

**Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada
Perusahaan Manufaktur Usaha Kecil
(Studi Kasus: Perusahaan Cherryka Bakery Yogyakarta)**

***Analysis of Calculation of Cost of Production in Small
Manufacturing Companies
(Case Study: Cherryka Bakery Company Yogyakarta)***

S. Prasetyo Andre Kristrianto, & Yushita Marini*

Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Terbuka, Indonesia

Abstrak

Dewasa ini, praktik akuntansi biaya sangat dibutuhkan untuk perusahaan manufaktur, termasuk perusahaan yang bergerak dalam bidang bakery baik itu perusahaan kecil maupun perusahaan besar. Cherryka Bakery merupakan salah satu perusahaan bidang manufaktur usaha kecil dalam memproduksi aneka kue dan roti yang menjalankan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan sistem biaya pesanan pada setiap pesanan rotinya. Dalam praktiknya, dimana dalam Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Cherryka Bakery hanya memasukkan unsur bahan baku langsung dan bahan baku tidak langsung saja, sehingga dirasa kurang relevan untuk menggunakan sistem biaya pesanan, Karenanya penulis tertarik untuk menganalisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Cherryka Bakery Yogyakarta. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif terhadap data keuangan yang bersumber dari Cherryka Bakery dan studi lapangan dalam melakukan analisis data atas perhitungan harga pokok produksi dan penerapannya, Hasil Penelitian ini dapat disimpulkan bahwa sistem akuntansi biaya Cherryka Bakery masih lemah sehingga penulis menyarankan untuk menetapkan biaya standar yang sesuai dengan kebutuhan unsur biaya produksi dan non produksi dari spesifikasi masing-masing produk sehingga dapat lebih sesuai dengan karakteristik dari Cherryka Bakery.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi; Akuntansi Biaya; Manufaktur Usaha Kecil; Perusahaan Kue dan Roti.

Abstract

Today, cost accounting practices are needed for manufacturing companies, including companies engaged in bakery, both small and large companies. Cherryka Bakery is a small business manufacturing company in the production of various cakes and breads that calculates the cost of production using an order cost system for each bread order. In practice, where the calculation of the cost of production carried out by Cherryka Bakery only includes elements of direct raw materials and indirect raw materials, so it is considered less relevant to use an order cost system, therefore the author is interested in analyzing the calculation of the cost of production at Cherryka Bakery Yogyakarta. . This research uses qualitative methods on financial data sourced from Cherryka Bakery and field studies in conducting data analysis on the calculation of the cost of production and its application. The results of this study can be concluded that Cherryka Bakery's cost accounting system is still weak, so the authors suggest setting appropriate standard costs. with the needs of the elements of production and non-production costs from the specifications of each product so that it can be more in line with the characteristics of Cherryka Bakery.

Keywords: Cost of Production; Cost Accounting; Small Business Manufacturing; Baking Companies.

How to Cite: Kristrianto, S.P.A. & Marini, Y. (2023). Judul Hendaknya Ringkas dan Informatif Tidak Lebih dari 15 Kata dalam Bahasa Indonesia. *Economics, Business and Management Science Journal*, 3(1) 2023: 49-60



PENDAHULUAN

Di masa lalu, akuntansi biaya secara luas dianggap sebagai cara perhitungan nilai persediaan yang dilaporkan di neraca dan angka harga pokok penjualan yang disajikan di laporan laba rugi. Pandangan ini membatasi luasnya cakupan informasi yang dibutuhkan oleh manajer untuk pengambilan keputusan menjadi sekedar data biaya produksi yang memenuhi aturan pelaporan eksternal. Definisi yang seperti ini tidak sesuai untuk masa sekarang dan merupakan deskripsi yang tidak akurat mengenai kegunaan informasi perencanaan dan pengendalian, perbaikan kualitas dan efisiensi serta pengambilan keputusan.

Kebijakan penetapan harga oleh manajemen idealnya memastikan pemulihan atas semua biaya dan pencapaian laba. Pencapaian laba diperlukan oleh perusahaan untuk mempertahankan kelangsungan usaha dan meningkatkan kesejahteraan pemilik. Laba diperoleh dengan menandingkan pendapatan dengan akumulasi biaya pada satu periode tertentu.

Akumulasi biaya dapat diperoleh dengan dua metode, yaitu sistem biaya pesanan dan sistem biaya akumulasi. Sistem biaya pesanan menyelenggarakan catatan terpisah atas setiap pesanan dan kuantitas produk yang diproduksi oleh pabrik. Klasifikasi biaya manufaktur untuk biaya pesanan terdiri dari Prime Cost dan Factory Overhead. Prime Cost terdiri dari bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung, Factory Overhead terdiri atas tenaga kerja tidak langsung, bahan baku tidak langsung dan biaya tidak langsung lainnya.

Kecenderungan perusahaan manufaktur kecil menganggap akuntansi biaya hanya berfokus pada Harga Pokok Produksi (HPP) tanpa memperhitungkan unsur-unsur pembentuk dari HPP tersebut, terutama untuk biaya pesanan. Kondisi tersebut menyebabkan perlakuan atas akuntansi biaya yang tidak sesuai dengan realitas yang berlaku. Kecenderungan tersebut sebagai contoh terjadi pada Cherryka Bakery, suatu perusahaan kecil yang memproduksi Bakery di wilayah Kemetiran Lor, Gedongtengen, Yogyakarta. Perusahaan Cherryka Bakery lebih memfokuskan pelaporan pada segi Akuntansi Keuangan-nya saja tanpa memperhatikan segi akuntansi biaya. Sistem akuntansi keuangan Cherryka Bakery cukup rapi dengan bantuan Microsoft Excel yang membuat pelaporan menjadi lebih terstruktur.

Beberapa penelitian yang senada, juga sudah dilakukan, seperti Maghfirah, & BZ, (2016). Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan penerapan metode full costing pada UMKM Kota Banda Aceh. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perolehan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing lebih baik dalam menganalisis harga pokok produksi, hal ini disebabkan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing sudah memasukkan semua biaya overhead, baik tetap maupun variabel selama proses produksi.

Penelitian Harefa dkk., (2022). Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi. dagang. Alat analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan metode full costing di mana metode full costing adalah metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi. Dengan demikian telah dilakukan perbandingan dengan menggunakan metode usaha, sehingga mendapatkan hasil perbandingan antara metode usaha dengan menggunakan metode full costing di perhitungan harga pokok produksi, sehingga hasil dari penelitian di UD. Tahu Murni bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing mempunyai selisih di metode usaha, serta di harga pokok juga metode usaha dan metode full costing mempunyai selisih.

Penelitian Satriani & Kusuma (2020). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Harga Pokok Penjualan Terhadap Laba Penjualan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui seberapa besar pengaruh harga pokok produksi dan harga pokok penjualan terhadap laba yang dihasilkan pada usaha donat madu. Unsur-unsur yang terdapat dalam harga pokok produksi yaitu biaya pabrikasi yang terdiri atas :biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik dan persediaan barang dalam proses yang terdiri atas :persediaan barang dalam proses awal dan persediaan barang dalam proses akhir. Sedangkan unsur-unsur harga pokok penjualan meliputi total harga pokok produksi dan persediaan produk jadi (persediaan produk jadi awal dan persediaan produk jadi akhir). Unsur-unsur tersebut yang akan mempengaruhi harga jual produk. Dalam penelitian

data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari hasil observasi secara langsung.

Nuryanti (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Pada Inses Mx Stuft Bandung (Doctoral dissertation, FISIP UNPAS). Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kondisi laporan harga pokok produksi, menghitung harga pokok produksi dan faktor-faktor yang mempengaruhi harga pokok produksi pada INSES MX STUFT.

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk menganalisis perhitungan HPP pada Perusahaan Cherryka Bakery berdasarkan pandangan akuntansi biaya. Oleh karena itu, penulis mengangkat judul “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Cherryka Bakery Yogyakarta”.

Tujuan penulisan penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan penentuan harga pokok produksi pada Cherryka Bakery Yogyakarta; untuk menganalisis permasalahan yang timbul berkaitan dengan penentuan harga pokok produksi pada Cherryka Bakery Yogyakarta dan mencoba memberikan alternatif penyelesaiannya dan kemudian menuangkannya dalam bentuk tulisan yang dapat dipertanggungjawabkan; untuk menerapkan dan membandingkan antara teori yang telah diperoleh penulis selama mengikuti pendidikan dengan penerapan praktik di lapangan dalam bidang studi akuntansi biaya; untuk menambah referensi bagi pihak-pihak yang berkepentingan terhadap penelitian ini.

METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini, penulis membahas masalah ketepatan alokasi biaya yang dibebankan sebagai biaya produksi dalam menentukan besarnya harga pokok produksi baik teori maupun penerapannya pada perusahaan Cherryka Bakery Yogyakarta dengan menggunakan data anggaran dan data produksi pada Tahun 2021. Dalam penyusunan penelitian ini, penulis menggunakan metode kualitatif dengan pengolahan data yang bersumber dari Cherryka Bakery.

Penulis menggunakan beberapa metode untuk mendapatkan data yang relevan dengan permasalahan yang akan dibahas yaitu metode studi lapangan dilakukan secara kunjungan langsung ke lokasi Cherryka Bakery Gedongtengen Yogyakarta, untuk mendapatkan bukti-bukti nyata yang berkaitan dengan pelaksanaan perhitungan harga pokok produksi yang akan dijadikan dasar pertimbangan oleh penulis untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksinya. Metode wawancara dilakukan dalam rangka memperoleh data-data pendukung dengan cara meminta keterangan secara langsung pada pihak-pihak yang terkait dengan masalah yang dibahas. Proses wawancara dilakukan untuk mendapatkan informasi yang terkait dengan sejarah dan profil perusahaan. Metode studi kepustakaan dilakukan untuk memperoleh data dari berbagai literatur terkait akuntansi biaya yang berhubungan dengan konsep biaya dan konsep harga pokok produksi. Metode ini bertujuan untuk mendapatkan teori yang akan dijadikan dasar penulis dalam menganalisis harga pokok produksi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum dan Operasi Perusahaan

Toko Cherryka Bakery merupakan unit usaha yang bergerak di bidang manufaktur dan perdagangan yang menjual beragam jenis roti dan kue yang berlokasi di JL. Kemetiran Lor, GT II/702, RT: 48 RW: 13, Gedongtengen, Yogyakarta. Toko tersebut berdiri sebagai mata pencaharian wiraswasta keluarga Bapak Kustianto beserta istri. Toko Cherryka Bakery berdiri sejak tahun 2003, Bapak Kustianto memulai bisnis roti ini bersama dengan keluarga dari pihak istrinya. Usaha ini dirintis oleh 3 orang pendiri, yaitu istri dan kedua kakak istri Bapak Kustianto. Pada 4 tahun pertama semenjak beroperasi, proses penjualan yang terjadi sering berada pada tahap impas (tidak untung ataupun rugi). Kedua kakak dari istri Bapak Kustianto merasa bahwa menjalankan bisnis tersebut merupakan hal yang sia-sia.

Namun, melihat peluang dan prospek bisnis di daerah Kemetiran, Bapak Kustianto bersama istri tetap memiliki keyakinan untuk mengambil alih dan mengoperasikan Toko Cherryka Bakery

untuk dikembangkan. Mulai saat itulah Toko Cherryka Bakery hanya dikembangkan oleh Bapak Kustianto beserta istrinya. Usaha ini didirikan dengan modal sendiri untuk mendapatkan keuntungan dan menyejahterakan pemiliknya.

Hingga saat ini, Cherryka Bakery memiliki karyawan berjumlah 15 orang. Ruang lingkup kegiatan Cherryka Bakery adalah menyediakan bahan-bahan dasar pembuatan roti sekaligus mengolahnya untuk menjadi produk roti. Cherryka bakery mulai beroperasi pada pukul 07.00-16.00 WIB, meskipun begitu karyawan diharuskan datang pada pukul 06.30 untuk menyiapkan segala sesuatu yang berhubungan dengan kegiatan operasi seperti pencampuran bahan, pembuatan adonan, proses pemanggangannya dan seluruh aktivitas yang berhubungan dengan kegiatan operasi.

Landasan Teori Akuntansi Biaya

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, biaya merupakan “uang yang dikeluarkan untuk mengadakan (mendirikan, melakukan, dan sebagainya) sesuatu; ongkos; belanja; pengeluaran. Biaya adalah pengeluaran yang digunakan sebagai pengorbanan ekonomi untuk menghasilkan suatu barang atau jasa sedangkan beban adalah pengeluaran yang digunakan untuk membantu dalam proses perolehan barang atau jasa yang berpengaruh pada pendapatan.” (Hariyani, 2018)

Dari uraian di atas dapat disimpulkan bahwa biaya adalah sumber daya ekonomi yang dikorbankan baik berupa aktiva maupun peningkatan kewajiban yang dapat diukur dalam satuan moneter untuk memperoleh sesuatu (barang dan/atau jasa) yang manfaatnya telah atau akan dirasakan di masa yang akan datang.

Akuntansi Biaya. Akuntansi biaya merupakan bagian tak terpisahkan dari akuntansi. Akuntansi biaya merupakan proses yang mempunyai kaitan dengan pencatatan dan pengukuran serta pelaporan yang tepat atas unsur-unsur biaya sejak biaya tersebut timbul dan mengalir melalui proses produksi. Akuntansi biaya merupakan salah satu cabang ilmu akuntansi tentang pengelolaan biaya yang menyajikan informasi biaya bagi suatu perusahaan atau organisasi. Pihak internal perusahaan sangat memerlukan perhitungan dan informasi biaya yang tepat dan akurat guna memperoleh laba dengan cara menekan cost secara efektif dan efisien sehingga masukan bisa lebih kecil dibandingkan dengan keluaran (Fauziyyah dkk., 2021).

Akuntansi biaya biasanya hanya dianggap berlaku untuk perusahaan manufaktur. Namun, dalam dunia ekonomi dewasa ini, setiap organisasi dari berbagai ukuran dapat mengambil manfaat dari penggunaan konsep dan teknik akuntansi biaya.

Klasifikasi Biaya. Umumnya klasifikasi biaya ditentukan atas dasar tujuan yang hendak dicapai dengan klasifikasi tersebut. Menurut Dewi (2019) klasifikasi biaya sangat penting untuk dilakukan dengan membuat ikhtisar atas data biaya, dan klasifikasi yang paling umum digunakan dan didasarkan pada hubungan antar biaya, seperti berikut ini:

- a. Produk
- b. Volume produksi
- c. Departemen, proses, pusat biaya, ataupun subdivisi dari manufaktur
- d. Periode akuntansi
- e. Keputusan, tindakan maupun evaluasi.

Berdasarkan hubungannya dengan produk, biaya dapat diklasifikasikan sebagai biaya produksi (manufacturing cost). Biaya produksi adalah biaya-biaya yang dikeluarkan untuk produksi dan merupakan bagian integral dari produk jadi. Biaya ini tidak akan menjadi beban sampai produk tersebut terjual dan dicatat sebagai harga pokok penjualan. Biaya produksi terdiri dari: bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan overhead pabrik.

Bahan baku langsung. Menurut prinsip akuntansi yang berlaku umum, semua biaya yang terjadi untuk memperoleh bahan baku dan untuk menempatkannya dalam keadaan siap masuk proses produksi merupakan unsur harga pokok bahan baku yang diperoleh, sehingga harga pokoknya adalah harga yang tercantum di faktur pembelian ditambah dengan biaya-biaya lain untuk menyiapkan dalam keadaan siap di proses (harga perolehan). Bahan baku langsung dibebankan terhadap pekerjaan dalam proses sebagai biaya yang bisa dicadangkan.

Tenaga kerja langsung. Tenaga kerja merupakan salah satu diantara faktor produksi yang terdiri dari pekerjaan tangan atau keterampilan dan untuk itu diperoleh imbalan berupa gaji, upah, dan honorarium. Tenaga kerja merupakan perwujudan usaha manusia dalam bentuk energi yang secara sadar diarahkan untuk tujuan tertentu. Dengan demikian, tenaga kerja merupakan salah satu faktor produksi dasar yang menghasilkan pendapatan. Biaya tenaga kerja merupakan salah satu biaya konversi, disamping biaya overhead pabrik, yang merupakan salah satu biaya untuk mengubah bahan baku menjadi barang jadi. Biaya tenaga kerja langsung meliputi semua upah dan gaji pekerja pabrik yang berkaitan langsung dengan proses produksi.

Factory overhead. Biaya overhead pabrik disebut juga biaya tidak langsung (indirect manufacturing costs). Overhead yang meliputi semua kategori biaya. Biaya ini sifatnya tidak bisa ditelusuri langsung ke objek biayanya yaitu produk. Oleh karena itu, dibutuhkan suatu alokasi dalam pembebanan biaya ke unit produk.

Harga pokok produksi merupakan hasil akumulasi biaya produksi dan sering juga disebut biaya manufaktur. Budiarta (2016) mengatakan bahwa "Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi dalam rangka mengubah bahan baku menjadi barang jadi. Perubahan ini biasanya melalui suatu proses produksi. Selama proses produksi diperlukan banyak biaya seperti biaya bahan baku, biaya upah langsung, upah tak langsung, biaya bahan pembantu, biaya listrik, biaya perbaikan, biaya air, biaya penyusutan mesin pabrik dll. Secara umum, biaya produksi dapat diklasifikasikan menjadi: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik". Laporan ini merupakan bagian dari harga pokok penjualan.

Dari definisi di atas dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi adalah seluruh biaya baik secara langsung maupun tidak langsung yang dikeluarkan untuk memproduksi barang atau jasa yang merupakan operasi utama perusahaan dalam suatu periode tertentu. Harga pokok produksi melekat pada barang yang kemudian menjadi persediaan yang siap untuk dijual. Pada saat barang terjual, harga pokok produksi tersebut ditandingkan dengan pendapatan penjualan. Harga pokok produksi merupakan suatu alat untuk menetapkan harga jual.

Manfaat Informasi Harga Pokok Produksi. Harga pokok produksi yang dihitung untuk jangka waktu tertentu bermanfaat bagi manajemen untuk:

- a. Menentukan harga jual produk. Kebijakan penetapan harga oleh manajemen idealnya memastikan pemulihan atas semua biaya dan mencapai laba dalam kondisi yang sulit sekalipun. Meskipun penawaran dan permintaan biasanya merupakan faktor penentu dalam penetapan harga jual yang menguntungkan memerlukan pertimbangan atas biaya. Walaupun penjualan akan meningkat jika harga murah, tetapi jika harga jual lebih rendah dari harga pokok produksi maka akan menyebabkan kerugian. Namun, jika harga jual terlalu tinggi akan menyebabkan konsumen lebih beralih ke produsen lain. Oleh karena itu, penentuan kebijakan harga jual membutuhkan informasi harga pokok produksi.
- b. Memantau realisasi biaya produksi. Jika rencana produksi untuk jangka waktu tertentu diputuskan dilaksanakan, manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang sesungguhnya terjadi. Oleh karena itu, akuntansi biaya digunakan untuk memantau apakah proses produksi mengkonsumsi total biaya produksi sesuai dengan yang diperhitungkan.
- c. Menghitung laba atau rugi periode tertentu. Akuntansi biaya digunakan untuk menghitung biaya output yang dijual selama suatu periode. Biaya ini dan biaya-biaya lain ditandingkan dengan pendapatan untuk menghitung laba. Biaya dan laba dapat dilaporkan atas segmen perusahaan atau untuk keseluruhan perusahaan, bergantung pada kebutuhan manajemen dan pelaporan eksternal. Proses penandingan melibatkan identifikasi biaya jangka pendek dan jangka panjang, serta biaya variabel dan biaya tetap. Biaya manufaktur variabel dibebankan terlebih dulu ke unit yang diproduksi kemudian ditandingkan dengan pendapatan dengan unit-unit tersebut dijual.
- d. Bahan evaluasi manajemen. Berdasarkan informasi harga pokok produksi, manajemen dapat meningkatkan efisiensi dan efektivitas kegiatan produksi agar dapat menghasilkan produk yang lebih berkualitas dan menghasilkan laba maksimal

Unsur-unsur Harga Pokok Produksi. Unsur-unsur harga pokok terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan factory overhead. Berikut ini akan diuraikan secara singkat pengertian masing-masing unsur, yaitu:

- a. Bahan baku langsung, semua bahan baku yang membentuk bagian integral dari produk jadi dan dimasukkan secara eksplisit dalam perhitungan biaya produk.
- b. Tenaga kerja langsung, tenaga kerja yang melakukan konversi bahan baku langsung menjadi produk jadi dan dapat dibebankan secara layak ke produk tertentu.
- c. Factory overhead, seluruh biaya manufaktur yang tidak termasuk dalam bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung. Factory overhead termasuk bahan baku tidak langsung, tenaga kerja tidak langsung, pemeliharaan perbaikan peralatan produksi, listrik dan penerangan, pajak property penyusutan, dan asuransi fasilitas-fasilitas produksi.

Penetapan Harga Pokok Produksi. Perhitungan harga pokok produksi adalah proses membebankan biaya ke produk dan jasa yang dihasilkan oleh perusahaan. Metode akumulasi biaya pesanan adalah metode akumulasi biaya yang didasarkan pada barang pesanan atau barang spesifik pelanggan. Metode ini digunakan dalam kondisi dimana banyak produk, pekerjaan, atau batch produksi yang berbeda setiap periodenya. Dalam metode akumulasi biaya pesanan, biaya-biaya produksi dikumpulkan untuk setiap pekerjaan yang terpisah.

Biaya Manufaktur Toko Cherryka Bakery

Cherryka Bakery mengklasifikasikan biaya produksi perusahaan menjadi biaya manufaktur, yaitu sebagai berikut:

Prime cost, terdiri dari bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung. Bahan baku langsung adalah semua bahan yang membentuk bagian integral dari produk jadi dan dimasukkan secara eksplisit dalam perhitungan biaya produk. Tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang melakukan konversi bahan baku langsung menjadi produk dan dapat dibebankan secara layak ke produk tertentu.

Factory overhead, semua biaya manufaktur yang tidak dapat ditelusuri secara langsung ke output tertentu. Overhead terdiri atas bahan baku tidak langsung, tenaga kerja tidak langsung dan biaya tidak langsung lainnya. Bahan baku tidak langsung adalah bahan baku yang diperlukan untuk penyelesaian produk tetapi tidak diklasifikasikan sebagai bahan baku langsung karena bahan baku tersebut tidak menjadi bagian dari produk. Tenaga kerja tidak langsung adalah tenaga kerja yang tidak secara langsung ditelusuri ke konstruksi atau komposisi produk jadi. Biaya tidak langsung lainnya adalah biaya lain yang tidak secara langsung melekat dan dapat ditelusuri secara langsung ke komposisi produk jadi, seperti biaya listrik, biaya penyusutan, dan lain-lain.

Proses pencatatan akuntansi yang dilakukan pada Cherryka Bakery milik Bapak Kustianto ini sudah berbantuan komputerisasi berbasis Microsoft Excel, tetapi untuk akuntansi biaya masih menggunakan sistem pembukuan manual. Cherryka Bakery tidak menyelenggarakan sistem akuntansi biaya yang terintegrasi dan terkomputerisasi karena kurangnya tenaga pembukuan. Metode akumulasi harga pokok produksi yang digunakan adalah metode biaya pesanan.

Cherryka Bakery menyelenggarakan sistem biaya pesanan yang masih sederhana, sistem biaya pesanan yang digunakan memperhitungkan biaya pesanan atas bahan baku langsung dan bahan baku tidak langsung. Sistem biaya pesanan Cherryka Bakery tidak memperhitungkan unsur lain yaitu tenaga kerja langsung, tenaga kerja tidak langsung, dan overhead. Untuk memudahkan perhitungan biaya per unit Cherryka Bakery menggunakan biaya standar bukan biaya aktual dan hanya memasukkan unsur-unsur biaya yang benar-benar berkaitan langsung dengan proses produksi. Cherryka Bakery menghitung perkiraan harga pokok produksi setiap jenis roti yang ditanggungnya.

Biaya Produksi adalah biaya yang dijadikan sebagai dasar penetapan harga pokok produksi yang meliputi bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan overhead. Unsur-unsur biaya produksi Cherryka Bakery adalah sebagai berikut:

- a. Bahan Baku Langsung

Bahan Baku Langsung merupakan seluruh biaya yang dikeluarkan Cherryka Bakery yang dibebankan secara langsung kepada perusahaan yang dapat dilihat di Tabel 1.



Tabel 1. Bahan Baku Langsung

Tepung gandum	Keju	Kacang ijo	Selai blueberry
Susu	Coklat	Durian	Kismis
Gula	Sosis	Pewarna makanan	Pisang
Telur	Abon	Cream	Saus tomat
Pengembang roti	Daging ayam	Mentega	Kacang

Sumber: Data Cherryka Bakery tahun 2021

Cherryka Bakery mencatat bahan baku langsung dalam persediaan barang dagangan, yang nantinya akan di transfer ke masing-masing barang, dapat dilihat dalam Tabel 2 sebagai berikut:

Tabel 2. Persediaan Bahan Baku Langsung

Nama Barang	Harga beli baru	Awal	Pembelian	Produksi	Akhir	Harga Beli Barang
Tepung gandum	Rp 14.000	30	300	307,7	22,3	Rp 4.200.000
Susu	Rp 12.000	10	100	99,2	10,8	Rp 1.200.000
Gula	Rp 14.000	5	70	57,0	18,0	Rp 980.000
Nama Barang	Harga beli baru	Awal	Pembelian	Produksi	Akhir	Harga Beli Barang
Pengembang roti	Rp 8.000	6	50	37,3	18,7	Rp 400.000
Keju	Rp 50.000	15	50	46,6	18,4	Rp 2.500.000
Coklat	Rp 20.000	15	20	28,0	7,1	Rp 400.000
Sosis	Rp 1.500	5	150	141,5	13,5	Rp 225.000
Abon	Rp 30.000	10	5	4,0	11,0	Rp 150.000
Daging ayam	Rp 17.000	3	5	3,5	4,5	Rp 85.000
Kacang ijo	Rp 7.000	10	5	1,6	13,4	Rp 35.000
Durian	Rp 40.000	1	2	2,0	1,0	Rp 80.000
Pewarna makanan	Rp 6.000	5	5	2,4	7,6	Rp 30.000
Cream	Rp 9.000	3	2	0,9	4,1	Rp 18.000
Mentega	Rp 12.000	10	0	1,6	8,4	Rp -
Selai blueberry	Rp 15.000	5	0	2,0	3,1	Rp -
Kismis	Rp 40.000	5	0	0,8	4,2	Rp -
Pisang	Rp 1.500	30	150	171,0	9,0	Rp 225.000
Saus tomat	Rp 20.000	15	0	1,6	13,5	Rp -
Kacang	Rp 9.000	15	0	1,6	13,4	Rp -

Sumber: Data Cherryka Bakery tahun 2021

b. Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja langsung merupakan seluruh biaya yang dikeluarkan untuk membayar upah tenaga kerja yang berhubungan langsung dengan produksi. Cherryka Bakery tidak memperhitungkan untuk tenaga kerja langsung karena menganggap produksi dilakukan sendiri dan/atau untuk penggajian karyawan dibayar dengan hasil penjualan sehari-hari yang dibayarkan setiap bulannya, bukan berdasarkan biaya pesanan.

c. Factory Overhead

Biaya lain yang tidak boleh terlewatkan adalah factory overhead. Walaupun secara nominal kecil, tetapi Factory overhead merupakan biaya tak terpisahkan dari harga pokok produksi.

- a) **Biaya tidak langsung lainnya.** Cherryka Bakery tidak memperhitungkan biaya tidak langsung lainnya atau overhead yang terjadi dalam biaya pesanan seperti biaya penolong, biaya gas, biaya perbaikan dan penyusutan mesin, biaya listrik, dan lain-lain.
- b) **Bahan baku tidak langsung.** Bahan baku tidak langsung merupakan bahan baku yang diperlukan untuk penyelesaian produk tetapi tidak diklasifikasikan sebagai bahan baku langsung karena bahan baku tersebut tidak menjadi bagian dari produk, Cherryka Bakery Memperhitungkan bahan baku tidak langsung hanya berupa plastik pembungkus masing-masing roti yang diproduksi.

Tabel 3. Persediaan Bahan Baku Tidak Langsung

Nama Barang	Harga beli baru	Awal	Pembelian	Produksi	Akhir	Harga Beli Barang
Plastik pembungkus roti	Rp 100	1000	6000	6341	659	Rp 600.000

Sumber: Data Cherryka Bakery tahun 2021

- c) **Tenaga kerja tidak langsung.** Tenaga kerja tidak langsung adalah tenaga kerja yang tidak secara langsung ditelusuri ke konstruksi produk jadi. Cherryka Bakery tidak memperhitungkan tenaga kerja tidak langsung, sebagai contoh upah atas karyawan yang mengantarkan pesanan pelanggan.

Proses produksi di Cherryka Bakery dilakukan sesuai pesanan yang diterima dari pelanggan, dan produk yang dihasilkan merupakan produk sesuai yang dipesan oleh pelanggan. Oleh karena itu, perusahaan menggunakan metode penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan sistem biaya pesanan, yakni dengan menghitung harga pokok produksi per unit sesuai pesanan yang diterima.

Selain itu, perusahaan juga menerapkan biaya standar yang merupakan dasar menentukan biaya bahan baku langsung. Biaya standar didasarkan pada biaya-biaya yang terjadi saat pembelian bahan baku.

Karena banyaknya pesanan yang diterima Cherryka Bakery selama tahun 2021, penulis mengambil 5 sampel pesanan produk. Perhitungan harga pokok produksi per unit dapat dilihat di tabel 4 sedangkan perhitungan pesanan dapat dilihat tabel 5.

Tabel 4. Perhitungan Harga Pokok Produksi (Rupiah per Unit)

	Roti Sobek Keju	Roti Sobek Kosong	Rainbow Cake	Roti Pizza	Roti Pisang
Bahan Baku Langsung	8.740	6.240	2.680	3.576	2.950
Tenaga Kerja Langsung	0	0	0	0	0
Overhead	0	0	0	0	0
Bahan Baku Tidak Langsung	100	100	100	100	100
FOH Tenaga Kerja Tidak Langsung	0	0	0	0	0
Harga Pokok Produksi	8.840	6.340	2.780	3.676	3.050
Harga Jual	16.000	13.000	5.000	6.000	6.000
Laba (Rugi) per unit	7.160	6.660	2.220	2.324	2.950

Sumber: Data Cherryka Bakery tahun 2021

Tabel 5. Perhitungan Pesanan

Jenis Pesanan	Jumlah Pesanan	Harga Pokok Produksi	Harga Jual	Laba (Rugi)
Roti Sobek Kosong	600	5.304.000	9.600.000	4.296.000



Roti Sobek Keju	1.200	7.608.000	15.600.000	7.992.000
Rainbow Cake	1.100	3.058.000	5.500.000	2.442.000
Roti Pizza	1.800	6.616.800	10.800.000	4.183.200
Roti Pisang	1.200	3.660.000	7.200.000	3.540.000

Sumber: Data Cherryka Bakery tahun 2021

Penetapan sistem biaya pesanan oleh Cherryka Bakery kurang relevan karena walaupun Cherryka Bakery menerima pesanan atau memproduksi barang berdasarkan pesanan, tetapi Cherryka Bakery tidak membedakan antara masing-masing pesanan dengan pesanan yang lain atas barang yang sama atau sejenis, Cherryka Bakery juga tidak membedakan unsur atas dasar perhitungan harga pokok produksi masing-masing pesanan sehingga untuk jenis barang yang sama Cherryka Bakery hanya membutuhkan satu akun work in process. Menurut penulis Cherryka Bakery lebih tepat menggunakan sistem biaya akumulasi.

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Sistem Biaya Pesanan.

a. Bahan baku langsung

Bahan baku untuk bakery terdiri dari tepung terigu, susu, gula, telur, keju, pengembang roti, coklat, pisang, dan lain-lain yang ditentukan sesuai takar untuk masing-masing roti per unitnya. Penentuan biaya standar per unit untuk roti sobek kosong, roti sobek keju, rainbow cake, roti pizza, roti pisang, roti ayam, roti pisang keju, roti sosis dan donat coklat keju. Cherryka Bakery mencatat biaya standar bahan baku langsung berdasarkan harga beli dari masing-masing bahan dan diperbarui setiap bulannya dan/atau setiap ada kenaikan ataupun penurunan harga dari masing-masing bahan bakunya.

b. Tenaga kerja langsung

Cherryka Bakery tidak menetapkan biaya standar untuk biaya tenaga kerja langsung.

c. Factory overhead

Penetapan biaya standar untuk tenaga kerja tidak langsung dan overhead tidak ditetapkan oleh Cherryka Bakery. Cherryka Bakery hanya menentukan bahan baku tidak langsung yaitu plastik pembungkus.

Analisis Harga Pokok Produksi apabila menggunakan Sistem Biaya Akumulasi

a. Bahan Baku Langsung

Cherryka Bakery telah melakukan perhitungan harga pokok produksi pada bahan baku dengan relevan. Perusahaan menghitung bahan baku langsung dengan menetapkan biaya standar, biaya standar tersebut merupakan harga beli dari bahan baku langsung. Harga beli akan selalu diperbarui setiap bulan atau di setiap ada kenaikan maupun penurunan harga beli dari supplier.

b. Tenaga Kerja Langsung

Cherryka Bakery tidak memperhitungkan biaya tenaga kerja langsung dalam perhitungan harga pokok produksi untuk biaya pesanan dengan alasan bahwa pesanan yang dipesan dibuat oleh pemilik sendiri dengan hanya sedikit bantuan dari karyawan serta beban gaji telah ditetapkan satu bulannya atas kinerja satu bulan tidak dipisah-pisah beban gaji atas biaya pesanan.

Sebaiknya Cherryka Bakery memperhitungkan biaya tenaga kerja langsung untuk pesanan yang dipesan, karena dalam sistem akuntansi biaya tenaga kerja langsung merupakan salah satu komponen dalam pembentukan Harga Pokok Produksi (HPP). Apabila Cherryka Bakery tidak memperhitungkan biaya tenaga kerja langsung dalam hal ini berkaitan dengan beban gaji, maka dalam pelaporan laba/rugi Cherryka Bakery akan mencatat beban terlalu rendah karena tidak memperhitungkan biaya tenaga kerja langsung. Dalam laporan arus kas Cherryka Bakery juga akan mencatat pengeluaran atas aktivitas operasi lebih rendah dari seharusnya karena tidak mencatat beban gaji dalam hal ini pengaruh dari biaya tenaga kerja langsung.

Penetapan biaya tenaga kerja langsung yang bisa diterapkan oleh Cherryka Bakery adalah:

1. Penetapan upah per jam. Penetapan upah atas produksi pesanan bisa diterapkan oleh Cherryka Bakery dalam penetapan biaya tenaga kerja langsung. Sebagai pertimbangan adalah seberapa besar tenaga atau kontribusi yang diberikan oleh karyawan tersebut, dan ditetapkan berapa jam estimasi atas produksi masing-masing pesanan.
2. Penetapan upah kontrak. Penetapan upah kontrak dilakukan dengan memberikan upah yang sudah diperhitungkan berdasarkan kontrak atas produksi suatu pesanan. Sebagai dasar pertimbangan adalah seberapa besar alokasi biaya tenaga kerja langsung tersebut untuk masing-masing pesanan.
3. Penetapan upah per unit. Penetapan upah per unit yang diproduksi. Sebagai contoh ditetapkan biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp 320,00 per unit. Biaya tenaga kerja langsung akan diperhitungkan sebagai cost per unit dalam perhitungan HPP, serta akan dilaporkan dalam laporan laba/rugi dan laporan arus kas sebagai beban gaji.

Dari 3 metode penentuan tenaga kerja langsung, penulis mengusulkan Cherryka Bakery untuk menggunakan metode penetapan upah per unit, karena lebih mudah untuk diidentifikasi atas unit produk yang diproduksi oleh Cherryka Bakery. Perhitungannya sebagai berikut:

$$\frac{\text{Estimasi biaya gaji langsung yang dibebankan}}{\text{Unit barang yang di produksi}} = \frac{\text{Rp } 192.000.000}{46.200} = \text{Rp } 4155,8/\text{unit}$$

c. Factory Overhead

a) Bahan Baku Tidak Langsung

Cherryka Bakery memperhitungkan bahan baku tidak langsung berupa plastik pembungkus yang dihitung per unitnya. Secara aktual, perhitungan Cherryka Bakery belum relevan karena hanya memperhitungkan bahan baku tidak langsung berupa plastik pembungkus saja. Sebaiknya Cherryka Bakery juga memperhitungkan bahan baku tidak langsung lainnya seperti kismis dan jeli yang digunakan sebagai hiasan, serta kardus-kardus pembungkusnya.

Perhitungan biaya bahan baku tidak langsung dapat dilakukan dengan cara mengestimasi biaya yang dikenakan untuk setiap unit dalam pesanan. Sebagai contoh ditetapkan biaya bahan baku tidak langsung sebesar Rp 300,00 setiap unit pesanan. Biaya bahan baku tidak langsung akan diperhitungkan sebagai cost per unit dalam perhitungan HPP.

b) Tenaga Kerja Tidak Langsung

Cherryka Bakery tidak memperhitungkan tenaga kerja tidak langsung. Secara aktual, perhitungan Cherryka Bakery seharusnya memperhitungkan tenaga kerja tidak langsung karena merupakan unsur dalam pembentukan HPP. Perhitungan tenaga kerja tidak langsung dapat dilakukan dengan cara hampir sama seperti biaya tenaga kerja langsung sebagai berikut:

- Penetapan upah per jam. Penetapan upah atas produksi pesanan bisa diterapkan oleh Cherryka Bakery dalam penetapan biaya tenaga kerja tidak langsung. Sebagai pertimbangan adalah seberapa besar tenaga atau kontribusi yang diberikan oleh karyawan untuk proses packing dan pengiriman pesanan tersebut.
- Penetapan upah kontrak. Penetapan upah kontrak dilakukan dengan memberikan upah yang sudah diperhitungkan berdasarkan kontrak atas produksi suatu pesanan. Sebagai dasar pertimbangan adalah seberapa besar alokasi biaya tenaga kerja tidak langsung tersebut untuk masing-masing pesanan.
- Penetapan upah per unit. Penetapan upah per unit yang diproduksi. Sebagai contoh ditetapkan biaya tenaga kerja tidak langsung sebesar Rp 120,00 per unit. Biaya tenaga kerja tidak langsung akan diperhitungkan sebagai cost per unit dalam perhitungan HPP, serta akan dilaporkan dalam laporan laba/rugi dan laporan arus kas sebagai beban gaji.

Dari 3 metode penentuan tenaga kerja langsung, penulis mengusulkan Cherryka Bakery untuk menggunakan metode penetapan upah per unit, karena lebih mudah untuk diidentifikasi atas unit produk yang diproduksi oleh Cherryka Bakery. Perhitungannya sebagai berikut:

$$\frac{\text{Estimasi biaya gaji tidak langsung yang dibebankan}}{\text{Unit barang yang di produksi}} = \frac{\text{Rp } 6.000.000}{46.200} = \text{Rp } 129,8/\text{unit}$$

d) Factory overhead

Cherryka Bakery sebelumnya tidak memperhitungkan biaya overhead karena menganggap biaya yang aktual terjadi tidak berpengaruh langsung kepada pesanan yang ada. Misalnya biaya listrik, biaya listrik tidak berpengaruh secara material ke pesanan karena kalau siang pun hanya menggunakan sedikit listrik. Cherryka Bakery dapat membebankan secara langsung semua beban yang terjadi dalam satu bulan (beban listrik, beban depresiasi bangunan, beban depresiasi peralatan toko, beban pemakaian perlengkapan, dan beban kadaluarsa) yang dialokasikan untuk setiap unit produknya, perhitungan sebagai berikut:

$$\frac{\text{Estimasi biaya lain – lain yang dibebankan}}{\text{Unit barang yang di produksi}} = \frac{34.766.988}{46.200} = \text{Rp } 752,5$$

1. Analisis Laba/Rugi. Dalam perhitungan sebelumnya, laba/rugi perusahaan dapat diketahui. Akan tetapi, ada kemungkinan biaya aktual yang dibebankan ke masing-masing unsur biaya produksi yang tercatat sebelumnya tidak relevan dengan kondisi aktual. Terutama karena Cherryka Bakery sebelumnya tidak memperhitungkan biaya tenaga kerja langsung, tenaga kerja tidak langsung dan overhead.
2. Analisis Arus Kas. Dalam perhitungan arus kas pada aktivitas operasi dalam perhitungan sebelumnya dapat diketahui. Namun, ada kemungkinan biaya tercatat yang dibebankan tidak relevan dengan kondisi aktual. Terutama karena Cherryka Bakery sebelumnya tidak memperhitungkan biaya tenaga kerja, baik langsung maupun tidak langsung, yang akan dicatat sebagai beban gaji, serta overhead yang akan dicatat sebagai beban listrik dan beban lain. Beban yang tercatat merupakan beban yang mempengaruhi kas secara langsung. Apabila terdapat beban yang tidak mempengaruhi kas secara langsung, tidak akan mempengaruhi laporan arus kas, seperti beban pemakaian perlengkapan dan beban penyusutan.

SIMPULAN

Dari penelitian yang telah penulis lakukan, penulis menarik kesimpulan secara umum yaitu bahwa penetapan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Cherryka bakery masih belum memadai karena dalam menetapkan harga pokok produksi Cherryka bakery hanya memasukkan bahan baku langsung. Disamping itu penulis menambahkan beberapa kesimpulan mengenai penetapan harga jual yang terjadi di dalam perusahaan ini berdasarkan penetapan harga pokok produksi perusahaan. Adapun kesimpulan-kesimpulan lebih rinci yang mendukung pernyataan penulis tersebut antara lain: Cherryka Bakery adalah perusahaan manufaktur yang memproduksi beraneka macam roti yang bertempat di Kota Yogyakarta, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta; Cherryka Bakery mengklasifikasikan biaya menjadi biaya produksi (*manufacturing cost*); Klasifikasi biaya masih belum relevan. Hal ini dibuktikan dengan tidak adanya penentuan biaya standar untuk tenaga kerja langsung, dan *factory overhead*; Sistem akuntansi biaya yang dimiliki oleh Cherryka Bakery masih lemah. Hal ini dibuktikan dengan sistem akuntansi biaya yang sampai saat ini belum efektif dalam menyajikan informasi untuk keperluan pengambilan keputusan bagi manajemen: Dalam penetapan harga pokok produksi perusahaan menggunakan sistem biaya pesanan, hal ini tidak sesuai dengan karakteristik sesungguhnya Cherryka Bakery; Perusahaan menggunakan biaya standar untuk memudahkan dalam penentuan harga pokok produksi. Namun, penetapan biaya standar ini kurang efektif karena penentuan harga per unitnya yang kurang masuk akal jika dibandingkan dengan penentuan kebutuhan per unitnya.

DAFTAR PUSTAKA

Anggraeni, I., Priatna, H., & Madaniah, D. (2020) PENGARUH BIAYA BAHAN BAKU DAN BIAYA TENAGA KERJA TERHADAP VOLUME PRODUKSI PADA CV ISMAYA CITRA UTAMA. AKURAT. Jurnal Ilmiah Akuntansi FE UNIBBA, 11(2), 22-32. Retrieved from <https://unibba.ac.id/ejournal/index.php/akurat/article/view/312>.



- Anwar, C., dkk. (2010) Harga Pokok Produksi Dalam Kaitannya Dengan Penentuan Harga Jual untuk Pencapaian Target Laba Analisis (Studi kasus pada PT. Indra Brother's di Bandar Lampung), *Jurnal Akuntansi & Keuangan*, Vol. 1 No. 1, 80-93. <http://dx.doi.org/10.36448/jak.v1i1.10>.
- Budiarta, I.K. (2016) *Akuntansi Biaya Pendekatan Tradisional dan Modern*. Denpasar: Pelawa Sari.
- Dewi, S.R., (2019) *Cost Accounting*. Sidoarjo: UMSIDA Press.
- Fauziyyah, N., dkk. (2021) *Akuntansi Biaya*. Bandung: Widina Bhakti Persada Bandung.
- Harefa, P. R. A., Zebua, S., & Bawamenewi, A. (2022). Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi. *Jurnal Akuntansi, Manajemen Dan Ekonomi*, 1(2), 218-223.
- Hariyani, D.S. (2018) *Akuntansi Manajemen*. Madiun: Aditya Media Publishing.
- Kriekhoff, S., & Riupassa, E., (2017) Analisis Penetapan Harga Jual Produk Kerajinan Perahu Cengkeh pada Pengrajin Cengkeh di Kampung Waemahu Desa Latuhalat Kecamatan Nusaniwe Kota Ambon, *Jurnal Maneksi*, 6 (1), 7-14. <https://doi.org/10.31959/jm.v6i1.126>
- Maghfirah, M., & BZ, F. S. (2016). Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan penerapan metode full costing pada UMKM Kota Banda Aceh. *Jurnal ilmiah mahasiswa ekonomi akuntansi*, 1(2), 59-70.
- Mulyati, S., dkk. (2017) *Akuntansi Biaya*. Lhoksumawe: Sefa Bumi Persada.
- Nuryanti, Y. S. (2022). *ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING SEBAGAI DASAR PENENTUAN HARGA JUAL PADA INSES MX STUFT BANDUNG* (Doctoral dissertation, FISIP UNPAS).
- Rahmawati. & Surya, F., (2014) Analisis Perhitungan Biaya Pesanan Dalam Menetapkan Harga Jual pada Usaha Las Palandan di Desa Palandan Kecamatan Baebunta Kabupaten Luwu Utara, *Jurnal Akuntansi STIE Muhammadiyah Palopo*. Vol. 1 No. 2, 49-54. <http://dx.doi.org/10.35906/ja001.v1i2.105>
- Samadhinata, I.M.D., & Purnamawati, I.G.A., (2020) Analisis Pengendalian Biaya Produksi pada Perusahaan Manufaktur Melalui Penerapan Akuntansi Pertanggungjawaban, *Jimat UNDIKSHA*. Vol. 11 No. 3. 461-473. <https://doi.org/10.23887/jimat.v11i3.26425>
- Satriani, D., & Kusuma, V. V. (2020). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Harga Pokok Penjualan Terhadap Laba Penjualan. *Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi, & Akuntansi)*, 4(2), 438-453.
- Wanialisa, M., (2020) *Diktat Bahan Ajar Akuntansi Biaya*. Jakarta: Universitas Persada Indonesia YAI.