Dengan mengidentifikasi terlebih dahulu biaya bahan baku, tenaga kerja, dan overhead pabrik sebagai berikut:

a. Biaya Bahan Baku

Dalam satu kali proses produksi pembuatan roti Ariska dihasilkan 300 roti, dengan bahan baku terdiri dari: 5 kg.tepung, 3 kg gula, 2 kg mentega, 2 kg telur. Total jumlah biaya per hari sebesar Rp.176.000, yang terbagi menjadi 5 varian rasa.

Tabel 4. Biaya Bahan Baku Roti Rasa Coklat dengan Variable Costing

No	Jenis Biaya	Harga Per Satuan	Jumlah Hari	Jumlah Biaya	Volume	Biaya Per Biji Rp.
		(1)	(2)	(1)*(2)=(3)	(4)	(3)/(4)=(5)
1	Tepung	Rp.12.000	30	Rp.360.000	1.800	Rp.200
2	Gula	Rp.7.200	30	Rp.216.000	1.800	Rp.120
3	Mentega	Rp.6.400	30	Rp.192.000	1.800	Rp.106,6
4	Telur	Rp.9.600	30	Rp.288.000	1.800	Rp.160
5	Kemasan	Rp.4.500	30	Rp.135.000	1.800	Rp.75
6	Coklat	Rp.30.000	30	Rp.900.000	1.800	Rp.500
Jumlah		Rp.67.700		Rp.2.091.000		Rp.1.161,6

Tabel 5. Biaya Bahan Baku Roti Rasa Strobery dengan Variable Costing

No	Jenis Biaya	Harga Per Satuan	Jumlah Hari	Jumlah Biaya	Volume	Biaya Per Biji Rp.
		(1)	(2)	(1)*(2)=(3)	(4)	(3)/(4)=(5)
1	Tepung	Rp.12.000	30	Rp.360.000	1.800	Rp.200
2	Gula	Rp.7.200	30	Rp.216.000	1.800	Rp.120
3	Mentega	Rp.6.400	30	Rp.192.000	1.800	Rp.106,6
4	Telur	Rp.9.600	30	Rp.288.000	1.800	Rp.160
5	Kemasan	Rp.4.500	30	Rp.135.000	1.800	Rp.75
6	Stroberi	Rp.30.000	30	Rp.900.000	1.800	Rp.500
Jumlah		Rp.67.700		Rp.2.091.000		Rp.1.161,6

Tabel 6. Biaya Bahan Baku Roti Rasa Kelapa Muda dengan Variable Costing

No	Jenis Biaya	Harga Per Satuan	Jumlah Hari	Jumlah Biaya	Volume	Biaya Per Biji Rp.
		(1)	(2)	(1)*(2)=(3)	(4)	(3)/(4)=(5)
1	Tepung	Rp.12.000	30	Rp.360.000	1.800	Rp.200
2	Gula	Rp.7.200	30	Rp.216.000	1.800	Rp.120
3	Mentega	Rp.6.400	30	Rp.192.000	1.800	Rp.106,6
4	Telur	Rp.9.600	30	Rp.288.000	1.800	Rp.160
5	Kemasan	Rp.4.500	30	Rp.135.000	1.800	Rp.75
6	Kelapa muda	Rp.12.000	30	Rp.360.000	1.800	Rp.200
Jumlah		Rp.51.700		Rp.1.551.000		Rp.861,6

Tabel 7. Biaya Bahan Baku Roti Rasa Nanas dengan Variable Costing

No	Jenis Biaya	Harga Per Satuan	Jumlah Hari	Jumlah Biaya	Volume	Biaya Per Biji Rp.
		(1)	(2)	(1)*(2)=(3)	(4)	(3)/(4)=(5)
1	Tepung	Rp.12.000	30	Rp.360.000	1.800	Rp.200
2	Gula	Rp.7.200	30	Rp.216.000	1.800	Rp.120
3	Mentega	Rp.6.400	30	Rp.192.000	1.800	Rp.106,6
4	Telur	Rp.9.600	30	Rp.288.000	1.800	Rp.160
5	Kemasan	Rp.4.500	30	Rp.135.000	1.800	Rp.75
6	Nanas	Rp.30.000	30	Rp.900.000	1.800	Rp.500
Jumlah		Rp.67.700		Rp.2.091.000		Rp.1.161,6

Tabel 8. Biaya Bahan Baku Roti Rasa Kacang dengan Variable Costing

No	Jenis Biaya	Harga Per Satuan	Jumlah Hari	Jumlah Biaya	Volume	Biaya Per Biji Rp.
		(1)	(2)	(1)*(2)=(3)	(4)	(3)/(4)=(5)
1	Tepung	Rp.12.000	30	Rp.360.000	1.800	Rp.200
2	Gula	Rp.7.200	30	Rp.216.000	1.800	Rp.120
3	Mentega	Rp.6.400	30	Rp.192.000	1.800	Rp.106,6
4	Telur	Rp.9.600	30	Rp.288.000	1.800	Rp.160
5	Kemasan	Rp.4.500	30	Rp.135.000	1.800	Rp.75
6	Kacang	Rp.56.000	30	Rp.1.680.000	1.800	Rp.933,3
Jumlah		Rp.95.700		Rp.2.871.000		Rp.1.434,9

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Jumlah tenaga kerja langsung yang melakukan pengemasan roti berjumlah satu orang. Sedangkan bagian pengadon ialah dilakukan langsung oleh pemilik usaha itu sendiri. Pemilik roti itu tidak menentukan gaji untuk dirinya sendiri. Sedang gaji karyawan bergantung pada jumlah roti yang sudah selesai dikemas. Pemilik menggaji dengan per masing-masing rasa yang ada di usaha roti ariska tersebut. Per rasa pemilik memberikan rotinya itu seharga 2 roti. Jika disetaraka dengan harga per rasa, berarti karyawan digaji Rp.4.000. Kemudian dikali jumlah 5 rasa, berarti per harinya ialah Rp.20.000. jika dihitung dalam 30 hari $Rp.20.000 \times 30 = Rp.600.000$. Akan tetapi untuk HPP biaya tenaga kerja dibagi menjadi 5 rasa. Jadi $Rp.600.000/5 = Rp.120.000$

c. Biaya Overhead Pabrik

Tabel 9. Biaya Overhead Pabrik dengan Variable Costing

No	Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Perolehan Per Satuan	Jumlah Biaya	Volume	Biaya Per Biji
		(1)	(2)	(1)*(2)/(5)= (3)	(4)	(3)/(4)= (5)
1.	Gas	40	Rp.19.000	Rp.152.000	9.000	Rp.84,4
2.	Listrik	1	Rp.20.000	Rp.4000	9.000	Rp.2,2
Jumlah			Rp.39.000	Rp.156.000		Rp.86.6

Tabel 10. HPP Roti Ariska 5 Varian Rasa dengan *Variable Costing*

Nama	Coklat	Strowberi	Kelapa Muda	Nanas	Kacang
Bahan Baku	Rp.2.091.000	Rp.2.091.000	Rp.1.551.000	Rp.2.091.000	Rp.2.871.000
TKL	Rp.120.000	Rp.120.000	Rp.120.000	Rp.120.000	Rp.120.000
OHP	Rp.156.000	Rp.156.000	Rp.156.000	Rp.156.000	Rp.156.000
Jumlah	Rp.2.367.000	Rp.2.367.000	Rp.1.827.000	Rp.2.367.000	Rp.3.147.000

Dari hasil analisis data, diketahui bahwa selama ini perusahaan menghitung harga pokok dengan cara menaksir harga roti. Dengan memperkirakan permintaan produk, memperkirakan biaya, menentukan strategi harga dan menentukan harga akhir. Berikut perhitungan harga pokok produksi Roti Ariska berdasarkan metode perusahaan

- 1) Roti Ariska Rasa Coklat sebesar Rp.1.106,1
- 2) Roti Ariska Rasa Stroberi sebesar Rp.1.106,1
- 3) Roti Ariska Rasa Kelapa Muda sebesar Rp.1.046,1
- 4) Roti Ariska Rasa Nanas sebesar Rp.1.106,1
- 5) Roti Ariska Rasa Kacang sebesar Rp.1.192,77

Sedangkan hasil penghitungan harga pokok produksi dengan variabel costing, diperoleh HPP sebagai berikut:

- 1) Roti Ariska Rasa Coklat sebesar Rp.3.370,2 (terdapat selisih Rp.2.264,1)
- 2) Roti Ariska Rasa Stroberi sebesar Rp.3.370,2 (terdapat selisih Rp.2.264,1)
- 3) Roti Ariska Rasa Kelapa Muda sebesar Rp.3.070,3 (terdapat selisih Rp.2.024,2)
- 4) Roti Ariska Rasa Nanas sebesar Rp.3.370,2 (terdapat selisih Rp.2.246,1)
- 5) Roti Ariska Rasa Kacang sebesar Rp.3.643,6 (terdapat selisih Rp.2.450,83)

KESIMPULAN

Dari penerapan metode variabel costing dalam penelitian, diperoleh kesimpulan bahwa:

1. Metode penghitungan harga pokok produksi yang diterapkan oleh perusahaan yaitu dengan melakukan taksiran biaya yang dikeluarkan selama proses produksi, sehingga diperoleh HPP yang sama pada semua varian rasa produk roti Ariska.
2. Penerapan metode variabel costing yang mengidentifikasi setiap biaya bahan baku dari per varian rasa, maka dihasilkan HPP yang berbeda pada setiap varian.

DAFTAR PUSTAKA

- Bastian Bustami dan Nurlela, *Akuntansi Biaya* Edisi 4 (Jakarta : Mitra Wacana Media, 2013)
- Gloria Tarek Dkk, "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Pokok Produksi", Universitas Sam Ratulange, 2018
- Mulyadi, *Akuntansi Biaya* (Yogyakarta : Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen, 2014)
- Slamet Sugiri Bogat Agus Riyono, *AKuntansi pengantar 1*, (Yogyakarta: Sekolah Tinggi ilmu Manajemen YKPN, 2018)
- Sri Hanggani, *Akuntansi Biaya*, (Surakarta; Fakultas Ekonomi Universitas Sebelas Maret, 2008)
- Sunarto, *Akuntansi Biaya* (Yogyakarta: AMUS, 2003)
- Supriono, *Akuntansi Manajemen 1 Konsep Dasar Akuntansi manajemen dan Proses Perencanaan*, (Yogyakarta: Anggota IKAPI, 1987)
- Tresno Lesmono, *Akuntansi Biaya*, (Yogyakarta; Academia Akuntansi YKPN, 1998)
- V. Wiratna Sujarweni, *Akuntansi Biaya* (Yogyakarta: Pustaka Baru Press)
- Vanda Novita Sari, "Analisis Penerapan Metode Variable Costing Dalam menentukan Harga Pokok Produksi Pada UKM di banda aceh", *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi*, Vol. 1, No. 2, (2016)