

## **BAB 4**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Profil Objek/Subjek Penelitian**

##### **1. Sejarah Perusahaan**

UMKM Tempe Pak Raseno Surabaya yang merupakan objek dari penelitian ini yang bergerak di bidang kuliner. Usaha ini di dirikan pada 1 Maret 2003 yang terletak di jalan Tanah Merah Indah 3 Buntu No.7 Kecamatan Kenjeran Kota Surabaya.

Untuk memulai usaha ini bapak Raseno menggunakan uang pesangon dari pekerjaan sebelumnya. Dari uang pesangon itu bapak raseno berniat untuk membuka usaha sendiri dan memulai karirnya. Pada saat itu bapak raseno berinovasi untuk membuat usaha tempe karena tempe adalah makanan yang mudah di pasarkan dan juga di butuhkan masyarakat setiap hari untuk makanan pokok. Modal awal untuk memulai usaha ini adalah 5.000.000

##### **2. Proses Produksi di UMKM Tempe Pak Raseno**

Tahapan dalam memproduksi di UMKM Tempe Pak Raseno Surabaya, adalah sebagai berikut:

###### **1. Perebusan**

Kedelai di rebus kurang lebih 2 jam

###### **2. Perendaman.**

Setelah di rebus kedelai di kasih air secukupnya untuk proses perendaman semalaman.

### 3. Pencucian & Pemisahan kedelai

Setelah melakukan proses perendaman selama semalam kedelai di cuci dan di pisahkan dari kulitnya

### 4. Memasukan Ragi Tempe

Ragi Tempe di masukan dengan takaran yang sudah di sesuaikan

### 5. Pengemasan

Setelah di beri ragi tempe dan di tunggu beberapa saat, tempe siap untuk di kemas dan di masukan ke dalam plastik tempe dan plastik di rekatkan dengan memanfaatkan api lilin

### 6. Penataan

Setelah memasuki proses pengemasan tempe di tata di atas papan yang sudah di sediakan

### 7. Fermentasi

Setelah ditata dengan rapi tempe di diamkan kurang lebih 2 hari untuk proses fermentasi.

## 3. Bahan Dan Alat Produksi

Untuk menghasilkan produk jadi terdapat beberapa bahan yang digunakan, berikut bahan – bahan dan alat produksi yang digunakan :

1. kedelai
2. ragi
3. kompor gas

4. LPG
5. Plastik
6. Daun Pisang
7. Ember
8. Mesin pemisah kulit

## B. Paparan Data Dan Temuan Hasil Penelitian

### 1. Penentuan HPP Menurut UMKM Tempe Pak Raseno

#### a. Biaya bahan baku

Biaya Bahan Baku merupakan seluruh biaya bahan baku utama yang dipakai selama proses produksi hingga menjadi produk jadi. Pada UMKM Tempe Pak Raseno Surabaya bahan baku utama yang digunakan sebagai berikut :

**Tabel 4. 1**  
**Bahan Baku**

Keterangan	Kuantitas	Harga	Total
Kedelai	50 kg	Rp, 10.500	Rp, 525.000
Ragi	1	Rp, 5.000	Rp, 5.000
<b>Total biaya bahan baku</b>			<b>Rp, 530.000</b>

*Sumber:UMKM Tempe Pak Raseno*

Dalam satu kali produksi UMKM Tempe Pak Raseno Surabaya menghasilkan 500 bungkus dalam 1 hari.

#### b. Biaya tenaga kerja

Biaya tenaga kerja merupakan upah yang harus dibayar dalam proses produksi. Menurut informasi dari UMKM Tempe Pak

Raseno Surabaya tenaga kerja langsung berjumlah 3 orang termasuk pak Raseno dan istrinya, namun yang di bebaskan hanya 1 karyawan yang bagian produksi dari proses penggilingan sampai proses pengemasan produk.

**Tabel 4. 2**  
**Biaya Tenaga Kerja**

Keterangan	Karyawan	Jam kerja	Total
Pengolahan	Bu Mila	8 jam	Rp, 45.000
<b>Total Biaya Tenaga Kerja Langsung</b>			<b>Rp, 45.000</b>

Sumber:UMKM Tempe Pak Raseno

Berdasarkan tabel diatas menunjukkan bahwa jumlah biaya tenaga kerja UMKM Tempe Pak Raseno Surabaya dalam satu hari nya sebesar Rp. 45.000

**c. Biaya Overhead pabrik**

Biaya Overhead Pabrik merupakan biaya yang jumlahnya tidak dapat diprediksi saat terjadinya proses produksi. Berikut Biaya Overhead Pabrik menurut informasi dari UMKM Tempe Pak Raseno Surabaya :

**Tabel 4. 3**  
**Biaya Overhead Pabrik**

Keterangan	Volume	Harga	Total
Gas LPG 3 kg	1	Rp, 18.000	Rp, 18.000
Plastik roll	1 pack	Rp, 13.000	Rp, 13.000
Daun Pisang	1 ikat	Rp, 5.000	Rp, 5.000
<b>Total Biaya Overhead Pabrik</b>			<b>Rp, 36.000</b>

Sumber:UMKM Tempe Pak Raseno

Dari tabel diatas menunjukkan total biaya Overhead pabrik menurut catatan pak Raseno sebesar Rp. 36.000

#### d. Harga pokok produksi menurut UMKM

Rincian perhitungan Harga Pokok Produksi menurut UMKM

Tempe Pak Raseno Surabaya adalah sebagai berikut :

**Tabel 4. 4**  
**Perhitungan HPP UMKM Tempe Pak Raseno Surabaya**

<b>Keterangan</b>	<b>Total</b>
Biaya bahan baku	Rp, 530.000
Biaya tenaga kerja langsung	Rp, 45.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	Rp, 36.000
<b>Harga pokok produksi</b>	<b>Rp, 611.000</b>
Jumlah produksi per hari	500 bungkus
<b>Harga pokok produksi per bungkus</b>	<b>Rp, 1.222</b>

*Sumber:UMKM Tempe Pak Raseno*

## 2. Penentuan HPP Metode *Full Costing*

Full Costing adalah metode penentuan harga pokok produksi yang menjumlahkan seluruh biaya produksi yakni biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik tetap maupun variable. metode full costing digunakan karena metode ini menjamin keakuratan informasi dalam penentuan harga pokok produksi sesuai dengan prinsip akuntansi yang berlaku umum. Pengakuan biaya dalam perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing adalah sebagai berikut:

### a. Biaya bahan baku

Pada UMKM Tempe Pak Raseno Surabaya bahan baku utama yang digunakan untuk 1 kali produksi perharinya adalah sebagai berikut :

**Tabel 4. 5**  
**Bahan Baku**

Keterangan	Kuantitas	Harga	Total
Kedelai	50 kg	Rp, 10.500	Rp, 525.000
Ragi	1	Rp, 5.000	Rp, 5.000
<b>Total biaya bahan baku</b>			<b>Rp, 530.000</b>

Sumber:UMKM Tempe Pak Raseno

Dalam satu kali produksi UMKM Tempe Pak Raseno Surabaya menghasilkan 500 bungkus dalam 1 hari.

### b. Biaya tenaga kerja langsung

Menurut informasi dari UMKM Tempe Pak Raseno Surabaya tenaga kerja langsung berjumlah 3 orang termasuk pak Raseno yang bagian produksi dari proses perebusan sampai proses pengemasan produk.

**Tabel 4. 6**  
**Biaya Tenaga Kerja**

Keterangan	Karyawan	Jam kerja	Upah
Pemilik	Pak Raseno	16 jam	Rp. 120.000
Pengolahan	Bu Winarti	8 jam	Rp. 45.000
Pengolahan	Bu Mila	8 jam	Rp. 45.000
<b>Total Biaya Tenaga Kerja Langsung</b>			<b>Rp, 210.000</b>

Sumber:UMKM Tempe Pak Raseno

Berdasarkan tabel diatas menunjukkan bahwa jumlah biaya tenaga kerja UMKM Tempe Pak Raseno Surabaya dalam satu hari nya sebesar Rp. 210.000.

**c. Biaya overhead pabrik variabel**

Berikut Biaya Overhead Pabrik menurut informasi dari UMKM Tempe Pak Raseno Surabaya :

1. Gas LPG

Gas LPG yang dipakai adalah 3 Kg, dalam 1 kali produk UMKM Tempe Pak Raseno Surabaya menghabiskan 1 tabung. Harga 1 tabung adalah 18.000 maka dalam 1 hari biaya LPG adalah sebesar Rp. 18.000,

**Tabel 4. 7**  
**Biaya Gas LPG UMKM Tempe Pak Raseno Dalam Satu Hari menggunakan full costing**

<b>Keterangan</b>	<b>Volume</b>	<b>Harga</b>	<b>Total</b>
Gas LPG	1	Rp, 18.000	Rp, 18.000
<b>Total</b>			<b>Rp, 18.000</b>

*Sumber:UMKM Tempe Pak Raseno*

2. Plastik PP roll

Plastik digunakan sebagai kemasan tempe, Penggunaan plastik untuk 1 kali produksi untuk mengemas 500 bungkus tempe.

**Tabel 4. 8**  
**Biaya Plastik Tempe UMKM Tempe Pak Raseno Dalam satu hari menggunakan full costing**

<b>Keterangan</b>	<b>Volume</b>	<b>Harga</b>	<b>Total</b>
Plastik	1 pack	Rp, 13.000	Rp, 13.000

<b>Total</b>	<b>Rp, 13.000</b>
--------------	-------------------

Sumber:UMKM Tempe Pak Raseno

### 3. Daun pisang

Daun pisang digunakan sebagai alas tempe, 1 ikat Daun pisang ber isi 20 lembar Rp. 5.000 dan penggunaan Daun Pisang untuk 1 kali produksi perhari membutuhkan 1 ikat Daun Pisang untuk alas 500 bungkus tempe, rinciannya sebagai berikut:

**Tabel 4. 9**  
**Biaya Daun Pisang UMKM Tempe Pak Raseno Dalam satu hari menggunakan full costing**

<b>Keterangan</b>	<b>Volume</b>	<b>Harga</b>	<b>Total</b>
Daun Pisang	1 ikat	Rp, 5.000	Rp, 5.000
<b>Total</b>			<b>Rp, 5.000</b>

Sumber:UMKM Tempe Pak Raseno

### 4. Air

Pada lokasi produksi UMKM Tempe Pak Raseno Surabaya biaya Air perbulan sebesar Rp. 60.000,- perhitungan dalam 1 hari adalah sebagai berikut :

**Tabel 4. 10**  
**Biaya Air UMKM Tempe Pak Raseno Dalam satu hari menggunakan full costing**

<b>Keterangan</b>	<b>Perbulan</b>	<b>Perhari</b>
Air	Rp, 60.000	Rp, 2.307
<b>Total</b>		<b>Rp, 2.307</b>

Sumber:UMKM Tempe Pak Raseno

### 5. Listrik

Pada lokasi produksi UMKM Tempe Pak Raseno Surabaya memerlukan listrik sebagai penerangan saat produksi, biaya

listrik perbulan sebesar Rp. 200.000,- perhitungan dalam 1 hari adalah sebagai berikut :

**Tabel 4. 11**  
**Biaya Listrik UMKM Tempe Pak Raseno Dalam Satu hari menggunakan full costing**

<b>Keterangan</b>	<b>Perbulan</b>	<b>Perhari</b>
Listrik	Rp, 200.000	Rp, 7.693
<b>Total</b>		<b>Rp, 7.693</b>

*Sumber:UMKM Tempe Pak Raseno*

**Tabel 4. 12**  
**Biaya Overhead Pabrik Variabel Menggunakan Full Costing**

<b>Keterangan</b>	<b>Biaya</b>
Gas LPG 3 kg	Rp, 18.000
Plastik	Rp, 13.000
Daun Pisang	Rp, 5.000
Air	Rp, 2.307
Listrik	Rp, 7.693
<b>Total</b>	<b>Rp, 46.000</b>

*Sumber:UMKM Tempe Pak Raseno*

Dari tabel diatas menunjukkan total biaya Overhead pabrik menurut catatan pak Raseno sebesar Rp, 46.000.

#### **d. Biaya overhead pabrik tetap**

Biaya overhead pabrik tetap merupakan biaya tetap yang tidak terpengaruh oleh volume produksi. biaya overhead pabrik tetap tidak diperhitungkan oleh UMKM Tempe Pak Raseno Surabaya dalam menentukan harga pokok produksi, biaya yang tidak diperhitungkan adalah biaya depresiasi alat produksi yang digunakan saat kegiatan produksi dan biaya sewa bangunan, perhitungan sebagai berikut:

##### **1. Biaya depresiasi**

Rumus perhitungan biaya depresiasi menggunakan metode garis lurus tanpa nilai residu sebagai berikut:

$$\text{Biaya Depresiasi Per Tahun} = \frac{\text{Harga Perolehan}}{\text{Umur Ekonomis}}$$

Biaya depresiasi diperhitungkan guna mengetahui penetapan harga pokok produksi menggunakan metode full costing, rincian biaya sebagai berikut :

**Tabel 4. 13**  
**Biaya Depresiasi Alat Produksi UMKM Tempe Pak Raseno Menggunakan Full Costing**

No	Keterangan	Qty	Harga Perolehan	Total	Umur Ekonomis (pertahun)	Penyusutan	
						Perbulan (12)	Perhari (26)
1.	Kompor gas	1	Rp. 200.000	Rp. 200.000	4	Rp. 4.166	Rp. 160
2.	Panci besar	1	Rp. 135.000	Rp. 135.000	5	Rp. 2.250	Rp. 86
3.	Ember	1	Rp. 35.000	Rp. 35.000	1	Rp. 2.916	Rp. 112
4.	Wadah Tempe	1	Rp. 100.000	Rp. 100.000	8	Rp. 1.041	Rp. 40
5.	Pisau	2	Rp. 35.000	Rp. 70.000	2	Rp. 5.833	Rp. 224
6.	Mesin pemisah kulit	1	Rp. 1.890.000	Rp. 1.890.000	10	Rp. 15.750	Rp. 605
<b>TOTAL</b>				<b>Rp, 2.430.000</b>		<b>Rp, 31.956</b>	<b>Rp, 1.227</b>

*Sumber:UMKM Tempe Pak Raseno*

## 2. Biaya sewa

Bangunan yang ditempati untuk kegiatan produksi merupakan sewa. Biaya yang dikeluarkan setiap tahunnya adalah Rp, 5.000.000. UMKM Tempe Pak Raseno Surabaya tidak

memperhitungkan sewa tempat dikarenakan perusahaan menganggap modal awal, perhitungan sebagai berikut :

**Tabel 4. 14**  
**Biaya Sewa Tempat UMKM Tempe Pak Raseno Menggunakan Full Costing**

<b>Keterangan</b>	<b>Perbulan</b>	<b>Perhari</b>
Biaya Sewa	Rp, 417.000	Rp, 16.038
<b>Total</b>	<b>Rp, 417.000</b>	<b>Rp, 16.038</b>

*Sumber:UMKM Tempe Pak Raseno*

**Tabel 4. 15**  
**Biaya Overhead Pabrik Tetap Menggunakan Full Costing**

<b>Keterangan</b>	<b>Perbulan</b>	<b>Perhari</b>
Depresiasi alat produksi	Rp, 31.956	Rp, 1.227
Biaya sewa	Rp, 417.000	Rp, 16.038
<b>Total Biaya Overhead Pabrik Tetap</b>	<b>Rp, 448.956</b>	<b>Rp, 17.265</b>

*Sumber UMKM Tempe Pak Raseno*

Dari tabel diatas menunjukkan total biaya Overhead pabrik tetap menggunakan metode Full Costing perbulan sebesar Rp. 448,956. sedangkan total biaya Overhead pabrik tetap menggunakan metode Full Costing perhari sebesar Rp, 17.265.

**e. Harga pokok produksi metode Full Costing**

Rincian penetapan harga pokok produksi menggunakan metode full costing pada UMKM Tempe Pak Raseno Surabaya adalah sebagai berikut :

**Tabel 4. 16**  
**Harga Pokok Produksi Perhari UMKM Tempe Pak Raseno Menggunakan Full Costing**

<b>Keterangan</b>	<b>Total</b>
Biaya bahan baku	Rp, 530.000

Biaya tenaga kerja langsung	Rp, 210.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	Rp, 46.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik Tetap	Rp, 17.265
<b>Harga pokok produksi</b>	<b>Rp, 803.265</b>
Jumlah produksi per hari	500 bungkus
<b>Harga pokok produksi per bungkus</b>	<b>Rp, 1.606</b>

*Sumber:UMKM Tempe Pak Raseno*

Berdasarkan tabel 4.16 harga pokok produksi menggunakan metode full costing pada setiap produk yang diproduksi berbeda dengan hasil perhitungan perusahaan, menurut metode full costing harga pokok produksi lebih tinggi dari perhitungan perusahaan, hal ini dikarenakan terdapat biaya yang tidak diperhitungkan yakni perhitungan biaya tenaga kerja langsung yang kurang tepat, biaya overhead pabrik variable dan biaya overhead pabrik tetap.

Perusahaan beranggapan bahwa biaya tersebut bukanlah biaya produksi melainkan dianggap modal awal dan ada biaya yang dianggap kecil sehingga tidak di perhitungkan.

### C. Analisis Dan Pembahasan

#### 1. Perbandingan perhitungan HPP menurut UMKM Tempa Pak Raseno dengan perhitungan HPP menggunakan metode Full Costing.

Harga Pokok Produksi merupakan tolak ukur perusahaan dalam menentukan harga jual, guna mencapai laba yang diinginkan maka perusahaan harus memperhitungkan harga pokok produksi yang tepat.

Jika kurang tepat akan berakibat fatal bagi perusahaan, salah satunya terjadi kerugian yang tidak dirasakan akibat kesalahan menghitung harga pokok produksi. Dari perhitungan yang telah dijabarkan diatas, dapat diketahui perbedaan hasil perhitungan perusahaan dengan hasil perhitungan menggunakan metode full costing pada tabel berikut:

**Tabel 4. 17**  
**Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut UMKM Tempe Pak Raseno Surabaya Dalam satu hari Menurut Full Costing**

Nama produk	Unit yang di hasilkan	Hpp		Selisih
		Perusahaan	Perusahaan	
Tempe	500 bungkus	Rp. 611.000	Rp. 803.265	Rp. 192.265
	1 bungkus	Rp. 1.222	Rp. 1.606	Rp. 384

*Sumber:UMKM Tempe Pak Raseno*

Pada tabel 4.3.1 dapat disimpulkan bahwa penetapan harga pokok produksi menurut UMKM Tempe Pak Raseno Surabaya dan Full Costing terdapat perbedaan sebagai berikut :

1. Harga Pokok Produksi Tempe menurut UMKM Tempe Pak Raseno Surabaya lebih rendah sebesar Rp. 192.265.- dibandingkan harga pokok produksi menggunakan metode full costing.
2. Harga pokok produksi dalam satu hari menurut UMKM Tempe Pak Raseno Surabaya sebesar Rp. 611.000. sedangkan menurut metode Full Costing Rp. 803.265. Sehingga terdapat selisih sebesar Rp. 192.265.

Selisih perhitungan tersebut disebabkan oleh :

- a. Pengalokasian biaya tenaga kerja yang kurang tepat, UMKM Tempe Pak Raseno Surabaya membebankan biaya tenaga kerja hanya 1 karyawannya saja.

- b. Terdapat biaya yang tidak dibebankan oleh UMKM Tempe Pak Raseno Surabaya antara lain :

**Tabel 4. 18**  
**Biaya yang tidak dibebankan UMKM Tempe Pak Raseno Surabaya dalam satu hari menurut Full Costing**

Biaya tenaga kerja langsung	Rp. 165.000
Air	Rp. 2.307
Listrik	Rp. 7.693
Biaya sewa	Rp. 16.038
Depresiasi alat produksi	Rp. 1.227
<b>Total</b>	<b>Rp. 192.265</b>

*Sumber :UMKM Tempe Pak Raseno*

Sedangkan perhitungan menggunakan metode full costing menghitung semua biaya yang dikeluarkan saat kegiatan produksi yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik tetap maupun variable.

#### **D. Proposisi**

Penentuan Harga Pokok Produksi yang di lakukan di UMKM Tempe Pak Raseno belum sepenuhnya menghitung seluruh biaya-biaya yang dikeluarkan saat kegiatan produksi. UMKM Tempe Pak Raseno Surabaya membebankan biaya tenaga kerja hanya 1 karyawannya saja. Dan beberapa biaya yang tidak dibebankan seperti biaya Air, listrik, biaya sewa dan deprsiasi alat produksi.

Menurut mulyadi (2015) “perhitungan menggunakan metode full costing menghitung semua biaya yang dikeluarkan saat kegiatan produksi yaitu

biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik tetap maupun variable”.

