

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran umum perusahaan

1. Sejarah perusahaan

CV. NAF'A mulai berdiri pada tahun 2009. Pada tahun pertamanya CV. NAF'A belum berbadan hukum. CV. NAF'A sebelumnya adalah perusahaan kecil yang dikelola oleh pemilik dan beberapa karyawan. Pada awal berdirinya CV. NAF'A mulai melakukan produksi produk atau operasi perusahaannya di Kecamatan Prambon Kabupaten Nganjuk-Jawa timur. Pada awal berdirinya CV. NAF'A hanya memproduksi produk jenis pia saja. Pada tahun 2011 pemilik menganggap produknya lebih diminati oleh masyarakat Kediri. Hal ini bisa dilihat tingkat permintaan dari kabupaten Kediri lebih banyak jika dibandingkan dengan permintaan dari kabupaten Nganjuk. Pada tahun 2012 pemilik memutuskan untuk memindah rumah produksinya dari kabupaten Nganjuk ke kabupaten Kediri. Pada tahun tersebut CV. NAF'A terus tumbuh dan berkembang menjadi usaha yang semakin maju dari sebelumnya.

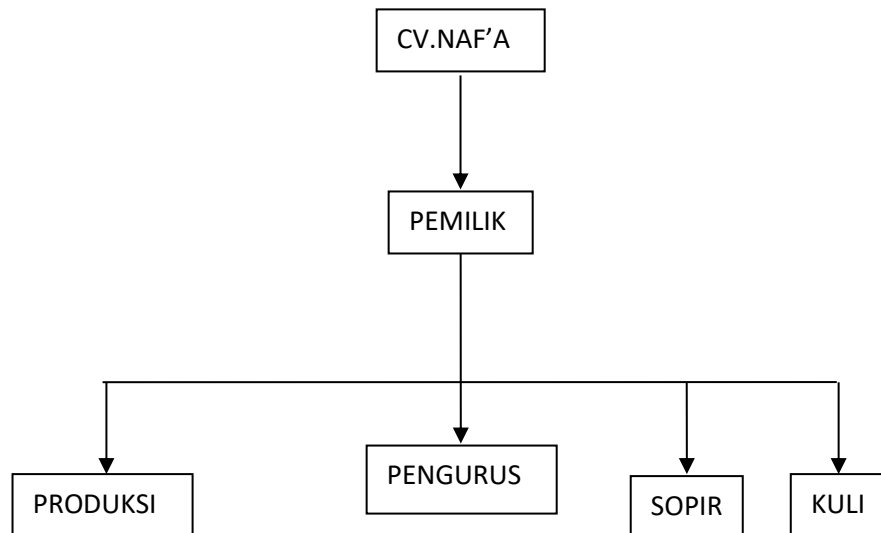
Pada tahun 2013 CV. NAF'A mengalami pertumbuhan yang sangat pesat. Tahun 2013 sampai awal 2018 CV. NAF'A mengalami masa-masa keemasan, dimana permintaan terus meningkat hingga meluas sampai beberapa kota di Jawa timur seperti Surabaya, Sidoarjo dan sekitarnya. Pada tahun 2018 CV. NAF'A membentuk badan hukum dari sebelumnya yang belum berbentuk badan hukum menjadi CV. NAF'A dari sebelumnya NAF'A bakery.

2. Lokasi perusahaan

Lokasi CV. NAF'A terletak di Dusun Pandan, Desa Cunggu. Kec.

Badas Kediri, Jawa timur.

3. Struktur organisasi perusahaan



Gambar 4.1 : struktur organisasi

(Sumber: diolah peneliti)

4. Job discription

a. Pemilik

1. Menetapkan target yang harus dipenuhi perusahaan
2. Mengawasi jalannya perusahaan
3. Memberikan pembinaan terhadap karyawan
4. Mengevaluasi masalah-masalah yang mungkin ada dalam perusahaan
5. Menetapkan kebijakan-kebijakan perusahaan

b. Pengurus

1. Menerima pesanan dari pelanggan
2. Menetapkan dan mengintruksikan jumlah produk yang harus diproduksi oleh bagian produksi
3. Membuat laporan hasil produksi
4. Mengintruksikan kepada sopir kemana produk dikirim dan berapa jumlah yang akan dikirim
5. Menghitung dan membagikan gaji karyawan
6. Memberikan dan membuat laporan pengeluaran kebutuhan mendadak yang mungkin dibutuhkan oleh perusahaan.
7. Membuat laporan pengeluar dan pendapatan perusahaan.
8. Melaporkan laporan terkait pajak kepada petugas pajak/kantor pajak

c. Produksi

1. Melakukan kegiatan produksi mulai dari membuat adonan, membuat isian, mengoven dan melakukan proses packing.
2. Melaporkan hasil produksi kepada pengurus terkait jumlah produksi serta produk rusak akibat *trobek* yang ada dalam proses produksi.
3. Memastikan kualitas produk telah memenuhi standart yang telah ditentukan perusahaan.
4. Melakukan perawatan mesin dan perbaikan mesin apa bila terjadi kerusakan mesin.
5. Menjaga kebersihan area produksi.

d. Sopir

1. Mengirim barang sesuai intruksi pengurus
2. Melakukan perawatan terhadap kendaraan
3. Melaporkan pengeluaran terkait penggunaan BBM dan perawatan kendaraan operasional perusahaan

5. Kegiatan perusahaan

Perusahaan manufaktur mempunyai kegiatan pokok mengolah bahan baku menjadi produk jadi siap dijual.

1. Hasil produksi

CV. NAF'A di Kediri dalam proses produksinya dalam proses produksinya menghasilkan beberapa produk sebagai berikut :

- a. Pia
- b. Roti boy
- c. Roti sisir
- d. Roti bantal

2. Aspek sumber daya manusia

Jumlah seluruh karyawan di CV, NAF'A adalah 86 karyawan. Dari 86 karyawan tersebut dibagi dalam empat bagian atau divisi antara lain 7 orang karyawan sebagai pengurus atau manajemen, 4 orang bagian pengiriman atau sopir, 3 orang bagian perbaikan bangunan dan 72 orang karyawan bagian produksi.

Dari 72 karyawan produksi dibagi dibagi beberapa produk bagian produk. Khusus produk pia memakai 56 karyawan. 56 karyawan tersebut terbagi 4 sub-bagian yaitu adonan terdiri dari adonan 1,2,3

setiap adonan ada 3 karyawan, pemindahan adonan ada 3 orang, oven ada 16 orang, packing 1 18 orang, packing 2 ada 6 orang.

Salah satu sumber daya terpenting dalam organisasi adalah sumber daya manusia. Dengan demikian memilih sumber daya manusia yang berkualitas sangat penting untuk memenuhi kebutuhan perusahaan karena dengan sumber daya yang berkualitas akan memudahkan pemilik dan pengurus untuk mencapai tujuan perusahaan. Jam kerja seluruh karyawan di CV. NAF'A dibagi menjadi dua shift yaitu bagian produksi shift 1 dimulai jam 06.00-10.30 kemudian istirahat jam 13:30 sampai selesai target yang telah ditetapkan pengurus, shift 2 mulai jam 13:30 sampai jam 16:30 kemudian istirahat jam 19:30 sampai dengan selesai.

3. Aspek produksi

a. Bahan-bahan utama(bahan baku) adalah

Tepung terigu, Gula, Garam, Air, Margarine

b. Bahan-bahan pembantu (bahan baku penolong) adalah

Ragi, Kacang Hijau, Kelapa, Isian lainnya, Bahan tambahan

c. Mesin

Gas Alam (CNG), LPG, Mixer, Mesin Oven, Mesin packing

d. Peralatan yang digunakan proses produksi

Plastik Pembungkus, Gerobak, Rak, Karton, Timbangan, Alat-alat Bengkel, Perekat.

4. Proses produksi

1. Pengadonan

Pengadonan material dilakukan dalam proses produksi produk CV. NAF'A disesuaikan dengan komposisi yang telah ditetapkan oleh pengurus dan pemilik sebelumnya. Setelah proses pengadonan selesai adonan dibiarkan terlebih dahulu agar mengembang.

2. Pengisian

Setelah proses pengadonan selesai kegiatan produksi selanjutnya adalah pengisian. Pengisian dilakukan setelah pengadonan kulit maupun pengisian selesai. Setiap proses pengisian baik kulit maupun isian ditimbang sesuai takaran yang telah ditetapkan sebelumnya. Dalam hal ini ketelitian seluruh karyawan terutama bagian produksi sangat dibutuhkan untuk menjaga kualitas produk karena dengan komposisi yang sesuai takaran diharapkan menghasilkan produk yang telah ditetapkan.

3. Pengovenan

Selanjutnya, setelah proses pengisian selesai tahap selanjutnya adalah pengovenan. Hingga produk benar-benar matang.

4. *Packing*

Tahap terakhir proses produksi adalah *packing*. Sebelum produk masuk *packing* produk terlebih dahulu didinginkan. Setelah produk benar-benar dingin baru produk tersebut masuk mesin *packing*. Setelah selesai proses *packing* produk yang telah dihitung sesuai rencana produksi kemudian diperiksa kembali terkait jumlah dan kualitas produk kemudian dikirim oleh sopir sesuai pesanan yang diterima.

B. Diskripsi hasil penelitian

Hasil dari pengamatan dan dokumentasi yang mampu diperoleh peneliti adalah sebagai berikut :

a. Produksi

Produksi adalah kegiatan mengolah bahan baku menjadi produk yang siap dijual yang sesuai dengan standart yang telah ditetapkan oleh manajemen perusahaan atau pemilik. CV.NAF'A melakukan proses produksinya selama 6 hari dalam 1 minggu, demi memenuhi kebutuhan konsumen.

CV. NAF'A memproduksi empat jenis produk roti dalam proses produksinya yaitu Pia, Roti Bantal, Roti Boy,dan Roti Sisir. Setiap jenis Roti mempunyai beberapa varian tersendiri, kecuali Roti Boy yang hanya mempunyai satu varian rasa. Roti jenis Pia memiliki empat varian rasa yaitu kacang ijo, coklat, kelapa, keju. Roti bantal mempunyai tiga varian rasa yaitu coklat, nanas dan susu vanila. Sedangkan, roti sisir mempunyai 2 varian rasa yaitu susu vanila dan moka. CV. NAF'A memproduksi produknya berdasarkan pesanan.

Dengan tujuan menciptakan produk yang aman bagi pelanggan CV. NAF'A tidak menggunakan pengawet dalam produknya sehingga setiap produk yang dihasilkan tidak dapat bertahan dalam waktu yang terlalu lama.

CV. NAF'A tidak menerima produk return dari pelanggan yang disebabkan produk terlalu lama berada pada pembeli. Untuk menjamin kepuasan pelanggan dan memaksimalkan penjualan CV. NAF'A dalam hal ketersediaan produknya, CV. NAF'A membuka pelayanan pelanggan setiap 6 hari dalam 1 minggu. Berikut data penjualan CV. NAF'A di bulan Oktober 2018:

b. Penjualan

Penjualan CV.NAF'A dilakukan setiap hari kecuali hari jumat. CV. NAF'A memproduksi berdasarkan pesanan, sehingga CV.NAF'A hanya memproduksi produknya sesuai jumlah telah dipesan oleh agen atau reseller. Berikut adalah penjualan pia basah 3 rasa di CV.NAF'A pada bulan Oktober.

Tabel 4.1 Penjualan Pia bulan Oktober

Nama produk	Jumlah	Harga/pcs(Rp)	Total/produk(Rp)
Pia Kacang hijau	387.220	660	255.564.540
Pia coklat	206.340	660	106.487.700
Pia kelapa	51.805	660	63.888.660
Total	645.365		425.940.900

Sumber: diolah penulis

c. Biaya produk

CV. NAF'A pada saat ini tidak memperhitungkan biaya produksi masing-masing produknya. Tetapi menghitung seluruh biaya produksi yang telah dikeluarkan oleh perusahaan tidak memisahkan untuk asing-masing produknya.

d. Pembelian

Berdasarkan pengamatan dan pengambilan data oleh peneliti maka dapat di susun daftar pembelian bahan dengan berbagai jenis dan berbagai ukuran sebagai berikut:

1. Pembelian tepung terigu

Berikut ini pembelian tepung terigu selama bulan oktober dengan satuan karung per karung tepung terigu berisi 25 kg

Tabel 4.2. Pembelian Tepung Terigu

Tanggal	Jumlah (karung)	Harga (Rp)
6-10-2010	241	38.151.800
8-10-2018	100	17.000.000
9-10-2018	600	92.880.000
11-10-2018	300	46.440.000
18-10-2018	960	148.608.000
24-10-2018	960	148.608.000
Total	3161	491.687.800

Sumber: diolah penulis

2. Pembelian Gula Pasir

Setiap 1 karung gula pasir berisi 25 kg. Dengan total pembelian gula sebagai berikut.

Tabel 4.3. Pembelian Gula Pasir

Tanggal	Jumlah (karung)	Harga (Rp)
25-10-2018	200	92.500.000

Sumber: diolah penulis

3. Margarine

Setiap pack margarine berisi 15 kg. Dengan total pembelian margarine untuk produksi Pia sebagai berikut.

Tabel 4.4. Pembelian Margrine

Tanggal	Jumlah (pack)	Harga (Rp)
5-10-2018	66	8.976.000
10-10-2018	150	20.400.000
16-10-2018	100	13.600.000
27-10-2018	150	20.400.000
Total	466	63.680.000

Sumber: diolah penulis

4. Ragi basah

Berikut adalah jumlah ragi basah dalam satuan karton. Setiap karton ragi basah berisi 10 kg

Tabel 4.5. Pembelian Ragi Basah

Tanggal	Jumlah	Harga(Rp)
1-10-2018	25	4.500.000
8-10-2018	17	3.060.000
15-10-2018	17	3.060.000
22-10-2018	17	3.060.000
Total	76	13.680.000

Sumber: diolah penulis

5. Minyak sayur

Setiap pack minyak sayur berisi 18 kg. Harga setiap kg minyak sayur

Rp. 9900,-

Tabel 4.6. Pembelian Minyak Sayur

Tanggal	Jumlah (pack)	Harga (Rp)
10-10-2018	30	5.346.000
13-10-2018	25	4.450.000
Total	55	9.796.000

Sumber: diolah penulis

6. Susu

Berikut pembelian susu dalam satuan pack. Setiap pack susu bubuk

berisi 20 kg.

Tabel 4.7. Pembelian Susu

Tanggal	Jumlah	Harga (Rp)
1-10-2018	13	4.888.000
16-10-2018	10	3.840.000
Total	23	8.728.000

Sumber: diolah penulis

7. Coklat

CV. NAF'A dalam melakukan pembelian coklat dihitung dalam satuan karton. Setiap karton berisi 20 kg coklat. Pada bulan oktober 2018 CV. NAF'A melakukan pembelian sebanyak 150 karton dengan harga Rp. 56.550.000,00. Dengan rincian sebagai berikut :

Tabel 4.8. Pembelian Coklat

Tanggal	Jumlah (karton)	Harga(Rp)
5-10-2018	50	18.850.000
27-10-2018	100	37.700.000
Total	150	56.550.000

Sumber: diolah penulis

8. Kacang hijau

Pada bulan Oktober 2018 CV. NAF'A membeli kacang hijau untuk isian Pia sebanyak 10 ton dengan harga perkilo Rp. 10.0000,00. Sehingga pada bulan Oktober 2018 total pembelian kacang hijau yang pada CV. NAF'A adalah $Rp. 10.000,00 \times 10.000 = Rp. 100.000.000,00$. Seperti pada tabel berikut :

Tabel 4.9. Pembelian Kacang Hijau

Tanggal	Jumlah	harga(Rp)
1-10-2018	10 ton	100.000.000

Sumber: diolah penulis

9. Kelapa

Pada bulan Oktober 2018 CV. NAF'A melakukan pembelian kelapa untuk isian pia sebanyak 5,6 ton dengan harga perkilo Rp. 14.000,00. Seperti rincian sebagai berikut :

Tabel 4.10. Pembelian Kelapa

Tanggal	Jumlah	harga(Rp)
1-10-2018	5,6 ton	78.400.000

Sumber: diolah penulis

10. Vanili

Pembelian vanili pada bulan Oktober 2018 di CV. NAF'A adalah 25 kg dengan harga Rp. 3.000.000,00. Berikut tabel pembelian Vanili.

Tabel 4.11. Pembelian Vanili

Tanggal	Jumlah	harga(Rp)
1-10-2018	25 kg	3.000.000

Sumber: diolah penulis

11. Pengembang

Pada bulan Oktober CV. NAF'A melakukan pembelian Pengembang untuk Pia adalah 25 kg dengan harga Rp. 3.225.000,00. Seperti yang ditampilkan pada tabel berikut :

Tabel 4.12. Pembelian Pengembang

Tanggal	Jumlah	Harga(Rp)
1-10-2018	25 kg	3.225.000

Sumber: diolah penulis

12. Total pembelian bahan baku dan bahan baku penolong untuk produk

Pia pada bulan Oktober 2018 adalah sebagai berikut:

Tabel 4.13. Total Pembelian

No	Nama Bahan	Total harga(Rp)
1	Tepung terigu	491.687.800
2	Gula pasir	92.500.000
3	Margarine	63.376.000
4	Ragi basah	13.680.000
5	Minyak sayur	9.796.000
6	Susu	8.728.000
7	Coklat	56.550.000

8	Kacang hijau	100.000.000
9	Kelapa	78.400.000
10	Vaneli	3.000.000

Sumber: diolah penulis

13. Plastik kemasan kacang hijau

Setiap Pia pada CV. NAF'A dikemas plastik kemasan per biji. Sehingga pada CV. NAF'A melakukan pembelian plastik kemasan macam-macam varian rasa Pia pada bulan Oktober 2018 seperti ditampilkan pada tabel berikut :

Tabel 4.14. Pembelian Kemasan Plastik (Kacang Hijau)

Tanggal	Jumlah	Harga (Rp)
5-10-2018	54 roll	26.662.500
26-10-2018	76 roll	37.525.000
Total	130 roll	64.187.500

Sumber: diolah penulis

14. Kemasan coklat

Tabel 4.15. Pembelian Kemasan Plastik (Coklat)

Tanggal	Jumlah	Harga(Rp)
26-10-2018	3 roll (1250 m)	1.481.250

Sumber: diolah penulis

15. Kemasan kelapa

Tabel 4.16. Pembelian Kemasan Plastik (Kelapa)

Tanggal	Jumlah	Harga (Rp)
26-10-2018	41 roll (1250 m)	20.243.000

Sumber: diolah penulis

C. Pembahasan

1. Penentuan harga pokok produksi

CV.NAF'A dalam menentukan harga pokok produksi dengan menjumlahkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik. Berikut adalah cara CV.NAF'A menentukan harga pokok produksi Pia.

1. Perhitungan pemakaian biaya bahan baku.

Setiap adonan pada Pia menghasilkan 1200 pcs. Dengan rincian bahan baku peradonan sebagai berikut :

Tabel 4.17. perhitungan Bahan Baku

Nama bahan	Jumlah	Harga/kg(Rp)	Total harga (Rp)
Tepung terigu	40 kg	6.800	272.000
Mentega	9 kg	9.100	81.900
Gula	9 kg	9.250	83.250
Susu	8 kg	19.200	153.600
Isian	10,8 kg	10.000	108.000
Total biaya			699.450

Sumber: diolah penulis

2. Perhitungan biaya tenaga kerja

Pada CV. NAF'A perhitungan biaya tenaga kerja pada dihitung pada sesuai adonan yang diproduksi. Berikut ini dalah rincian biaya tenaga kerja disetiap bagian produksi peradonan.

Tabel 4.18. Perhitungan Tenaga Kerja

Bagian	Jumlah	Tarif /karyawan	Total (Rp)
Adukan 1	2	2.100	4.200
Adukan 2	2	1.850	3.600
Adukan 3	2	1.050	2.100
Angkat adukan	3	1.050	3.150
Oven	8	1.025	8.200
Packing 1	9	722	6.500
Packing 2	10	2.500	25.000
Total	32		52.750

Sumber: diolah penulis

3. Perhitungan biaya *overhead* pabrik

CV. NAF'A membebankan biaya *overhead* pabrik sebagai berikut ini :

Tabel 4.19. Perhitungan Biaya *Overhead* Pabrik

Jenis biaya	Jumlah (Rp)
Pemakaian listrik	6.644.000
Biaya lain-lain	7.000.000
Biaya tak terduga	8.000.000
Total	21.644.000

Sumber: diolah penulis

Dari total biaya *overhead* di bebaskan ke seluruh produk. Jumlah seluruh produk pada bulan 768.807 pcs.

Total BOP/jumlah produk = $21.644.000/768.807$

= 28,15

Jumlah produk Pia yang diproduksi pada bulan Oktober adalah 645.365 pcs. BOP seluruh produk Pia adalah sebagai berikut :

Total BOP Pia = BOP/pcs X jumlah produk

$$= 28,15 \times 645.365$$

$$= 18.168.773$$

Biaya *overhead* untuk seluruh produk Pia menurut CV. NAF'A adalah

Rp.18.168.773,00

Biaya bahan baku + biaya tenaga kerja + biaya *overhead* pabrik = biaya produksi seluruh produk Pia pada bulan Oktober.

1. Biaya bahan baku.

Perhitungan biaya bahan baku pada CV. NAF'A dihitung dari total bahan baku peradonan di kalikan dengan banyaknya adonan yang diproduksi pada bulan Oktober 2018. Dengan perhitungan sebagai berikut :

$$699.450 \times 496,5 = 347.227.964$$

2. biaya tenaga kerja

Perhitungan biaya tenaga kerja pada CV. NAF'A dihitung dari total biaya tenaga kerja peradonan dikalikan dengan banyaknya adonan yang diproduksi pada bulan Oktober 2018. Dengan perhitungan sebagai berikut :

$$52.750 \times 496,5 = 26.186.682,5$$

3. Biaya *overhead* pabrik

Rp. 18.168.773,00

4. Perhitungan harga pokok produksi oleh CV. NAF'A pada bulan Oktober 2018.

Dari perhitungan biaya-biaya diatas maka dapat ditemukan total biaya produksi yang telah dihitung oleh CV. NAF'A untuk produk Pia semua varian sebagai berikut :

Harga pokok produksi = Biaya bahan baku + biaya tenaga kerja + BOP

$$= 347.227.964 + 26.186.682,5 + 18.168.773$$

$$= 391.633.365$$

$$391.633.365/645.365 = 606.$$

Memurut perhitungan CV. NAF'A seluruh produk Pia harga pokok produksinya adalah Rp. 606,00/pcs.

2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing*

Berikut ini adalah perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh peneliti.

1. Biaya bahan baku.

Pada dasar perhitungan bahan baku sama pada CV. NAF'A maupun yang dilakukan oleh peneliti namun yang membedakan adalah perhitungan isian.

bahan baku Pia tanpa isian.

Tabel 4.21. Pemakaian bahan baku/adonan

Nama bahan	Jumlah	Harga/kg(Rp)	Total harga (Rp)
Tepung terigu	40 kg	6.800	272.000
Mentega	9 kg	9.100	81.900
Gula	9 kg	9.250	83.250
Susu	8 kg	19.200	153.600
Total biaya			591.450

Jumlah pia kacang hijau yang diproduksi pada bulan Oktober 2018 adalah 387.220 pcs. Bahan baku isian pia kacang hijau hanya gula dan kacang hijau dengan perbandingan 1:1 Berikut adalah total biaya isian pia kacang hijau

Tabel 4.20. Pemakaian Isian Pia Kacang Hijau

Nama bahan	Jumlah bahan	Harga/kg(Rp)	Total biaya(Rp)
Kacang hijau	3.097,76 kg	10.000	30.977.600
Gula	3.097,76 kg	9250	28.654280
Total biaya			59.631.880

Sumber: diolah penulis

$$\begin{aligned} \text{Biaya bahan baku pia kacang hijau} &= \text{Biaya bahan baku tanpa isian} + \text{jumlah adon} \\ &+ \text{biaya isian} \\ &= \text{Rp. } 591.450 \times \text{jumlah adonan} + \text{biaya isian} \\ &= \text{Rp. } 591.450 \times (387.220 : 1.200) + \\ &59.631.880 \end{aligned}$$

$$= \text{Rp. } 591.150 \times 323 + \text{Rp. } 59.631.880$$

$$= \text{Rp. } 250.573.330$$

- a. Bahan baku isian pia kelapa adalah gula dan kelapa parut, dengan perbandingan kelapa parut dan gula 56% dan 44%. Setiap isian kelapa 16 gram/pcs. Jumlah yang diproduksi di bulan oktober adalah 51.805.

Tabel 4.21. Pemakaian Isian Pia Kelapa

Nama bahan	Jumlah bahan	Harga/kg	Total
Kelapa parut	464,1728 kg	14.000	6.498.419,2
Gula	364,7072 kg	9250	3.373.541,6
Total			9.871.960,2

Sumber: diolah penulis

Maka biaya bahan baku Pia kelapa adalah seperti perhitungan berikut :

Biaya bahan baku pia kelapa = Biaya bahan baku tanpa isian x jumlah adonan +
biaya isian

$$= \text{Rp. } 591.450 \times \text{jumlah adonan} + \text{biaya isian}$$

$$= \text{Rp. } 591.450 \times 51.805 : 1200 + 9.871.960,2$$

$$= \text{Rp. } 591.450 \times 43 + 9.871.960,2$$

$$= \text{Rp. } 35.304.310,20$$

- b. Bahan isian Pia rasa coklat adalah coklat saja. Setiap pcs Pia rasa coklat berisi 16 gram. Jumlah Pia coklat yang diproduksi pada bulan oktober 2018 adalah 206.340.

Tabel 4.22. Pemakaian Isian Pia Coklat

Bahan	Jumlah	Harga/kg(Rp)	Total (Rp)
Coklat	3.301,44 kg	18.850	62.131.144

Sumber: diolah penulis

Maka dapat dihitung pemakaian bahan baku Pia rasa coklat seperti perhitungan dibawah ini.

Biaya bahan baku pia coklat = Biaya bahan baku tanpa isian x jumlah adonan + biaya isian

$$= \text{Rp. } 591.450 \times \text{jumlah adonan} + \text{biaya isian}$$

$$= \text{Rp. } 591.450 \times 206.340 : 1.200 + \text{Rp. } 62.131.144$$

$$= \text{Rp. } 591.450 \times 178 + \text{Rp. } 62.131.144$$

$$= \text{Rp. } 167.409.244$$

Selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja pada CV. NAF'A terdapat biaya *overhead* pabrik. Biaya *overhead* pabrik digolongkan menjadi biaya *overhead* pabrik variable dan biaya *overhead* pabrik tetap.

2. Biaya tenaga kerja.

Perhitungan biaya tenaga kerja yang dilakukan oleh CV. NAF'A dengan peneliti menggunakan metode *full costing* adalah sama

3. Biaya *Overhead* Variabel

Berikut adalah masing-masing biaya *overhead* pabrik variabel di CV. NAF'A pada bulan Oktober yang menghasilkan 786.807 pcs

- a. Berikut daftar pemakaian kemasan plastik pada bulan Oktober 2018.

Setiap 1 roll kemasan plastik dapat mengemas 10.400 pcs

Tabel 4.23 Total Pemakaian Kemasan Plastik

Nama produk	Jumlah	Jumlah yang diproduksi 9pcs)	Total biaya (Rp)
Kacang hijau	37,23 roll	387.220	18.382.321,5
Coklat	19,84 roll	206.340	9.796.000
Kelapa	4,98 roll	51.805	2.458.875
Total		645.365	30.637.196,5

Sumber: diolah penulis

- b. Pemakaian CNG

Tabel 4.24. Pemakaian CNG

Periode	Jumlah	Biaya (Rp)
1-7 oktober 2018	2.462,54	19.946.000
8-14 oktober 2018	2.154,05	17.447.800
15-21 oktober 2018	1.894,38	15.340.000
22-28 oktober 2012	2.042,71	16.545.000
29 Oktober 2018	765,05	2.950.000
Total	9.18,73	55.590.200

Sumber: diolah penulis

Pemakaian CNG pada bulan Oktober untuk seluruh produk di CV. NAF'A adalah Rp. 55.590.200,00. Pemakaian CNG dibeban keseluruhan produk yang di produksi. Maka untuk mengetahui biaya masing-masing produk maka perlu melakukan perhitungan sebagai berikut

$$\text{Pemakaian CNG/adonan} = \text{Rp. } 55.590.200 : 714$$

$$= \text{Rp. } 77.857,423$$

$$\text{Pemakaian CNG produk Pia} = \text{Rp. } 77.857,423 \times 538$$

$$= \text{Rp. } 41.887.293,6$$

Dari perhitungan diatas ditentukan biaya untuk masing-masing produk Pia yang diproduksi selama bulan Oktober seperti berikut.

Tabel 4.25. Pemakaian CNG/Jenis produk

Nama produk	Jumlah (adonan)	Biaya/adonan	Total Biaya
P. kacang hijau	323	77.857,423	25.147.947,6
P. Coklat	178	77.857,423	13.858.621,3
P. Kelapa	43	77.857,423	3.347.869,19

Sumber: diolah penulis

c. Pemakaian karton

Pada bulan Oktober pemakaian karton pada CV. NAF'A adalah 350 pcs. Harga setiap pcs karton adalah Rp. 10.000,00. Berikut adalah perhitungan biaya pemakaian karton untuk setiap produk perpcs.

$$\text{Total pemakaian karton} = \text{Rp. } 10.000 \times 350 = 3.500.000$$

$$\text{Biaya pemakaian karton/pcs produk} = \text{Rp. } 3.500.000 : 714$$

$$= \text{Rp. } 4.902$$

Dari perhitungan diatas maka dapat diketahui biaya pemakaian karton masing-masing produk pia sebagai berikut.

Tabel 4.26. Pemakaian Karton/Jenis produk

Nama produk	Jumlah (adonan)	Biaya/adonan	Total Biaya(Rp)
P. Kacang hijau	323	4.902	1.583.346
P. Coklat	178	4.902	872.556
P. kelapa	43	4.902	235.296

Sumber: diolah penulis

d. Biaya bahan penolong

Berikut daftar pemakaian bahan baku penolong untuk 1 kali adonan pia seluruh produk.

Tabel 4.27. Daftar Pemakaian Bahan Baku Penolong/Adonan

Nama bahan	Jumlah	Harga/kg(Rp)	Total harga (Rp)
Minyak sayur	2 kg	9.300	83.700
Ragi	400 gram	18.000	7.200
Pengembang	200 gram	129.000	25.800
Garam	400 gram	3.800	1.520
Vaneli	200 gram	120.000	24.000
Total biaya			142.220

Sumber: diolah penulis

Dari perhitungan diatas dapat diketahui total biaya bahan penolong masing-masing produk pia sebagai berikut

Tabel 4.28. Daftar Pemakaian Baban Baku Penolong/Jenis Produk

Nama produk	Jumlah adonan	Harga/adonan (Rp)	Total biaya (Rp)
Kacang hijau	323	142.220	45.937.060
Kelapa	43	142.220	6.115.460

Coklat	178	142.220	25.315.160
--------	-----	---------	------------

Sumber: diolah penulis

e. Pemakaian listrik

Pada bulan Oktober total pemakaian listrik pada CV.NAF'A adalah Rp. 6.644.000,00. Dari total pemakaian listrik dibebankan keseluruhan produk dengan perhitungan sebagai berikut:

$$\text{Rp. } 6.644.000 : 714 = 9.305,3$$

Tabel 4.29. Daftar Pemakaian Listrik/Jenis Produk

Nama produk	Jumlah adonan	Biaya/adonan(Rp)	Total Biaya(Rp)
P. Kacang hijau	323	9.305,3	3.005.611,9
P. Coklat	178	9.305,3	1.656.343,4
P. Kelapa	43	9.305,3	400.127,9

Sumber: diolah penulis

f. Tunjangan makan

Setiap karyawan pada CV. NAF'A diberikan tunjangan makan Rp. 5.000,00 dikalikan 72 karyawan dan 25 hari adalah Rp. 9.000.000,00.

Dari perhitungan diatas dibebankan keseluruhan produk dengan perhitungan sebagai berikut:

$$\text{Rp. } 9.000.000 : 714 = \text{Rp. } 12.605,00$$

Tabel 4.30. Daftar Biaya Tunjangan Makan/Jenis Produk

Nama produk	Jumlah adonan	Biaya adonan (Rp)	Total Biaya (Rp)
P. Kacang hijau	323	12.605	4.071.415
P. Coklat	178	12.605	2.243.690

P. Kelapa	43	12.605	543.015
-----------	----	--------	---------

Sumber: diolah penulis

Berikut adalah total biaya *overhead* variabel di CV. NAF'A untuk masing-masing produk.

Tabel 4.31. Daftar Biaya *Overhead* Pabrik variabel/Jenis Produk

Nama biaya	P. kacang (Rp)	P. coklat(Rp)	P. kelapa (Rp)
Pemakaian kemasan	18.382.321,5	9.796.000	2.458.875
Pemakaian CNG	25.147.947,6	13.858.621,3	3.347.869,19
Pemakaian karton	1.583.346	872.556	235.296
Bahan penolong	45.937.060	25.315.160	6.115.460
Pemakaian listrik	3.005.611,9	1.656.343,4	400.127,9
Tunjangan makan	4.071.415	2.243.690	543.015
Total BOP variabel	98.127.702	53.742.370,7	13.100.643,1

Sumber: diolah penulis

4. Berikut adalah perhitungan biaya *overhead* tetap pada CV. NAF'A. biaya-biaya yang tergolong biaya overhead tetap pada CV. NAF'A adalah sebagai berikut:

- a. Total biaya tenaga kerja tidak langsung pada CV. NAF'A adalah 8.900.000
- b. Biaya jaminan kecelakaan kerja untuk seluruh karyawan CV. NAF'A adalah Rp. 2.400.000
- c. Berikut daftar harga peralatan yang ada pada CV. NAF'A dan penyusutannya.

Tabel 4.32. Daftar Penyusutan Peralatan

No	Nama alat	Jumlah	Harga (Rp)	Umur	Biaya penyusutan(Rp)
1	Peralan	1	1.700.000	5 th	28.333,33
2	Rak	90	45.000.000	5 th	750.000
Total		91	46.700.000	5 th	778.333,33

Sumber: diolah penulis

- d. Berikut daftar harga gedung, penyusutan gedung dan penyusutan mesin yang ada pada CV.NAF'A di kediri.

Tabel 4.33. Daftar Penyusutan Aset

No	Nama aset	Jumlah	Harga/Unit(Rp)	Umur	B.penyusutan (Rp)
1	Mesin Oven	2	400.000.000	10 th	3.333.333,33
2	Mesin Molen	3	30.000.000	10 th	750.000
3	Mesin Mixer	2	100.000.000	10 th	1.666.666,67
4	Mesin Packing	6	180.000.000	10 th	1.500.000
5	Mesin cetak	3	550.000.000	10 th	4.583.333,33
6	Gedung	1	550.000.000	20 th	2.291.666.67
Total		16			12.125.000

Sumber: diolah penulis

- e. Semua peralatan pada CV. NAF'A disusutkan menggunakan metode penyusutan garis lurus. Dengan total biaya overhead pabrik tetap sebagai berikut.

Tabel 4.34. Daftar Biaya *Overhead* Pabrik Tetap

f.	Pemakaian <i>overhead</i>	Jumlah (Rp)
g.	Tenaga kerja tidak langsung	8.900.000
h.	Jaminan kecelakaan kerja	2.400.000
i.	Penyusutan Rak & peralatan bengkel	778.333,33
j.	Penyusutan aset	12.125.000
	Total	24.213.333,3

Sumber: diolah penulis

BOP tetap untuk masing-masing produk. Perhitungan biaya tetap dibeban untuk seluruh produk. Dengan membagi total biaya penyusutan di bagi dengan total adonan yang dibuat pada bulan oktober.

Total biaya penyusutan : total adonan = biaya penyusutan per-adonan

$$\text{Rp. } 24.213.333,3 : 714 = 33.912,2$$

Sehingga beban penyusutan untuk Pia adalah Rp 33.912,2 x 538 =

$$\text{Rp } 18.244.780,5$$

Tabel 4.35. Daftar Biaya *Overhead* Pabrik Tetap/produk

Nama varian	Biaya/adonan	Jumlah adonan	Total
P. kacang	33.912,2	323	10.953.640,6
P. kelapa	33.912,2	178	6.036.442,8
P. coklat	33.912,2	43	1.458.224,6

C. Hasil Pembahasan

Dari perhitungan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* diatas maka peneliti membuat perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* sebagai berikut :

Tabel 4.36.Perhitungan Harga Pokok Produksi Oleh Peneliti

Nama Biaya	P. kacang hijau	P. Coklat	P. Kelapa
Bahan baku	250.573.330	167.409.244	35.304.310,20
Tenaga kerja	15.719.500	8.373.007,5	2.102.087
BOP variabel	98.127.702	53.742.370,7	13.100.643,1
BOP tetap	10.953.640,6	6.036.442,8	1.458.224,6
Total HPP	375.374.173	235.561.065	51.965.264,9
Jumlah(pcs)	387.220	206.340	51.805
HPP/pcs	969,4	1.141,6	1.003,1

Sumber: diolah penulis

Biaya bahan baku diperoleh dari total pemakaian kulit + isian. Biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik dijumlah kemudian diperoleh total harga pokok produksi masing-masing produk. Kemudian dibagi jumlah pia yang diproduksi pada bulan Oktober sehingga menghasilkan harga pokok produksi masing-masing produk.

Beikut ini adalah tabel sebagai penjelasan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh CV. NAF'A.

Tabel 4.37.Perhitungan Harga Pokok Produksi oleh CV. NAF'A

No	Nama biaya	Jumlah
----	------------	--------

1	Biaya bahan baku	347.227.964
2	Biaya tenaga kerja	26.186.682,5
3	BOP	18.168.773
	HPP	391.633.365
	HPP/pcs	606

CV. NAF'A hanya membebankan beberapa biaya *overhead* pabrik saja. Biaya overhead pabrik yang dibebankan oleh CV.NAF'A ada tiga elemen biaya yaitu biaya tak terduga, biaya lain-lain dan pemakaian listrik saja.

Dari perhitungan diatas dapat dibandingkan perbedaan antara perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh CV. NAF'A dengan yang dilakukan oleh peneliti menggunakan metode *full costing*.

Dengan perbedaan sebagai berikut :

Tabel 4.38.Perbedaan Perhitungan Harga pokok Produksi

CV. NAF'A		<i>Full costing</i>	Perbedaan
Jenis biaya	Jumlah(Rp)	Jumlah (Rp)	
Bahan baku	347.277.963,5	424.964.770	Berbeda dalam perhitungan isian Pia
Tenaga kerja	26.194.594,5	26.194.594,5	Sama
BOP	18. 168.773	188.656.131,8	Ada beberapa BOP yang tidak beban oleh CV. NAF'A + perbuhan bahan bakar

Total biaya	393.175.551	643.815.465,8	Berbeda, karena perbedaan pembebean BOP
-------------	-------------	---------------	---

Sumber: diolah penulis

Tabel 4.39.Perbedaan Harga Pokok Produksi masing-masing Unit

Nama produk	CV. NAF'A	<i>Full costing</i>
Pia Kacang hijau	606	969,4
Pia Coklat	606	1.141,6
Pia Kelapa	606	1003,1

Sumber: diolah penulis

Dari perhitungan harga pokok produksi tersebut CV. NAF'A menghitung semua harga pokok produksi untuk semua produk pia sama yaitu RP. 606,00. Karena CV. NAF'A mengasumsikan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi masing-masing produk sama. Hasil perhitungan yang diperoleh oleh CV. NAF'A lebih rendah dibandingkan dengan perhitungan yang dilakukan oleh peneliti menggunakan metode *full costing*. Karena terdapat perbedaan pada biaya bahan baku dan biaya *overhead* pabrik. Pada biaya bahan perbedaan terdapat pada perhitungan isian pia dimana CV. NAF'A mengasumsikan biaya yang dikeluarkan untuk semua isian adalah Rp. 10.000,00/kg. Sedangkan peneliti menghitung sesuai dengan harga pembelian isian yang berbeda. Pada biaya *overhead* pabrik CV. NAF'A hanya mengansumsikan biaya-biaya *overhead* pabrik tidak melakukan perhitungan secara terperinci sehingga perhitungan biaya *overhead* pabrik yang dilakukan CV. NAF'A kurang

tepat. Biaya Penggunaan Gas Alam (CNG) yang lebih mahal dari pemakaian LPG di CV. NAF'A yang perlu dilakukan analisa ulang karena muncul biaya yang terlalu tinggi sehingga menyebabkan perbedaan di perhitungan harga pokok yang dilakukan CV. NAF'A dan menggunakan metode *full costing*.

