

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Gambaran Umum Perusahaan

5.1.1 Sejarah Perusahaan UD. New Sehati

UD. New Sehati salah satu UKM (Usaha Kecil Menengah) yang berada di Jawa Timur. UD. New Sehati merupakan industri rumah tangga yang memproduksi keripik, salah satunya keripik singkong. Perusahaan ini didirikan oleh Bapak Achmad Munali dan dibantu dengan istrinya Ibu Wahyu Nur Afiah. Dimulainya usaha UD. New Sehati pada tahun 2000 ini bergerak dalam bidang manufaktur dan penjualan aneka macam keripik ketela dan oleh-oleh khas Jawa Timur. UKM UD. New Sehati berlokasi di Jalan Sekarsari No 24 RT 04 RW 02 Dusun Sukorejo Desa Kemiri Kecamatan Pacet, Mojokerto - Jawa Timur. Produk unggulan yang di produksi dari UD. New Sehati adalah keripik ketela ungu, keripik ketela madu dan keripik singkong.

UKM UD. New Sehati dalam memenuhi permintaan pelanggan, pada saat ini hanya melakukan produksi berdasarkan pesanan pelanggan. Pemesanan barang dibagi menjadi dua daerah yaitu daerah dalam provinsi dan daerah luar provinsi. Untuk pemesanan di daerah dalam provinsi, pengiriman barang dapat dilakukan selama dua hari sampai barang diterima pelanggan, selanjutnya proses produksi dilakukan satu hari setelah pemesanan. Proses produksi dilakukan berdasarkan jenis ketela antara lain ketela ungu, ketela madu, dan singkong. Proses produksi dilakukan mengikuti kebiasaan selama ini yaitu melakukan kegiatan produksi tanpa memperhitungkan penjadwalan produksi sehingga pengiriman barang (*finished good*) sering mengalami keterlambatan. Pengiriman barang dilakukan pada hari ke-3 atau hari ke-4 dan distribusi barang ini dilakukan melalui agen-agen kota, sehingga untuk saat ini hanya dapat meng-handle permintaan di dalam provinsi Jawa Timur. Selama ini proses produksi keripik dilakuakn 3 kali produksi dalam seminggu.

5.1.2 Profil Perusahaan UD. New Sehati

UD. New Sehati merupakan usaha kecil menengah (UKM) yang terletak di Jalan Sekarsari Dusun Sukorejo Desa Kemiri Kecamatan Pacet, Mojokerto –

Jawa Timur. UD. New Sehati bergerak dalam bidang manufaktur dan penjualan aneka keripik ketela. Produk unggulan yang di produksi dari UD. New Sehati adalah keripik ketela ungu, keripik ketela madu dan keripik singkong. Perusahaan UD.New Sehati telah memiliki kode Produk Industri Rumah Tangga (P-IRT), Serifikat BPOM dari Dinas Kesehatan dan sertifikat halal. Selain itu, Perusahaan UD.New Sehati medapatkan piagam bintang satu dari POM sebagai narasumber tentang keamanan pangan dan sertifikat dar Dinas Perindustrian. Pemasaran produk UD.New Sehati terdapat di dua lokasi yaitu pasar kota yang terletak dipusat-pusat kota dan pasar wisata yang terletak di objek wisata Jawa Timur.

5.1.3 Visi dan Misi Perusahaan

Perusahaan yang bentuk memiliki tujuan yang akan dicapai, dalam pencapaian tujuan dari perusahaan UD. New Sehati memiliki visi dan misi yang dilakukan untuk penjacapaian tujuan dari suatu perusahaan.

1. Visi Perusahaan

Menjadi usaha kecil menengah keripik singkong yang terpecaya di Indonesia terutama di wilayah Jawa Timur dengan mengutamakan kualitas produk yang terbaik.

2. Misi Perusahaan

- a. Menyediakan produk yang berkualitas dengan harga produk yang terjangkau di setiap kalangan masyarakat.
- b. Menjadi mitra masyarakat untuk belajar berwirausahab dan berbisnis
- c. Senantiasa meningkatkan etos kerja, kompetensi dan kesejahteraan karyawan.

5.1.4 Produk Keripik Singkong

Keripik singkong merupakan makan olahan hasil pertanian terbuat dari singkong yang memiliki kandungan gizi karbohidrat. Singkong yang diiris tipis kemudian digoreng dengan menggunakan minyak goreng. Produk keripik singkong UD. New sehati memiliki rasa manis dengan taburan gula halus. Keripik singkong UD. New Sehati memiliki tiga ukuran yaitu kecil, sedang, dan besar. Keripik singkong UD. New Sehati memiliki jangka masa umur bertahan selama kurang lebih 6 bulan. Gambar produk keripik singkong dapat dilihat pada gambar pada gambar 8.



Gambar 8. Produk Kripik Singkong UD. New Sehati
(Sumber: Data Sekunder UD. New Sehati, 2016)

Produk Kripik singkong UD. New Sehati dikemas dengan plastik yang tebal dan memiliki tiga ukuran yaitu ukuran kecil dengan berat 150 gr, sedang 270 gr dan besar 500 gr. Harga produk kripik singkong manis mulai dari Rp. 8.000 sampai Rp. 18.000.

5.1.5 Struktur Organisasi UD. New Sehati

UD. New Sehati merupakan suatu perusahaan/UKM yang menerapkan struktur organisasi fungsional. Struktur organisasi fungsional merupakan organisasi yang disusun berdasarkan atas fungsi-fungsi yang ada dalam organisasi tersebut.

Organisasi UD. New Sehati diketuai oleh pemimpin, dan dibantu oleh bagian keuangan, bagian produksi dan bagian pemasaran produk. Pembagian tugas pokok, wewenang dan tanggung jawab berdasarkan bagian/divisi yang ada di UD. New Sehati. Bagan struktur organisasi UD. New Sehati terdapat pada lampiran 2. Beberapa tugas pokok, wewenang dan tanggung jawab setiap bagian/divisi, sebagai berikut :

1. Ketua/ pimpinan
 - a. Mengontrol secara keseluruhan jalannya kegiatan perusahaan.
 - b. Melakukan koordinasi baik langsung ataupun melalui bagian keuangan, bagian produksi atau unit kerja untuk keperluan bersama demi kepentingan perusahaan.

- c. Bertanggung jawab sepenuhnya atas mutu produk dan mutu pelayanan perusahaan.
 - d. Merencanakan pengembangan perusahaan untuk di waktu yang akan datang
2. Bagian Keuangan
 - a. Mencatat laporan keuangan perusahaan.
 - b. Menangani transaksi pembayaran
 - c. Mengatur segala sesuatu yang berhubungan dengan keuangan perusahaan.
 3. Bagian produksi
 - a. Mengawasi semua kegiatan proses produksi yang berlangsung.
 - b. Mengkoordinir serta mengarahkan setiap bawahannya dan menentukan pembagian tugas bagi setiap bawahannya.
 - c. Mengawasi dan mengevaluasi seluruh kegiatan produksi agar dapat mengetahui kekurangan dan penyimpangan/kesalahan sehingga dapat dilakukan perbaikan untuk kegiatan berikutnya.
 4. Bagian pemasaran
 - a. Bertugas untuk melakukan analisis pasar, meneliti persaingan dan kemungkinan perubahan permintaan serta mengatur distribusi produksi.
 - b. Menentukan kebijaksanaan dan strategi pemasaran perusahaan yang mencakup jenis produk yang akan dipasarkan, harga pendistribusian dan promosi.
 - c. Mengidentifikasi kebutuhan konsumen dan tingkat persaingan sehingga dapat ditentukan rencana volume (jumlah) penjualan.

5.1.6 Tenaga Kerja

Suatu perusahaan harus memiliki tenaga kerja yang memadai pada proses produksi, UD. New Sehati memiliki tenaga kerja dalam kegiatan proses produksi keripik singkong menggunakan sistem tenaga kerja harian. Pembagian tenaga kerja saat proses produksi keripik singkong dibagi menjadi lima bagian yaitu bagian pengupasan singkong, perajangan singkong, penggorengan keripik singkong, pengeringan keripik singkong, dan pengemasan. Tenaga kerja yang terdapat pada perusahaan UD. New Sehati terdiri dari tenaga kerja pria dan tenaga kerja wanita dengan waktu hari kerja 3 hari dan waktu jam kerja 27 jam per

minggu. Data tenaga kerja produksi keripik singkong UD. New Sehati dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Data Tenaga Kerja Produksi Keripik Singkong UD. New Sehati

No.	Keterangan	Tenaga Kerja		Jumlah Tenaga kerja	Jumlah Hari Kerja Setiap Satu Bulan
		P	L		
1	Pengupasan	2		2	12 Hari
2	Perajang		1	1	12 Hari
3	Penggorengan		2	2	12 Hari
4	Pengeringan		1	1	12 Hari
5	Pengemasan	1		1	12 Hari

(Sumber: Data sekunder di olah dari UD. New Sehati, 2015)

Berdasarkan tabel 4 dapat dilihat keseluruhan jumlah tenaga kerja yang terdapat di UD. New Sehati ialah tujuh tenaga kerja, pada bagian pengupasan 2 tenaga kerja, perajangan 1 tenaga kerja, penggorengan 2 tenaga kerja, pengeringan 1 tenaga kerja dan pengemasan 1 tenaga kerja. Pekerjaan dimulai pukul 07:00 pagi sampai pukul 16:00 sore.

5.1.7 Bahan Baku dan Peralatan

Bahan-bahan yang digunakan pada saat proses produksi keripik singkong UD. New Sehati terdapat dua bagian, sebagai berikut :

1. Bahan Baku
 - a. Singkong : bahan baku utama yang digunakan dalam proses pembuatan keripik singkong.
2. Bahan Pelengkap
 - a. Garam: garam digunakan untuk memberi rasa gurih pada keripik singkong manis.
 - b. Gula Pasir: digunakan untuk memberi rasa manis pada keripik singkong manis.
 - c. Bawang Putih: digunakan untuk memberi aroma dan menambah cita rasa yang khas pada produk keripik singkong manis.
 - d. Minyak Goreng: sebagai bahan untuk menggoreng keripik singkong manis.

Peralatan atau alat yang digunakan pada saat proses produksi keripik singkong UD. New Sehati berlangsung sebagai berikut:

1. Alat yang digunakan untuk pengupasan

- a. Pisau: pisau digunakan pada saat proses pertama yaitu pengupasan kulit singkong dari daging singkong
 - b. Bak / Ember: digunakan untuk penempatan daging singkong yang telah dikupas
2. Alat yang digunakan untuk perajangan
 - a. Mesin perajang: digunakan pada saat proses pemotongan daging buah menjadi tipis
 3. Alat yang digunakan untuk penggorengan
 - a. Wajan Besar: digunakan sebagai tempat menggoreng keripik singkong
 - b. Sutil: digunakan sebagai alat menggoreng dan mengaduk keripik singkong di wajan atau tempat penggorengan.
 - c. Serok: digunakan untuk menyaring keripik singkong.
 4. Alat yang digunakan untuk pengeringan
 - a. *spinner*: digunakan untuk menegringkan keripik singkong
 5. Alat yangdigunkaan untuk pengemasan
 - a. Timbangan kecil: dipergunakan sebagai alat untuk mengukur berat keripik singkong pada saat proses pengemasan.
 - b. Mesin Pengepak: digunakan untuk mengemas atau merekatkan plastik kemasan.

5.1.8 Proses Produksi Keripik Singkong

Proses produksi keripik singkong pada UD. New Sehati mengalami beberapa tahapan proses pengolahan dari bahan mentah hingga menjadi produk jadi atau keripik singkong. Bahan baku utama yang digunakan ialah singkong, singkong yang digunakan dalam proses produksi didapatkan langsung dari petani singkong yang terpercaya. Proses produksi pengolahan keripik singkong pada UD. New Sehati terdapat pada gambar 8. Proses pengolahan keripik singkong manis dimulai dari proses pengupasan singkong, pencucian daging singkong, perajangan, perendaman singkong, penggorengan, pengeringan, pemberian bumbu dan pengemasan keripik singkong. Proses produksi pengolahan keripik singkong UD. New Sehati menggunakan layout produk atau layout garis, layout tersebut sesuai dengan penetapan mesin dan alat perlengkapan yang disusun berdasarkan urutan proses produksi kerpik singkong serta memudahkan

pengawasan dalam kegiatan produksi keripik singkong, gambar proses produksi terdapat pada lampiran 3.

1. Pengupasan singkong, pengupasan singkong merupakan proses awal dimulainya pengolahan singkong menjadi keripik singkong. Tujuan pengupasan singkong ialah untuk memisahkan kulit luar dan daging singkong.
2. Pencucian, pencucian singkong dilakukan untuk menghilangkan tanah atau kotoran yang masih menempel serta membersihkan singkong dari kulit ari yang masih menempel.
3. Perajangan, proses perajangan singkong bertujuan untuk memotong singkong menjadi tipis atau sesuai dengan keinginan. proses perajangan menggunakan mesin perajang singkong (*slicer*)
4. Perendaman, proses perendaman singkong bertujuan agar pori pori yang terdapat pada daging singkong terbuka sehingga bumbu dapat meresap dengan baik. Pada saat proses perendaman singkong ditambahkan garam agar keripik singkong terasa lebih gurih
5. Penggorengan, tahap penggorengan singkong bertujuan untuk mematangkan singkong hingga menjadi keripik. Pada saat proses penggorengan keripik singkong, harus selalu dilakukan pengecekan agar tidak lengket satu sama lain hingga keripik singkong matang (berubah warna kecoklatan pada tepi irisan singkong)
6. Pengeringan, tahapan pengeringan bertujuan untuk mengeringkan keripik singkong agar terpisah dari minyak yang menempel pada keripik singkong. Proses pengeringan keripik singkong menggunakan alat *spinner*.
7. Pemberian bumbu, pada saat keripik singkong telah kering dengan sempurna dilakukan proses pemberian bumbu. Bumbu yang digunakan merupakan gula putih halus yang di campurkan dengan bawang putih.
8. Pengemasan, pada proses pengemasan kedalam kemasan keripik singkong ditimbang terlebih dahulu agar berat setiap kemasan sama.

5.1.9 Wilayah Pemasaran

Penyebaran wilayah pemasaran keripik singkong manis UD. New Sehati terdapat di wilayah Jawa Timur, diantaranya: Malang dan Mojokerto. Wilayah pemasaran terletak pada tempat wisata khususnya pada wilayah Pacet dan wilayah

malang. Pembelian produk keripik singkong dapat ditemukan di toko pusat oleh - oleh yang terdapat di tempat wisata Pacet dan Malang, apabila pembelian dalam jumlah banyak atau sebesar 3 juta UD. New Sehati dapat mengantar pesanan keripik singkong ketempat konsumen secara gratis atau dapat diambil langsung oleh konsumen. Cara perusahaan menjaga loyalitas ke para konsumen dengan menjaga kualitas produk tidak mengurangi bahan yang digunakan ataupun mengurangi ukuran keripik singkong.

5.2 Penentuan Harga Produksi (HPP)

Penentuan harga pokok (HPP) merupakan hal terpenting dalam kegiatan produksi untuk menentukan seluruh biaya yang digunakan pada saat proses produksi berlangsung. Penentuan harga pokok produksi UD. New Sehati selama tahun 2015 dapat disusun dengan penggolongan biaya pengeluaran dan penetapan biaya pengeluaran. Metode *full costing* merupakan alat analisis yang digunakan untuk menentukan HPP, biaya yang termasuk dalam perhitungan HPP dengan metode *full costing* ialah biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

Biaya *overhead* pabrik yang ditentukan dalam penelitian dibagi menjadi dua bagian yaitu biaya *overhead* pabrik tetap dan biaya *overhead* pabrik variabel. Biaya *overhead* pabrik tetap seperti penyusutan peralatan, penyusutan bangunan, listrik, perawatan peralatan, pajak usaha sedangkan biaya *overhead* pabrik variabel seperti bahan penolong.

Biaya administrasi dan umum merupakan biaya yang dikeluarkan perusahaan, namun tidak ikut dipertimbangkan dalam penghitungan harga pokok produksi (HPP). Biaya administrasi dan umum akan masuk ke dalam perhitungan laba dan rugi.

5.2.1 Biaya Bahan Baku Langsung

Bahan baku utama yang digunakan untuk proses pengolahan keripik singkong yaitu singkong. UD. New Sehati membutuhkan 600 kg singkong untuk pembuatan keripik singkong dalam sekali produksi. UD. New Sehati berkerja sama dengan petani singkong sekitar lingkungan dalam pemenuhan bahan baku

utama selama kegiatan proses produksi keripik singkong selama 1 tahun dengan menggunakan sistem kontrak, harga yang ditetapkan untuk 1 kg singkong sebesar Rp. 2.300.

Tabel 5. Biaya Bahan Baku Langsung

Keterangan	Biaya
1 kali produksi keripik singkong	Rp. 1.380.000
1 minggu	Rp. 4.140.000
1 bulan	Rp. 16.560.000
1 tahun	Rp. 198.720.000

(Sumber: Data sekunder diolah dari UD. New Sehati, 2015)

Berdasarkan tabel 5 dapat dilihat hasil perhitungan biaya bahan baku langsung untuk sekali produksi keripik singkong UD. New Sehati mengeluarkan biaya sebesar Rp. 1.380.000. Proses produksi keripik singkong dilakukan tiga kali dalam seminggu, maka dalam sebulan dapat dilakukan 12 kali produksi keripik singkong. Biaya selama pada tahun 2015 UD. New Sehati untuk memenuhi kebutuhan bahan baku langsung sebesar Rp. 198.720.000 dengan bahan baku singkong sebanyak 86.400 kilogram, biaya bahan baku dapat dilihat pada lampiran 4 dan rincian pengeluaran biaya bahan baku selama satu tahun terdapat pada lampiran 5. Kebutuhan bahan baku UD. New Sehati didapat langsung dari petani singkong yang telah bekerja sama dengan perusahaan.

5.2.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung merupakan biaya yang dikeluarkan untuk membayar karyawan atau gaji yang diberikan kepada karyawan yang terlibat dalam proses produksi keripik singkong UD. New Sehati. Jumlah tenaga kerja langsung sebanyak 7 orang . Biaya gaji tenaga kerja langsung selama satu tahun pada bulan Juni 2015 dapat dilihat pada tabel 6.

Tabel 6. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Keterangan	Jumlah Biaya
Jumlah biaya tenaga langsung sekali produksi	Rp. 330.000
Jumlah biaya tenaga langsung selama sebulan	Rp.3.960.000
Total biaya kerja langsung tahun 2015	Rp. 47.520.000

(Sumber: Data sekunder diolah dari UD. New Sehati, 2015)

Berdasarkan tabel 6, dapat diketahui jumlah biaya tenaga kerja langsung untuk memproduksi keripik singkong UD. New Sehati sebesar Rp. 47.520.000.

Biaya tenaga kerja setiap proses produksi keripik singkong UD. New Sehati berbeda-beda antara lain proses pengupasan kulit singkong Rp 30.000/hari, perajangan singkong Rp. 50.000/hari, penggorengan singkong Rp. 60.000/hari, pengeringan keripik singkong Rp. 50.000/hari, dan pengemasan keripik singkong Rp. 50.000. Biaya tenaga kerja yang dikeluarkan UD. New Sehati untuk memproduksi keripik singkong perkilogram pada tahun 2015 dapat dilihat pada tabel 7. Biaya tenaga kerja dapat dilihat pada lampiran 6 dan rincian perhitungan biaya tenaga kerja per kilogram keripik singkong dapat dilihat pada lampiran 7.

Tabel 7. Biaya Tenaga Per Kilogram Keripik Singkong

Keterangan	Jumlah Biaya
Pengupasan	Rp. 100
Perajangan	Rp. 83,33
Penggorengan	Rp. 200
Pengeringan	Rp. 277,778
Pengemasan	Rp. 277,778
Total Biaya Per Kilogram	Rp. 938,886

(Sumber: Data sekunder diolah dari UD. New Sehati, 2015)

Berdasarkan tabel 7 dapat dilihat hasil biaya tenaga kerja keripik singkong per kilogram pada tahun 2015 biaya yang dikeluarkan UD. New Sehati untuk memproduksi keripik singkong per kilogramnya sebesar Rp. 938,886 dengan memproduksi singkong sebanyak 86.400 kilogram menjadi keripik singkong sebanyak 25.920 kilogram, untuk sekali produksi biaya yang dibutuhkan sebesar Rp. 330.000.

5.2.3 Biaya Overhead Pabrik

Biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan UD. New Sehati terdapat dua bagian yaitu biaya *overhead* tetap dan *overhead* variabel. Biaya *overhead* tetap terdiri dari penyusutan alat, penyusutan bangunan, pajak usaha, biaya listrik, biaya perawatan alat, sedangkan biaya *overhead* variabel terdiri dari biaya bahan pelengkap. Macam-macam biaya *overhead* tetap dan variabel yang di keluarkan pada produk keripik singkong dapat dilihat pada tabel 8.

Tabel 8. Kelompok Biaya *Overhead* Tetap dan Variabel Pabrik pada Tahun 2015

Keterangan	Biaya Overhead	
	Tetap (T)	Variabel (V)
Biaya Listrik		V
Biaya Administrasi		V
Biaya Penyusutan Peralatan	T	
Biaya Penyusutan Bangunan	T	

Tabel 8. Lanjutan

Bahan Pelengkap	V
Biaya Konsumsi	V
Pajak Usaha	T

(Sumber : Data Sekunder UD. New Sehati, 2016)

Dapat dilihat pada tabel 8, bahwa pengeluaran biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan UD. New Sehati dibagi menjadi dua jenis yaitu yang bersifat tetap dan variabel. Biaya *overhead* pabrik yang bersifat tetap seperti biaya penyusutan peralatan, biaya penyusutan bangunan, dan pajak usaha, dimana biaya tersebut dikeluarkan tidak akan berubah meskipun harga di jual produk meningkat. Sedangkan biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel meliputi biaya listrik, biaya perawatan, biaya bahan pelengkap, biaya administrasi dan biaya konsumsi, dimana biaya *overhead* pabrik variabel dapat berubah mengikuti harga pasar. Penjelasan pada setiap biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan UD. New Sehati sebagai berikut :

1. Biaya Listrik

Biaya listrik merupakan biaya yang dikeluarkan perusahaan dalam pemakaian listrik yang bersifat variabel, biaya listrik digunakan untuk menunjang pelaksanaan kegiatan proses produksi keripik singkong UD. New Sehati. Biaya listrik yang dikeluarkan UD. New Sehati dalam sebulan sebesar Rp. 1.500.000, dengan biaya listrik untuk proses produksi sebesar Rp 50.000.

2. Biaya Penyusutan Peralatan

Biaya penyusutan peralatan menggunakan metode penyusutan garis lurus sehingga beban depresiasi pemakaian aktiva sama besarnya, biaya penyusutan peralatan termasuk *overhead* pabrik yang bersifat tetap. Penghitungan biaya penyusutan peralatan bertujuan untuk dimasukkan dalam perhitungan biaya sewa alat pada saat proses produksi keripik singkong. Biaya penyusutan peralatan yang digunakan UD. New Sehati selama tahun 2015 dapat dilihat di tabel 9.

Tabel 9. Biaya Penyusutan Peralatan Per Produksi

No	Jenis Alat	Jumlah (unit)	Harga Beli (Rp)	Total (Rp)	Umur Ekonomis (thn)	Penyusutan (produksi) (Rp)
1	Pisau	2	45.000	90.000	10	3
2	Wajan	4	1.000.000	4.000.000	10	220
3	Spatula	4	100.000	400.000	2	110
4	Jaring peniris	4	100.000	400.000	1	214

Tabel 9. Lanjutan

5	Mesin Perajang	1	7.000.000	7.000.000	10	243
6	Spinner	1	4.000.000	4.000.000	10	194
7	Pengepakan	1	300.000	300.000	10	14
8	Keranjang besar plastik	5	150.000	750.000	10	40
Total			12.695.000	16.940.000		1.038

(Sumber: Data sekunder diolah dari UD. New Sehati, 2015)

Berdasarkan tabel 9 dapat dilihat bahwa biaya penyusutan peralatan yang digunakan pada saat proses produksi keripik singkong UD. New Sehati sebesar Rp. 1.038. Biaya penyusutan peralatan digunakan sebagai perhitungan sewa alat yang digunakan, biaya tersebut digunakan untuk memperbaiki peralatan yang rusak saat proses produksi berlangsung.

3. Biaya Konsumsi

UD. New Sehati menyediakan konsumsi untuk setiap karyawannya. Biaya konsumsi ini termasuk *overhead* pabrik yang bersifat variabel yang dikeluarkan untuk keperluan konsumsi setiap harinya. UD. New Sehati memasukkan biaya konsumsi sebesar Rp. 50.000/ hari, dengan menyediakan konsumsi untuk tenaga kerja yang berkerja dapat membuat tenaga bekerja menjadi nyaman dalam bekerja.

4. Biaya Penyusutan Bangunan

Biaya penyusutan bangunan dalam setahun digunakan metode garis lurus dengan umur ekonomis bangunan 20 tahun dengan harga pembelian bangunan sebesar Rp. 300.000.000. Biaya penyusutan bangunan ini termasuk sebesar :

$$\begin{aligned}
 \text{Penyusutan bangunan} &= \text{Harga Perolehan} : \text{Umur Ekonomis} \\
 &= \text{Rp. } 300.000.000 : (20 \times 12) \\
 &= \text{Rp. } 300.000.000 : 240 \text{ bulan} \\
 &= \text{Rp. } 1.250.000 / \text{bulan} \\
 &= \text{Rp. } 104.166,66 / \text{produksi}
 \end{aligned}$$

Biaya penyusutan bangunan merupakan biaya *overhead* pabrik yang bersifat tetap, maka setiap proses produksi berlangsung penyusutan bangunan perlu diperhitungkan dalam biaya produksi untuk menunjang perawatan bangunan apabila terjadi kerusakan bangunan pada saat proses produksi berlangsung.

5. Bahan Pelengkap

Bahan pelengkap yang digunakan dalam pengolahan keripik singkong adalah bahan-bahan yang ditambahkan untuk melengkapi dalam pembuatan keripik singkong. Bahan pelengkap yang digunakan seperti garam, bawang putih, gula putih, minyak goreng. Rincian bahan pelengkap pada saat produksi berlangsung dapat dilihat pada tabel 10.

Tabel 10. Biaya Bahan Pelengkap Per Produksi

No	Bahan Baku	Jumlah (kg)	Harga (kg)	Total (produksi)(Rp)
1	Garam	7	Rp 1.000	7.000
2	Gula Pasir	50	Rp 16.000	800.000
3	Bawang Putih	1	Rp 30.000	30.000
4	Minyak Goreng	72	Rp 13.100	943.200
5	Kayu Bakar	1	Rp 500.000	500.000
Jumlah				2.280.200

(Sumber: Data sekunder diolah dari UD. New Sehati, 2015)

Berdasarkan tabel 10 dapat dilihat bahwa biaya bahan pelengkap yang dikeluarkan UD. New Sehati selama proses produksi keripik singkong sebesar Rp. 2.280.200. Biaya bahan pelengkap termasuk *overhead* pabrik yang bersifat variabel dapat berubah mengikuti harga pasar, dengan biaya bahan pelengkap sebesar Rp. 2.280.200 dapat menghasilkan 180 kilogram keripik singkong yang telah diberi bumbu. Bahan pelengkap yang digunakan dalam sekali proses produksi keripik singkong ialah garam 7 kilogram, gula 50 kilogram, bawang putih 1 kilogram, minyak goreng 12 kilogram. Perhitungan rinci bahan baku dapat dilihat pada lampiran 11.

6. Biaya Administrasi dan Umum

Perusahaan menggunakan biaya administrasi umum untuk penunjang dalam penjualan keripik singkong UD.New Sehati. Biaya yang dikeluarkan untuk keperluan administrasi dan umum seperti pembelian nota, plastik, pulpen, kalkulator, dan buku akutansi. Biaya yang dibutuhkan pada tahun 2015 sebesar Rp. 400.000, maka biaya administrasi yang dikeluarkan setiap produksi keripik singkong sebesar Rp. 2.777,78. Biaya administrasi dan umum ini termasuk *overhead* pabrik yang bersifat variabel.

5.2.4 Perhitungan HPP dengan Metode *Full Costing*

Perhitungan harga pokok produksi (HPP) pada produk keripik singkong UD. New Sehati dengan menggunakan metode *full costing* ialah dengan menjumlahkan seluruh biaya bahan baku, tenaga kerja, biaya *overhead* tetap dan biaya *overhead* variabel. Perhitungan biaya HPP dengan menggunakan metode *full costing* pada saat proses produksi keripik singkong dapat dilihat pada tabel 11.

Tabel 11. Perhitungan HPP dengan Menggunakan Metode *Full Costing*

No	Jenis	Biaya	Jumlah
1	Bahan Baku		
	Singkong	Rp. 138.000	Rp.138.000
2	Biaya Tenaga Kerja		
	Tenaga kerja langsung	Rp. 330.000	Rp. 330.000
3	Biaya <i>overhead</i>		
	Listrik	Rp. 50.000	
	Penyusutan peralatan	Rp. 1.038	
	Pajak Usaha	Rp. 8.506,944	
	Penyusutan bangunan	Rp. 104.166,667	
	Bahan pelengkap	Rp. 2.280.200	
			Rp. 2.443.911,611
	Total		Rp. 2.911.911,611

(Sumber: Data sekunder diolah dari UD. New Sehati, 2015)

Berdasarkan tabel 11 dapat dilihat keseluruhan harga pokok produksi (HPP) UD. New Sehati sebesar Rp. 2.911.911,611, dengan demikian perusahaan UD. New Sehati dapat menentukan harga pokok produksi untuk satu kilogram keripik singkong sebagai berikut:

$$\text{HPP per kilogram} = \frac{\text{Jumlah Biaya}}{\text{Jumlah keripik}} = \frac{\text{Rp. 2.911.911,611}}{180 \text{ kilogram}} = \text{Rp. 16.177,286}$$

Berdasarkan perhitungan penetapan harga pokok produksi (HPP), maka UD. New sehati mengeluarkan sebesar Rp. 16.177,286 pada saat proses produksi dalam setiap per kilogram keripik singkong UD. New Sehati. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* merupakan perhitungan biaya standar yang harus dikeluarkan perusahaan dalam proses produksi berlangsung.

5.2.5 Penentuan Harga Jual

Menentukan harga jual produk merupakan salah satu hal yang terpenting bagi UD. New Sehati, ketika perusahaan tidak dapat menentukan harga jual yang tepat pada produk, maka perolehan laba atau keuntungan yang diharapkan perusahaan tidak tercapai melainkan akan mengalami kerugian pada perusahaan. Perhitungan harga jual produk yang diperlukan pada saat penghitungan menggunakan metode *full cost* ialah dengan menggolongkan biaya menjadi *direct cost* dan *indirect cost*. Total biaya langsung dan tidak langsung dapat dilihat pada tabel 12.

Tabel 12. Total Biaya Langsung dan Tidak Langsung

Keterangan	Biaya
Direct Manufacturing Cost (biaya langsung)	Rp 468.000
Indirect Manufacturing Cost (biaya tidak langsung)	Rp. 2.443.911,611
Total Manufacturing Cost (total biaya)	Rp. 2.911.911,611

(Sumber: Data Primer diolah, 2016)

Berdasarkan tabel 12 dapat dilihat bahwa dalam kegiatan proses produksi UD. New Sehati mengeluarkan biaya langsung dan tidak langsung. Biaya langsung yang dikeluarkan UD. New Sehati sebesar Rp 468.000 dan biaya tidak langsung yang dikeluarkan sebesar Rp. 2.443.911,611, sehingga total biaya keseluruhan yang dikeluarkan UD. New Sehati sebesar Rp. 2.911.911,611. Penentuan harga jual produk berdasarkan total biaya produksi, jumlah produksi, harga per produksi dan keuntungan yang diinginkan UD. New Sehati, perhitungan harga jual dapat dilihat pada tabel 13.

Tabel 13. Perhitungan Harga Jual UD. New Sehati HPP *Full Costing*

Keterangan	Biaya
Total Biaya Produksi	Rp. 2.911.911,611
Jumlah Produksi	180 kg
Harga Per Kilogram	Rp. 16.177,286
Keuntungan (5% x Rp. 16.177,286)	Rp. 808,864
Harga Jual Per Kilogram	Rp 16.986,150

(Sumber: Data primer diolah, 2016)

Berdasarkan tabel 14 perhitungan harga jual dengan menggunakan metode *full costing*, maka produk keripik singkong dapat dijual dengan harga jual sebesar Rp 16.986,150 dengan keuntungan yang diinginkan sebesar 5% atau Rp. 808,864.

Sedangkan, penentuan harga jual yang dilakukan UD.New Sehati ialah jumlah dari seluruh bahan baku, tenaga kerja, sewa alat dan keuntungan yang diperoleh sebesar 5%, perhitungan harga jual UD.New Sehati dapat dilihat pada tabel 14.

Tabel 14. Perhitungan Harga Jual UD.New Sehati dengan Metode Sederhana

Keterangan	Jumlah
Biaya bahan baku dan pelengkap	Rp.2.418.200
Biaya tenaga kerja	Rp. 330.000
Biaya penyusutan alat	Rp 1.038
Total Biaya Produksi	Rp.2.749.238
Harga Per kilogram	Rp. 15.273,544
Keuntungan (5% x Rp. 15.273,544)	Rp. 763,677
Harga Jual Produk Per Kilogram	Rp 16.037,221

(Sumber: Data primer, 2016)

Berdasarkan tabel 14 dapat dilihat bahwa harga jual keripik singkong yang ditetapkan UD.New Sehati sebesar Rp 16.037,221/ kilogram, dengan harga pokok produksi Rp. 15.273,544/kilogram dan keuntungan yang didapat pada setiap produk Rp. 763,677/kilogram. Harga jual tersebut menunjukkan bahwa selisih harga jual keripik singkong yang ditetapkan dari kedua metode perhitungan sebesar Rp. 948,929, selisih dari perhitungan harga jual keripik singkong akan mempengaruhi keuntungan yang diperoleh perusahaan.

5.2.6 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Keripik Singkong UD. New Sehati dengan Metode *Full Costing* dan Perusahaan

Berdasarkan hasil perhitungan harga pokok produksi yang telah dilakukan dalam penelitian terdapat perbedaan dalam variabel yang dihitung. Perusahaan UD. New Sehati memperhitungkan harga pokok produksi keripik singkong dengan biaya bahan baku, bahan pelengkap, tenaga kerja dan penyusutan alat/sewa alat. Sedangkan dalam perhitungan harga pokok produksi yang telah dilakukan peneliti dengan metode *full costing* mempertimbangkan seluruh biaya yang digunakan pada saat proses produksi seperti bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel ataupun bersifat tetap. Perbandingan perhitungan harga pokok produksi dapat dilihat pada tabel 15.

Tabel 15. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi UD. New Sehati

Keterangan		Metode <i>Full Costing</i> (Rp)	Metode Sederhana (Rp)	Selisih (Rp)
Harga Pokok Produksi keripik per kilogram		16.177,286	15.273,544	903,742
Harga Pokok Produksi		2.911.911,611	2.749.238	162.673,611

(Sumber Data Primer, 2016)

Berdasarkan tabel 15 dapat dilihat bahwa terdapat perbedaan harga keripik dan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dan metode sederhana yang digunakan perusahaan. Harga keripik singkong per kilogram dengan metode *full costing* sebesar Rp. 16.177,286, sedangkan dengan perhitungan HPP menggunakan metode sederhana yang digunakan perusahaan sebesar Rp. 15.273,544 selisih harga pokok produksi keripik singkong per kilogram dengan kedua metode sebesar Rp. 903,742. Selisih perhitungan harga pokok produksi (HPP) keripik singkong UD. New Sehati di pengaruhi oleh perhitungan biaya-biaya produksi yang diperhitungkan ke dalam penetapan harga pokok produksi. Dapat dilihat dari perbandingan perhitungan harga pokok produksi (HPP) keripik singkong perusahaan UD. New Sehati bahwa semakin banyak biaya produksi yang diperhitungkan maka semakin besar harga pokok produksi yang dikeluarkan.

Penetapan harga pokok produksi yang dilakukan UD. New Sehati untuk penentuan harga jual produk keripik singkong. Penetapan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* biaya produksi keripik singkong lebih besar dibandingkan dengan menggunakan metode sederhana. Penetapan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* mencakup bahan baku, tenaga kerja, pajak usah, listrik, penyusutan alat, penyusutan bangunan dan bahan pelengkap. Sedangkan harga pokok produksi menggunakan metode tradisional mencakup bahan baku, bahan pelengkap, tenaga kerja dan sewa alat.

5.2.7 Perbandingan Perhitungan Harga Jual Keripik Singkong UD. New Sehati dengan Metode *Full Costing*

Harga jual adalah jumlah biaya total (biaya produksi, biaya pemasaran, dan biaya administrasi dan umum) ditambah jumlah laba (*markup*) yang diinginkan perusahaan. UD. New Sehati dalam perhitungan harga jual dengan menetapkan laba sebesar 5% dari seluruh biaya produksi yang dikeluarkan. Perbandingan perhitungan harga jual keripik singkong UD. New Sehati dengan metode *full costing* dan perusahaan dapat dilihat pada tabel 16.

Tabel 16. Perbandingan Harga Jual Keripik Singkong UD. New Sehati

Keterangan	Harga Jual		Selisih Harga Jual (Rp)
	Metode <i>Full Costing</i> (Rp)	Metode Sederhana (Rp)	
Harga Jual Keripik Singkong per Tahun	440.281.008	414.684.768,32	25.596.239,68
Harga Jual Keripik Singkong per kilogram	16.986,150	16.037,221	948,929

(Sumber Data Primer, 2016)

Berdasarkan tabel 16 dapat dilihat bahwa harga jual keripik singkong pertahun memiliki selisih harga sebesar Rp. 20.710.987,2 dari perhitungan menggunakan metode *full costing* dengan metode perusahaan. Selisih harga jual keripik singkong UD. New Sehati per kilogramnya sebesar Rp. 948,929. Dengan selisih harga jual dapat dilihat bahwa perusahaan mengalami penurunan pendapatan sebesar Rp. 948,929/ kilogram keripik singkong dengan menggunakan metode *full costing* dari yang diharapkan. Perbedaan pendapatan penjualan keripik singkong dengan menggunakan metode *full costing* disebabkan oleh keuntungan yang di tetapkan UD. New Sehati sebesar 5% tetap dengan pengeluaran biaya produksi yang semakin besar, maka harga jual keripik singkong semakin tinggi.

5.2.8 Perhitungan Laba Rugi

Perusahaan dapat di pandang sebagai suatu sistem yang memproses *input* untuk dihasilkan menjadi *output* (keluaran). Suatu perusahaan berusaha menghasilkan *output* (keluaran) yang memiliki nilai tinggi dari pada nilai *input* agar dapat menghasilkan laba. Penghitungan keuntungan atau laba yang akan

diperoleh perusahaan dapat dengan mengetahui besar keuntungan yang diterima UD. New Sehati menggunakan analisis biaya standar. Laba rugi untuk produk keripik singkong pada tahun 2015 tertera pada tabel 18 dan rincian perhitungan laba rugi dapat dilihat pada lampiran 12.

Tabel 17. Perbandingan Laporan Laba Rugi

Keterangan	Metode		Selisih (Rp)
	Metode <i>Full Costing</i>	Metode Sederhana	
Penjualan Per Tahun (Rp)	Rp. 440.281.008	Rp. 414.684.768,32	25.596.239,68
HPP Per Tahun (Rp)	Rp. 419.315.271,98	Rp.395.890.272	23.424.999,98
Profit Kotor Per Tahun (Rp)	Rp20.965.736,02	Rp. 18.794.496,32	2.171.239,7
Non Produksi Per Tahun (Rp)	Rp.7.200.000	Rp.7.200.000	-
Profit Bersih Setelah Pajak Per Tahun (Rp)	Rp. 13.765.736,02	Rp. 11.594.496,32	2.171.239,7

(Sumber: Data primer, 2016)

Berdasarkan tabel 17 dalam perhitungan laba rugi produk keripik singkong UD. New Sehati dapat dilihat bahwa keuntungan penjualan keripik singkong dengan menggunakan metode *full costing* lebih besar dibandingkan menggunakan metode sederhana. Perbedaan tersebut dipengaruhi oleh harga jual yang lebih tinggi, harga pokok produksi lebih besar dan keuntungan yang tetap dengan menggunakan metode *full costing*. Perbedaan perhitungan penjualan pertahun sebesar Rp. 25.596.239,68, harga pokok produksi per tahun sebesar Rp. 23.424.999,98, profit kotor per tahun Rp. 2.171.239,7, non produksi per tahun sebesar Rp.7.200.000 yang di peroleh dari biaya konsumsi karyawan serta biaya administrasi umum dan profit bersih setelah pajak pertahun sebesar Rp. 2.171.239,7. Pajak yang dikenakan pada UD. New Sehati ialah pajak bangunan, dan pajak usaha.

VI. PENUTUP

6.1 Kesimpulan

1. Biaya yang dihitung oleh UD. New Sehati ini belum mencakup semua biaya yang dikeluarkan. UD. New Sehati dalam perhitungannya, biaya yang dihitung hanya biaya bahan baku, biaya bahan pelengkap, biaya tenaga kerja dan biaya penyusutan alat. Jadi masih banyak biaya yang belum diperhitungkan dalam proses produksi tersebut antara lain biaya penyusutan bangunan, pajak usaha, biaya perawatan alat, dan biaya listrik. Hasil perhitungan harga pokok produksi menurut UD. New Sehati sebesar Rp.395.890.272 pertahun, maka harga pokok produksi per kilogram sebesar Rp. 15.273,544.
2. Hasil perhitungan harga pokok produksi keripik singkong UD. New Sehati dengan menggunakan metode *full costing* pada tahun 2015 untuk harga pokok produksi (HPP) yaitu Rp. 419.315.271,98 dan harga pokok produksi (HPP) per kilogram keripik singkong sebesar Rp. 16.177,286.
3. Hasil perhitungan harga jual keripik singkong UD. New Sehati dengan menggunakan metode *full costing* sebesar Rp. 16.986,150 dan harga jual keripik singkong dengan metode sederhana sebesar Rp.. Selisih harga jual keripik singkong UD. New Sehati per kilogramnya sebesar Rp. 948,929. Dengan selisih harga jual dapat dilihat bahwa perusahaan mengalami perbedaan pendapatan penjualan keripik singkong sebesar Rp. 948,929/ kilogram keripik singkong dengan menggunakan metode *full costing* dari yang diharapkan. Penurunan pendapatan penjualan keripik singkong dengan menggunakan metode *full costing* disebabkan oleh keuntungan yang di tetapkan UD. New Sehati sebesar 5% tetap dengan pengeluaran biaya produksi yang semakin besar, maka harga jual keripik singkong semakin tinggi.

6.2 Saran

1. Berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan pada UD. New Sehati, maka dapat disarankan dalam penentuan biaya produksi dengan menggunakan metode *full costing* sebagai metode yang terbaik, karena memperhitungkan keseluruhan biaya yang digunakan pada saat proses produksi keripik singkong.

Oleh karena itu, UD. New Sehati perlu meningkatkan harga jual keripik singkong dengan asumsi keuntungan yang diperoleh tetap. Harga keripik singkong UD. New Sehati yang semula sebesar Rp. 16.037,221/kilogram dapat ditingkatkan menjadi Rp. 16.986,150/kilogram. Meskipun mengalami kenaikan harga jual, keripik singkong UD. New Sehati masih dapat bersaing karena terdapat keripik singkong merek lain dengan harga jual keripik mencapai Rp. 35.000/kilogram.

2. UD. New Sehati perlu merapikan laporan keuangan produksi sebagai dokumen perusahaan, agar dapat mengidentifikasi biaya-biaya pengeluaran produksi keripik singkong dan memperhitungkan semua komponen biaya dalam perhitungan harga jual.



DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. 2014. Indikator Pasar Tenaga Kerja Indonesia .http://www.bps.go.id/website/pdf_publicasi/watermark%20_Indikator%20Pasar%20Tenaga%20%20Kerja%20Indonesia%20Februari%202014.pdf
- Badan Pusat Statistik. 2016. Jumlah Perusahaan Industri Mikro dan Kecil Menurut Provinsi 2013-2015. <http://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/1004>.
- Bustani, Bastian & Nurlela. 2013. Akuntansi Biaya, Edisi 4, Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Daljono. 2005 . Akuntansi Biaya . Semarang: Badan Penerbit Undip
- Dunia, Firdaus Ahmad & Abdullah Wasilah. 2009. Akuntansi Biaya, Edisi 2, Jakarta: Salemba Empat.
- Dunia, Firdaus Ahmad & Abdullah Wasilah. 2012. Akuntansi Biaya, Edisi 3, Jakarta: Salemba Empat.
- Halim, Abdul dan Bambang Supomo. 2005 . Akuntansi Manajemen . Yogyakarta: BPFE-YOGYAKARTA
- Hansen, Don R dan Maryanne M. Mowen. 2009. Akuntansi Manajerial. Salemba Empat: Jakarta.
- Horgnren, SM., Datar dan Foster, 2008. Akutansi Biaya Penekanan Manajerial. Jakarta: PT. Indeks.
- Kementerian Keuangan. 2015. Peran Penting UKM dorong Perekonomian Indonesia. <http://www.kemenkeu.go.id>.
- Kementerian Perindustrian. 2016. Ekspor Naik, Industri Singkong Bertambah. <http://www.kemenperin.go.id/artikel/5911/Ekspor-Naik,-Produksi-Singkong-Bertambah>
- Kementerian Perindustrian dan Perdagangan. 2016. Provinsi Industri Agro *Farm*. <http://disperindag.jatimprov.go.id/berita-300---provinsi-industri-agro-on-farm.html>
- Moleong, Lexy J. 2011. Metodologi Penelitian Kualitatif, Edisi Revisi, Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Mulyadi. 2015. Akuntansi Biaya , Edisi 5, Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Priwibowo, Rusdy; Bakar, Abu; Setyo, Hendang. 2015. “Penetapan Harga Jual Tepung Mocaf dengan Menggunakan Metode *Target profit pricing* dan *Cost Reduction*”.

- Rahadi, Paridipta Bagus. 2014. “ Analisa Penentuan Harga Pokok Produksi dengan *Full Costing Method* pada UKM Wingko Babat Cap Lokomotif Bapak Sumardi”.
- Riwayadi. 2014. Akuntansi Biaya, Jakarta: Salemba Empat
- Rotika, Gloria Stefanie. 2013. “ Penerapan Metode *Activity Based Costing* dalam Penentuan Harga Pokok Produksi pada PT. Tropica Cocoprima”.
- Setiyawan, Budi. 2015. Budidaya Umbi-umbian Padat Nutrisi, Yogyakarta: Pusaka Baru Press.
- Sugiyono. 2015. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D, Bandung: Alfabeta.
- Sulistiyastuti, Dyah Ratih. 2004. Jurnal Ekonomi Pembangunan “ Dinamika Usaha Kecil dan Menengah (UKM) Analisa Konsentrasi Regional UKM di Indonesia 1999-2001.
- Supriyono. 2015. Akuntansi Biaya Buku 1, Edisi 2, Yogyakarta: BPFE
- Surjarweni, V. Wiratna. 2015. Akuntansi Biaya, Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Wildilestariningtyas, SD., Anggadini dan Firdaus, 2012. Akuntansi Biaya. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Witjaksono, Armanto. 2006. Akuntansi Biaya. Yogyakarta: Graha Ilmu

