

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Data Penelitian

1. Gambaran Umum Perusahaan

Awal berdirinya Industri Roti A. Zaki *Bakery* yang didirikan oleh ibu Umi ini yang sudah berjalan selama 22 tahun. Ibu Umi selaku pemilik usaha A. Zaki *Bakery* menjalankan usahanya sekaligus tempat tinggal di Dusun 20 Tanjung Sari Desa Kelumpang Kebun No.133. Dahulu ibu Umi hanya berjualan roti keliling yang mengambil dari pemillik lain, setelah berjalan selama satu tahun ibu Umi memutuskan untuk memproduksi roti sendiri dengan menentukan untuk menyewa sebuah tempat untuk memproduksi roti sendiri dengan modal awal kurang lebih Rp20.000.000 (dua puluh juta) pada tahun 2000 dan dipasarkan sendiri dengan dibantu beberapa karyawan yang dimiliki dulu.

Seiring berjalannya waktu usahanya ibu Umi semakin maju dan dikenal masyarakat luas sehingga beliau dapat membeli lahan untuk dijadikan tempat tinggal sekaligus tempat industri yang memproduksi berbagai macam roti sampai sekarang. Saat ini A. Zaki *Bakery* sudah memiliki pekerja sebanyak 15 orang dan masing-masing memiliki tugas yang berbeda sesuai yang ditentukan. Bagian pengadonan ada 3 orang, bagian pemanggangan/penggorengan ada 4 orang, bagian *finishing* ada 3 orang dan bagian penggulungan roti ada 5 orang. Dalam sehari A. Zaki *Bakery* mampu memproduksi 15.000 pcs roti dengan pendapat penjualan sebesar Rp11.250.000. Roti keliling yang diproduksi A. Zaki *Bakery* diberi harga 750/pcs dan harga ini berlaku untuk semua jenis roti.

Roti keliling merupakan salah satu makanan ringan yang sangat familiar dikalangan masyarakat Indonesia termasuk kota Medan dengan berbagai macam bentuk dan rasa. Saat ini, UKM A. Zaki *Bakery* memproduksi 11 macam olahan roti seperti *roti paha ayam*, *donat*, *roti bantal*, *roti tepung*, *roti coklat*, *roti gula*, *roti blueberry*, *roti stawberry* dan berbagai macam olahan

lainnya dimana semua roti terbuat dari bahan baku yang sama hanya saja berbeda isian dan bentuk.

2. Logo Perusahaan dan Makna Logo

Gambar 4.1



Logo Perusahaan

Sumber : A. Zaki Bakery

Makna Logo Perusahaan:

1. Warna hijau adalah warna yang memberikan ketenangan, ramah lingkungan dan kedamaian pada lingkungan pekerjaan juga lingkungan masyarakat. Serta menambah energi dan terus bersemangat dalam bekerja.
2. Makna A. Zaki adalah nama yang terinspirasi dari nama seorang anak dari pemilik perusahaan. Bahwa nama A. Zaki menurut Islam adalah nama yang tumbuh dengan baik, bersih, ramah, pintar, cerah dan taat agama. Agar perusahaan menjadi perusahaan yang terus berkembang dan maju serta menjadi perusahaan yang selalu diinginkan masyarakat.
3. Lambang garis setengah lengkungan yang berwarna hijau adalah adanya pelindung yang agung dan daya tahan dalam menghadapi masalah perusahaan

3. Visi dan Misi Perusahaan

Visi Perusahaan

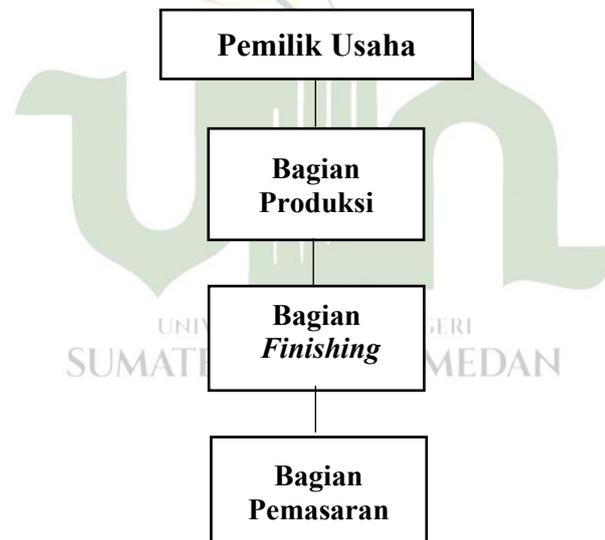
Menjadikan Industri Roti A. Zaki Bakery sebagai industri yang maju, inspirasi, dan produktif. Bisa memiliki cabang di daerah lainnya.

Misi Perusahaan

1. Menjadi salah satu industri *A. Zaki Bakery* yang paling diminati oleh masyarakat luas.
2. Menciptakan lapangan pekerjaan.
3. Meningkatkan kualitas produksi dan berbagai macam jenis roti.

4. Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur organisasi adalah kerangka yang sengaja dibentuk untuk menunjukkan kedudukan, tugas wewenang dan tanggung jawab yang berbeda dari setiap individu dalam satu organisasi. Struktur organisasi pada *A. Zaki Bakery* dapat di lihat pada gambar di bawah ini:



Struktur Organisasi Perusahaan

Sumber : A. Zaki Bakery

5. Deskripsi Jabatan

1. Tugas dan Tanggung Jawab Pemilik Usaha

1. Merencanakan dan mengawasi seluruh kegiatan operasional perusahaan.
2. Mengecek persediaan bahan baku produksi.
3. Mengawasi seluruh karyawan, apakah bekerja dengan baik atau tidak dan meminta pertanggung jawaban atas setiap tugas yang diberikan.

4. Menentukan macam-macam jumlah barang yang akan diproduksi.
5. Menentukan tujuan perusahaan untuk jangka panjang.
6. Menerima pendapatan penjualan roti. Dan membayar biaya operasional setiap bulannya.

2. Tugas dan Tanggung Jawab Bagian Produksi

1. Bagian Pengadaan bertanggung jawab memperkirakan pemakaian bahan baku.
2. Bagian Gulung Roti tugas dan tanggung jawabnya memperhatikan setiap bagian yang digulung sama rata dengan yang lainnya. Tidak boleh lebih ataupun kurang.
3. Bagian Pemanggangan dan Penggorengan diberikan tugas dan tanggung jawab dalam mengecek dan mengatur suhu untuk hasil panggang roti secara baik.

Proses Produksi

Proses produksi merupakan suatu kegiatan mengolah bahan baku dan bahan penolong menjadi sebuah produk yang siap untuk dipasarkan. UKM A. *Zaki Bakery* adalah perusahaan manufaktur yang mengolah tepung sebagai bahan baku utamanya menjadi berbagai macam roti *keliling*. Proses produksi UKM A. *Zaki Bakery* yakni berdasarkan pesanan namun menurut hasil wawancara dengan pemilik usaha bahwa setiap harinya pesanan dari penjual *keliling* selalu sama yaitu sebanyak 20.000 pcs. UKM A. *Zaki Bakery* memproduksi setiap hari kecuali hari minggu. Hal ini disebabkan permintaan produk yang tinggi serta keterbatasan peralatan dan tenaga kerja mengharuskan UKM ini terus melakukan produksi.

Proses produksi roti *keliling* pada UKM A. *Zaki Bakery* terdiri dari beberapa tahapan, antara lain :

1. Proses pemesanan bahan baku dan bahan penolong

Pada tahap ini pemilik usaha tidak perlu lagi melakukan pembelian ke toko-toko bahan-bahan yang diperlukan untuk memproduksi roti

tetapi pemilik usaha hanya melakukan pemesanan melalui telepon kemudian pihak toko akan mengantarkan langsung ke A. Zaki Bakery. Lama nya umur perusahaan membuat mereka memiliki banyak toko-toko langganan sehingga pembelian bahan baku dapat dilakukan melalui telepon.

2. Proses *mixing*

Proses *mixing* adalah proses pencampuran semua bahan yang telah ditakar sebelumnya. Proses pengadukan adonan roti yang bagus harus kalis agar bisa menghasilkan roti yang empuk, lembut dan bagus. Proses ini dilakukan dengan menggunakan mesin *mixer*, 3 *mixer* yang dimiliki perusahaan membuat 3 pekerja yang dibutuhkan untuk proses ini.

3. Proses *proofing* adonan roti

Pada proses ini, adonan yang sudah kalis akan diistirahatkan atau difermentasikan. Proses pengistirahatkan adalah proses mendinginkan adonan agar ragi yang ada dalam adonan bisa bereaksi mengeluarkan gas yang akan membuat adonan menjadi mengembang. Dalam proses ini diperlukan kehati-hatian karna apabila adonan yang terlalu lama didiamkan atau terlalu cepat maka adonan bisa gagal mengembang, kempes dan bantat.

4. Proses pemotongan adonan roti

Pada proses ini adonan yang sudah mengembang dipotong menggunakan mesin pemotong kemudian dipotong kecil-kecil dan ditimbang sesuai dengan berat untuk roti yang akan diolah.

5. Proses pembentukan adonan roti

Adonan yang sudah dipotong-potong akan dibentuk bermacam-macam jenis roti. Menurut pemilik usaha bahwa adonan dan takaran untuk setiap jenis roti tidak jauh berbeda.

6. Proses pemanggangan/penggorengan adonan roti

Proses pemanggangan adonan roti juga perlu diperhatikan dengan baik. Walaupun adonan yang mengembang bagus, namun proses

pemanggangannya kurang pas maka roti bisa gagal. Karena proses timer baking, suhu api atas bawah oven dan proses pemutaran Loyang sangat berpengaruh terhadap hasilnya. Oleh karena itu untuk proses ini A. Zaki *Bakery* memberikan pengawasan penuh terhadap prosesnya. Pada proses penggorengan hanya untuk dua jenis roti yakni roti paha ayam dan donat.

7. Pemberian topping roti

Pada proses ini setiap jenis roti yang dihasilkan akan diberikan topping oleh bagian *finishing*. Roti yang dihasilkan akan diberi topping srikaya, pandan, coklat seres, blueberry, strawberry, gula halus dan coklat.

3. Tugas dan Tanggung Jawab Bagian *Finishing*

1. Bagian *Finishing* memberi *cream* dan meses coklat untuk sebagian roti tertentu.
2. Bagian *Packing* melakukan pengemasan roti kedalam plastik, serta melakukan pengepakan secara aman dan rapi.

4. Tugas dan Tanggung Jawab Bagian Pemasaran

1. Menerima pesanan dari pedagang keliling baik secara langsung maupun tidak langsung.
2. Memberikan roti-roti siap jual kepada pedagang keliling yang sesuai dengan jumlah pesanan, namun dari informasi yang didapat peneliti melalui wawancara kepada pemilik usaha A. Zaki *Bakery* bahwa setiap harinya jumlah pesanan dari pedagang keliling hampir selalu sama.

B. Hasil Penelitian

Data yang dikumpulkan dari penelitian ini adalah data yang diperoleh langsung dari pemilik usaha melalui proses wawancara, observasi, dan dokumentasi yang sehubungan dengan masalah dalam penelitian ini.

1. Penentuan Harga Pokok Produksi Menurut UKM A. Zaki *Bakery*

Harga pokok produksi adalah biaya-biaya yang dikeluarkan perusahaan pada proses produksi roti. UKM A. Zaki *Bakery* telah melakukan perhitungan harga pokok produksi, tetapi A. Zaki *Bakery* hanya menghitung biaya-biaya yang keluar untuk menghasilkan roti saja. Hal tersebut terungkap dari hasil wawancara yang dilakukan peneliti dengan pemilik usaha.

Jawaban dari Ibu Umi:

“Dari awal berdirinya usaha roti ini, kami hanya menghitung harga pokok produksinya secara sederhana saja nak. Perhitungannya dilakukan dengan cara dimana kami hanya menjumlahkan seluruh total biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya listrik serta biaya upah tenaga kerja per satu bulan.”

Keterangan di atas mengungkapkan bahwa A. Zaki *Bakery* masih menggunakan perhitungan sederhana yaitu menjumlahkan seluruh biaya produksi yang dianggap berpengaruh terhadap proses produksi roti. Sedangkan untuk biaya *overhead* pabrik ibu Umi hanya memasukkan bahan penolong dan biaya listrik saja, untuk biaya air dan telepon tidak ikut dimasukkan.

Jawaban Ibu Umi:

“Seperti biaya air dan biaya telepon, kedua biaya tersebut tidak kami jumlahkan nak, karena kan kami menghitung harga pokok produksinya hanya secara sederhana dimana hanya menghitung penjumlahan kasarnya aja seperti yang saya katakan sebelumnya.”

Kemudian peneliti menanyakan terkait biaya penyusutan dan pemeliharaan mesin, peralatan dan bangunan diketahui bahwa mesin, peralatan, dan bangunan memiliki masa manfaat yang akan habis.

Jawaban Ibu Umi:

“Untuk biaya penyusutan dan pemeliharaan mesin, peralatan dan bangunan tidak kami masukkan karena kalau di masukkan biaya-biaya tersebut ke dalam perhitungan harga pokok produksi harus lebih merinci lagi nak? Sehingga menurut saya malah mempersulit kami dalam memperhitungkannya, lagi pula mesin dan peralatan tidak rusak setiap bulannya. Tetapi di samping itu kami sudah menyiapkan biaya tak terduga kok nak, sehingga apabila sewaktu-waktu mesin ataupun peralatan terjadi kerusakan kami sudah ada dananya.”

Dalam menentukan harga pokok produksi, perusahaan hanya menghitung biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya penolong dan biaya listrik. Berikut data yang dikumpulkan oleh peneliti untuk mempermudah penelitian ini dan tahapan-tahapan dalam perhitungan harga pokok produksi roti keliling pada UKM A. *Zaki Bakery* sebagai berikut:

a. Biaya Bahan Baku

Dalam proses produksi roti UKM A. *Zaki Bakery* membutuhkan bahan baku. Bahan baku yang digunakan untuk memproduksi roti yaitu tepung, mentega, telur, pengembang, pelembut, gula pasir, minyak goreng dan telur. Untuk tepung perusahaan mencampur dengan beberapa *brand* tepung untuk sekali produksi hal itu dilakukan untuk efisiensi biaya bahan baku. Bahan baku adalah segala sesuatu yang merupakan bahan pokok atau bahan utama yang diolah dalam proses produksi menjadi produk jadi.

Biaya bahan baku merupakan biaya yang dikeluarkan perusahaan, bagi perusahaan bahan baku hal paling utama untuk menghasilkan sebuah pengolahan produk. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data bulan Maret 2022. Sehingga untuk menghitung biaya produksi roti digunakan data produksi selama satu bulan. Berikut data bahan baku yang digunakan perusahaan pada bulan Maret 2022:

Tabel 4.1

Biaya Bahan Baku UKM A. *Zaki Bakery*

Maret 2022

	Keterangan	Kuantitas	Harga Satuan	Jumlah Biaya Bahan Baku
Maret	Tepung Cakra	90 sak	Rp195.000	Rp17.550.000
	Tepung Payung	250 sak	Rp162.000	Rp40.500.000
	Tepung Gerbang	90 sak	Rp190.000	Rp17.100.000
	Margarin Amanda	90 dus	Rp166.000	Rp14.940.000
	Pelembut Angel	45 dus	Rp491.000	Rp22.095.000
	Pengembang Alpina	45 dus	Rp550.000	Rp24.750.000
	Gula Pasir	50 sak	Rp608.000	Rp30.400.000
	Minyak Goreng	65 kg	Rp13.000	Rp845.000
	Telur	120 Papan	Rp36.000	Rp4.320.000
Total Bahan Baku				Rp172.500.000

Sumber : A. Zaki Bakery

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang langsung terlibat dalam proses produksi perusahaan. Keterlibatan karyawan dalam proses produksi mewajibkan perusahaan untuk memberikan balas jasa berupa upah/gaji. Dalam menjalankan usahanya, A. Zaki Bakery membagi proses produksinya kedalam beberapa departemen tertentu, dimana semua proses produksi dari awal hingga akhir dikerjakan sesuai tanggung jawab yang diberikan kepada setiap divisi. Namun apabila salah satu divisi sudah menyelesaikan tugasnya maka perusahaan mewajibkannya membantu menyelesaikan tugas divisi lain.

Tenaga kerja langsung yang dimiliki A. Zaki Bakery sebanyak 15 orang. Jam kerja karyawan di A. Zaki Bakery berlangsung selama 8 jam/hari dengan hari kerja efektif 6 hari selama satu minggu dan tarif per harinya berbeda sesuai dengan keahlian yang dimiliki karyawan. Perusahaan memberikan upah kepada karyawan setiap satu minggu sekali. Berikut data perhitungan biaya tenaga kerja langsung pada UKM A. Zaki Bakery:

Tabel 4.2
Biaya Tenaga Kerja Langsung UKM A. Zaki Bakery
Maret 2022

Jabatan TKL	Jumlah TKL	Upah per Minggu	Jumlah Biaya TKL per Minggu	Jumlah Biaya TKL per Bulan
Pengadonan	3 orang	Rp390.000	Rp1.170.000	Rp4.680.000
Penggulungan Roti	5 orang	Rp330.000	Rp1.650.000	Rp6.600.000
Pemanggang/Penggoreng	4 orang	Rp600.000	Rp2.400.000	Rp9.600.000
<i>Finishing</i>	3 orang	Rp300.000	Rp900.000	Rp3.600.000
Jumlah	15 orang	Rp2.070.000	Rp6.120.000	Rp24.480.000

Sumber : A. Zaki Bakery

c. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan perusahaan selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja. Biaya *overhead* yang diakui oleh A. Zaki Bakery hanya biaya bahan penolong dan biaya listrik.

1. Biaya Bahan Penolong

Biaya bahan penolong merupakan biaya bahan pendukung yang relatif kecil untuk memenuhi proses produksi, dalam hal ini perusahaan menggunakannya untuk membuat *varian* rasa roti dan menambah citra rasa roti. Berikut perhitungan biaya bahan penolong pada UKM A. Zaki Bakery:

Tabel 4.3
Biaya Bahan Penolong UKM A. Zaki Bakery
Maret 2022

Bulan	Keterangan	Kuantitas	Harga Satuan	Jumlah Biaya
Maret	<i>Choco filling</i>	85 sak	Rp130.000	Rp11.050.000
	Meses Coklat	85 kg	Rp40.000	Rp3.400.000
	Selai <i>Blueberry</i>	40 dus	Rp110.000	Rp4.400.000
	Selai <i>Strawberry</i>	40 dus	Rp110.000	Rp4.400.000
	Krim Mentega Putih	90 dus	Rp161.000	Rp14.490.000

	Gula Halus	20 dus	Rp155.000	Rp3.100.000
	Garam	1 dus	Rp4.000	Rp96.000
	Gas LPG	85 tabung	Rp15.000	Rp1.275.000
Total Bahan Penolong				Rp42.211.000

Sumber : A. Zaki Bakery

2. Biaya Listrik

Biaya listrik merupakan salah satu biaya *overhead* yang diakui oleh perusahaan selain biaya bahan penolong. Dalam proses produksi biaya listrik yang dikeluarkan digunakan untuk menerangi pabrik, menyalakan mesin air dan untuk menyalakan mesin adonan, mesin panggang roti dan mesin pemotong yang digunakan dalam proses produksi. Berikut biaya listrik UKM A. Zaki Bakery selama satu bulan :

Tabel 4.4
Biaya Listrik UKM A. Zaki Bakery
Maret 2022

Keterangan	Maret
Biaya Listrik	Rp3.000.000

Sumber : A. Zaki Bakery

Dari tabel di atas dapat dilihat bahwa biaya listrik pada UKM A. Zaki Bakery sebesar Rp3.000.000, menurut pemilik usaha setiap bulannya biaya listrik perusahaan tidak sama tetapi hampir setiap bulan angka yang dikeluarkan perusahaan untuk biaya listrik yakni sebesar Rp3.000.000.

d. Perhitungan Harga Pokok Produksi pada UKM A. Zaki Bakery

Harga pokok produksi UKM A. Zaki Bakery dipengaruhi oleh seluruh biaya yang telah diklasifikasikan di atas bahwa perusahaan dalam memperhitungkan harga pokok produksinya dilakukan dengan menjumlahkan semua total biaya produksi, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik yang terdiri dari biaya bahan penolong dan biaya listrik untuk setiap bulannya pada saat melakukan proses produksi. Berikut perhitungan harga pokok produksi pada UKM A. Zaki Bakery:

Tabel 4.5

Harga Pokok Produksi UKM A. Zaki Bakery

Maret 2022

Sesuai tabel di atas dapat dilihat bahwa total harga pokok produksi

Jenis Biaya	Total Biaya
Biaya bahan baku	Rp172.500.000
Biaya tenaga kerja	Rp24.480.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	
Biaya penolong	Rp42.211.000
Biaya Listrik	Rp3.000.000
Total biaya <i>overhead</i> pabrik	Rp45.211.000
Total Biaya Produksi	Rp242.191.000
Jumlah Produksi (pcs)	360.000
Harga Pokok Produksi/Pcs	Rp672

A. Zaki Bakery pada bulan Maret 2022 yaitu sebesar Rp242.191.000 untuk jumlah produksi sebanyak 360.000 pcs. Dengan biaya produksi per unit yaitu Rp672. Total biaya produksi tersebut dipengaruhi oleh biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik dan dapat disimpulkan bahwa biaya produksi tertinggi terdapat pada biaya bahan baku yaitu sebesar Rp172.500.000 kemudian biaya *overhead* pabrik sebesar Rp45.211.000 dan pengeluaran biaya produksi terendah terdapat pada biaya tenaga kerja sebesar Rp24.480.000.

C. Pembahasan

1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing*

Harga pokok produksi menurut metode *full costing* dihitung yaitu dengan cara memasukkan seluruh biaya yang mempengaruhi proses produksi, seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat variabel maupun bersifat tetap dan di dalam metode *full costing* lebih mengutamakan keseluruhan biaya dalam setiap penentuan biaya produksi. Berdasarkan data yang diterima bahwa perusahaan dalam menghitung harga pokok produksi roti keliling, terdapat beberapa biaya yang tidak dihitung perusahaan. Walaupun perusahaan

secara sadar mengetahui bahwa biaya tersebut merupakan biaya yang dapat menambah *cost* dalam proses produksi.

Biaya-biaya yang diabaikan perusahaan yaitu biaya air, telepon, biaya depresiasi mesin dan peralatan, biaya pemeliharaan mesin dan pelaratan. Biaya-biaya tersebut akan dihitung sebagai biaya produksi, hal ini terungkap karena dalam metode *full costing* semua biaya harus diperhitungkan agar perusahaan dapat mengetahui harga pokok produksi yang akurat dari usahanya.

a. Biaya Air

Biaya air tidak dihitung perusahaan sebagai harga pokok produksi, hal ini terungkap bahwa dalam proses produksi penggunaan air hanya sedikit sehingga perusahaan menganggap biaya air tidak perlu dimasukkan ke dalam perhitungan harga pokok produksi namun dalam kegiatan operasionalnya tentu saja perusahaan membutuhkan banyak air untuk kebutuhan karyawan.

Hasil wawancara yang dilakukan bahwa saluran air yang digunakan perusahaan menyatu dengan saluran air pemakaian rumah tangga milik perusahaan. Karena itu perusahaan hanya memperkirakan biaya setiap bulannya yang dikeluarkan untuk biaya air perusahaan. Adapun biaya air yang dikeluarkan perusahaan setiap bulannya dihitung tetap yaitu sebesar Rp 800.000.

b. Biaya Telepon

Perusahaan tidak memiliki telepon khusus, selama ini dalam menghubungi penjual bahan baku dan bahan penolong perusahaan melakukan pemesanan melalui telepon milik pribadi begitu pula saat perusahaan menerima pesanan. Karena hal tersebut perusahaan menganggap biaya telepon tidak termasuk harga pokok produksi. Karena pendekatan metode *full costing* menghitung semua unsur biaya baik yang bersifat variabel maupun tetap maka peneliti dan pemilik usaha menetapkan biaya telepon Rp150.000 untuk biaya pembelian paket internet dan pulsa setiap satu bulan.

c. Biaya Depresiasi Alat Produksi

Aset tetap yang dapat disusutkan di UKM A. Zaki *Bakery* yaitu mesin dan peralatan. Selama menjalankan bisnisnya perusahaan tidak menghitung biaya depresiasi mesin dan peralatan kedalam harga pokok produksi. Hal ini dikarenakan perusahaan mengklasifikasikan mesin dan peralatan sebagai modal awal perusahaan.

Biaya depresiasi tahun 2021 digunakan untuk menghitung harga pokok produksi taksiran menurut metode *full costing*. Berikut ini rumus perhitungan biaya depresiasi mesin dan peralatan dengan menggunakan metode garis lurus:

$$\text{Biaya depresiasi per tahun} = \frac{\text{Harga Perolehan} - \text{Nilai Residu}}{\text{Umur Ekonomis}}$$

Jadi untuk menghitung biaya depresiasi per bulan dari setiap jenis mesin dan peralatan yang digunakan perusahaan dapat dihitung dengan menggunakan metode garis lurus dengan rumus:

$$\text{Biaya depresiasi per tahun} = \frac{\text{Harga Perolehan} - \text{Nilai Residu}}{\text{Umur Ekonomis}}$$

Berdasarkan rumus perhitungan di atas, maka dapat diketahui bahwa biaya depresiasi untuk masing-masing mesin dan peralatan setiap tahun dan bulannya. Perhitungan biaya depresiasi mesin dapat dilihat dalam tabel 4.6.

Tabel 4.6
Biaya Depresiasi Mesin

Keterangan	Kuantitas	Harga Satuan	Jumlah Harga	Umur Ekonomis	Penyusutan pertahun	Penyusutan perbulan
Mesin Adonan	3	Rp10.000.000	Rp30.000.000	8	Rp3.750.000	Rp312.500
Mesin Panggang Roti	2	Rp30.000.000	Rp60.000.000	8	Rp7.500.000	Rp625.000
Mesin Pemotong	2	Rp15.000.000	Rp30.000.000	8	Rp3.750.000	Rp312.500
Total Biaya Penyusutan			Rp120.000.000		Rp15.000.000	Rp1.250.000

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui jumlah biaya depresiasi mesin setiap tahunnya sebesar Rp15.000.000 sedangkan untuk per bulannya Rp1.250.000, dimana dapat dilihat bahwa biaya depresiasi tertinggi terdapat pada mesin panggang roti sebagai alat termahal yaitu sebesar Rp625.000 per bulan. Dan biaya terendah terdapat pada mesin adonan dan mesin pemotong yaitu Rp312.500.

Berikut hasil perhitungan biaya depresiasi peralatan terdapat pada tabel 4.7:

Tabel 4.7

Biaya Depresiasi Peralatan

Keterangan	Kuantitas	Harga Satuan	Jumlah Harga	Umur Ekonomis	Penyusutan pertahun	Penyusutan perbulan
<i>Dough Cutter</i>	15	Rp86.400	Rp1.296.000	4	Rp324.000	Rp27.000
<i>Rolling Pin</i>	15	Rp84.000	Rp1.260.000	4	Rp315.000	Rp26.250
Loyang	700	Rp80.000	Rp56.000.000	8	Rp7.000.000	Rp583.333
Timbangan	15	Rp230.000	Rp3.450.000	4	Rp862.500	Rp71.875
Meja Kerja	5	Rp500.000	Rp2.500.000	6	Rp416.667	Rp34.722
Wajan	2	Rp160.000	Rp320.000	5	Rp64.000	Rp5.333
Kompor	2	Rp945.000	Rp1.890.000	8	Rp236.250	Rp19.688
Total Biaya Penyusutan			Rp64.610.000	35	Rp9.218.417	Rp768.201

Dari hasil perhitungan pada tabel 4.7 dapat diketahui bahwa bahwa depresiasi peralatan per bulan sebesar Rp768.201 dengan biaya

depresiasi peralatan tertinggi terdapat pada loyang Rp583.000 dikarenakan kuantitas loyang yang dimiliki perusahaan cukup banyak yaitu 700 pcs. Biaya depresiasi peralatan terendah terdapat pada *rolling pin* yaitu hanya Rp26.250.

d. Biaya Pemeliharaan Mesin dan Peralatan

Perusahaan tidak memasukkan biaya pemeliharaan ke dalam harga pokok produksi karena menganggap semua mesin dan peralatan tidak rusak setiap bulan, namun perusahaan membuat atau menyisihkan biaya tak terduga setiap bulannya sebesar Rp300.000.

e. Evaluasi Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya-biaya yang tidak dimasukkan perusahaan ke dalam biaya *overhead* pabrik terdiri dari biaya air, biaya telepon, biaya depresiasi mesin dan peralatan serta biaya pemeliharaan dan perawatan mesin dan peralatan. Setelah dilakukan penelusuran lebih lanjut terhadap perusahaan, maka dapat dilihat evaluasi biaya *overhead* pabrik pada UKM A. Zaki Bakery:

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN
Tabel 4.8
Evaluasi Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Total Biaya
Biaya bahan penolong	Rp42.211.000
Biaya listrik	Rp3.000.000
Biaya air	Rp800.000
Biaya telepon	Rp150.000
Biaya depresiasi mesin	Rp1.250.0000
Biaya depresiasi peralatan	Rp768.201
Biaya pemeliharaan dan perawatan mesin dan peralatan	Rp300.000
Total	Rp48.479.201

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui bahwa sebelumnya terdapat beberapa biaya yang tidak diperhitungkan yaitu biaya air, biaya telepon, biaya depresiasi mesin dan peralatan serta biaya pemeliharaan mesin dan peralatan. Biaya *overhead* tertinggi terdapat pada biaya bahan penolong yaitu sebesar Rp42.211.000 dan biaya *overhead* terendah pada biaya telepon yaitu Rp150.000. Demikian dapat diketahui bahwa evaluasi biaya *overhead* pabrik pada UKM A. Zaki *Bakery* yakni sebesar Rp48.479.201.

Berikut ini tabel perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*:

Tabel 4.9
Perhitungan Harga Pokok Produksi menggunakan Metode *Full Costing*
Maret 2022

Jenis Biaya	Total Biaya
Biaya bahan baku	Rp172.500.000
Biaya tenaga kerja langsung	Rp24.480.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik variable	
Biaya Bahan Penolong	Rp42.211.000
Biaya Listrik	Rp3.000.000
Biaya Air	Rp800.000
Biaya Telepon	Rp150.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	
Biaya Pemeliharaan dan Biaya Perawatan Mesin dan Peralatan	Rp300.000
Biaya Penyusutan Mesin	Rp1.250.000
Biaya Penyusutan Peralatan	Rp768.201

Total biaya <i>overhead</i> pabrik	Rp48.479.201
Total Biaya Produksi	Rp245.459.201
Jumlah Produksi (pcs)	360.000
Harga Pokok Produksi/Pcs	Rp681

Berdasarkan tabel 4.9, perhitungan harga pokok produksi jika menggunakan metode *full costing* menghasilkan angka yang lebih tinggi dibandingkan perhitungan harga pokok produksi yang digunakan perusahaan. Dari data yang diolah diperoleh total biaya produksi sebesar Rp245.459.201, hasil tersebut merupakan penjumlahan antara total biaya bahan baku sebesar Rp172.500.000, biaya tenaga kerja yaitu sebesar Rp24.480.000, dan total biaya *overhead* pabrik sebesar Rp48.479.201, serta dibagi dengan jumlah unit produksi sebanyak 360.000 pcs sehingga diperoleh harga pokok produksi per pcs nya yaitu sebesar Rp681.

2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Variable Costing*

Harga pokok produksi menurut metode *variable costing* dihitung dengan cara hanya memperhitungkan biaya produksi variabel saja yang dibebankan sebagai bagian dari harga pokok produksi.

Berikut ini tabel perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *variable costing*:

Tabel 4.10

Perhitungan Harga Pokok Produksi menggunakan Metode *Variable Costing*

Maret 2022

Jenis Biaya	Total Biaya
Biaya bahan baku	Rp172.500.000
Biaya tenaga kerja langsung	Rp24.480.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik variable	
Biaya Bahan Penolong	Rp42.211.000
Biaya Listrik	Rp3.000.000
Biaya Air	Rp800.000
Biaya Telepon	Rp150.000
Total biaya <i>overhead</i> pabrik	Rp46.161.000
Total Biaya Produksi	Rp243.141.000

Jumlah Produksi (pcs)	360.000
Harga Pokok Produksi/Pcs	Rp675

Berdasarkan tabel 4.10, perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *variable costing* menghasilkan angka yang lebih tinggi dibandingkan perhitungan harga pokok produksi yang digunakan perusahaan. Dari data yang diolah diperoleh total biaya produksi sebesar Rp243.141.000, hasil tersebut merupakan penjumlahan antara total biaya bahan baku sebesar Rp172.500.000, biaya tenaga kerja yaitu sebesar Rp24.480.000, dan total biaya *overhead* pabrik sebesar Rp46.161.000, serta dibagi dengan jumlah unit produksi sebanyak 360.000 pcs sehingga diperoleh harga pokok produksi per pcs nya yaitu sebesar Rp675.

3. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* dan Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Variable Costing*

Penggunaan kedua metode perhitungan harga pokok produksi di atas, yaitu metode *full costing* dan *variable costing* sebagai dasar penentuan harga pokok produksi perusahaan, dapat dilihat bahwa kedua metode tersebut memiliki perbedaan dalam perhitungannya, terutama dalam alokasi biaya *overhead* pabrik tetap dan biaya *overhead* pabrik variabel yang dibebankan kepada produk. Berikut ini tabel perbandingan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dan *variable costing*:

Tabel 4.11
Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi menggunakan Metode
Full Costing* dan *Variable Costing
Maret 2022

Uraian Biaya	Metode <i>Full Costing</i>	Metode <i>Variable Costing</i>
Biaya Bahan Baku	Rp172.500.000	Rp172.500.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp24.480.000	Rp24.480.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	Rp2.318.201	

Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	Rp46.161.000	Rp46.161.000
Biaya Produksi	Rp245.459.201	Rp243.141.000
Selisih Biaya Produksi	Rp2.318.201	
Jumlah Produksi (pcs)	360.000	360.000
Harga Pokok Produksi pcs	Rp681	Rp675
Selisih Harga Pokok Produksi	Rp6	

Berdasarkan tabel 4.11 dapat diketahui bahwa terdapat perbedaan nilai dari hasil perhitungan harga pokok produksi dengan metode *Full Costing* dan metode *Variable Costing*. Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* memiliki nilai lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *variable costing*, menurut perhitungan metode *full costing* perolehan biaya produksi sebesar Rp245.459.201, sedangkan dengan metode *variable costing* perolehan biaya produksinya sebesar Rp243.141.000. Terdapat selisih biaya produksi sebesar Rp2.318.201. Sehingga dalam perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* yaitu sebesar Rp681 per pcs dengan jumlah produksi sebanyak 360.000 pcs sedangkan menggunakan metode *variable costing* yaitu sebesar Rp675 per pcs dengan jumlah produksi sebanyak 360.000 pcs. Maka terdapat selisih perhitungan harga pokok produksi diantara metode *full costing* dan *variable costing* yaitu sebesar Rp6. Perbedaan ini karena adanya selisih dari perhitungan biaya *overhead* pabrik yang dilakukan dengan metode *full costing* dan *variable costing*.

Terlihat bahwa perbedaan antara perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* terletak pada perlakuan biaya *overhead* pabrik, dimana pada metode *full costing*, biaya *overhead* pabrik tetap dimasukkan dalam harga pokok produksi bersama dengan biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung serta biaya *overhead* pabrik variabel. Sedangkan pada metode *variable costing*, biaya *overhead* pabrik tetap tidak dimasukkan kedalam harga pokok produksi, oleh karena itu perhitungan metode *variable costing* tersebut membuat harga pokok produksi yang dihasilkan oleh metode ini menjadi lebih rendah dari harga pokok produksi yang dihasilkan oleh metode *full costing*.