BAB IV

PAPARAN DATA, TEMUAN PENELITIAN HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Profil Subjek Penelitian

1. Sejarah singkat perusahaan

Bapak Budi Supriyanto sebagai pemilik UMKM Camilan Anugerah menceritakan latar belakang berdirinya usaha yang telah berjalan hampir 13 tahun ini. Bermula dari profesi sebagai sales roti sisir yang hanya menjadi karyawan pada usaha milik orang lain. Disamping itu, beliau ingin membangun usaha kecil-kecilan bersama istrinya, hingga beliau dan istri menemukan ide membuat camilan yang mudah yakni carang mas dan membuat resep pertamanya dengan belajar dari youtube. Pada awal penjualan carang mas dilakukan dengan cara dititipkan ke agen-agen camilan yang beliau kenal sambil mencari mitra baru yang mau dititipkan. Sampai saat ini ada sekitar 20 agen yang memesan camilan di UMKM Camilan Anugerah Surabaya. Seiring berjalannya waktu, beliau memperhatikan pasar dan berinovasi untuk memenuhi permintaan agen diantaranya dengan membuat produk keripik pisang dan keripik tempe. Banyak konsumen yang menyukai kedua camilan tersebut, sehingga ketiga camilan yang terdiri dari keripik pisang, keripik tempe dan carang mas dibuat setiap hari dengan bergantian berdasarkan bahan baku yang tersedia. Produksi dilakukan setiap hari untuk memenuhi pesanan dari agen untuk stok persediaan apabila ada konsumen yang membeli langsung ke rumah.

Hingga akhirnya beliau memutuskan untuk keluar dari pekerjaan menjadi sales dan berfokus pada usahanya membuat camilan. Pasang surut dalam usaha pernah pemilik dalam menjalankan bisnisnya, mulai dari agen yang telat membayar camilan hingga sepi orderan. Hal tersebut tidak membuat semangat pemilik surut, berkat konsisten dalam mencari mitra agen baru, berdoa dan didukung oleh sang istri, usahanya berjalan lancar dan mendapatkan keuntungan.

Dalam proses produksi dibantu oleh 6 karyawan untuk bagian pengolahan dan pengemasan. Karyawan tersebut terdiri dari ibu-ibu rumah tangga yang ingin memiliki penghasilan tambahan. Tujuan dari UMKM Camilan Anugerah Surabaya yakni untuk mendapatkan keuntungan dan meningkatkan kesejahteraan bagi pemilik dan karyawan.

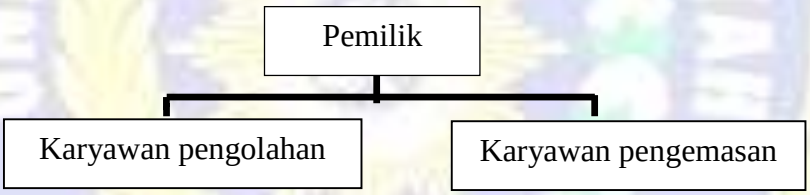
2. Produk yang dihasilkan

Produk yang dihasilkan UMKM Camilan Anugerah Surabaya berupa camilan kering yaitu keripik pisang, keripik tempe dan carang mas. Keripik pisang adalah olahan pisang yang diiris tipis dicampur dengan gula kemudian di goreng kering, menghasilkan keripik pisang manis dan kriuk. Keripik tempe adalah tempe yang diiris tipis dan diberi rasa asin kemudian digoreng, sehingga didapat keripik tempe yang gurih asin. Carang mas adalah campuran ubi jalar yang diiris tipis memanjang dengan gula pasir dan gula merah kemudian dibentuk seperti bola kecil, menghasilkan rasa yang renyah dan manis. Dalam satu hari usaha UMKM Camilan Anugerah Surabaya memproduksi jenis camilan yang

berbeda-beda sesuai ketersediaan bahan baku yang ada. Pada satu kali produksi keripik pisang menghasilkan rata-rata 250 bungkus dengan isi 250 gram, keripik tempe menghasilkan rata 240 bungkus dan carang mas menghasilkan 350 bungkus mika dengan isi 10 biji. Pada bulan Juni 2023 kegiatan pembuatan camilan sebanyak 8 kali produksi keripik pisang, 7 kali produksi keripik tempe dan 7 kali produksi carang mas. Jadi jumlah hari karyawan bekerja pada bulan juni 2023 sebanyak 22 hari.

3. Struktur organisasi

Organisasi dalam sebuah perusahaan digunakan untuk mengelola manajemen agar dapat berkembang dan tumbuh sesuai dengan tujuan perusahaan. Struktur organisasi UMKM Camilan Anugerah Surabaya dapat dilihat pada bagan berikut :



Gambar 4. 1 Struktur Organisasi

Sumber : Data diolah penulis, 2023

Koordinasi antar setiap bagian organisasi penting dilakukan untuk mencapai tujuan bersama. Tugas dan tanggung jawab pada Camilan Anugerah :

a. Pemilik

Pemilik adalah orang yang bertanggung jawab penuh dan memegang kekuasan pada perusahaan. Pemilik merangkap sebagai pegawai pengemasan, mengontrol kegiatan produksi, memantau keinginan konsumen di pasaran, dan mengatur keuangan pada usahanya.

b. Karyawan produksi

Karyawan produksi adalah karyawan pada bagian mengolah bahan baku menjadi produk jadi. Tahap pengolahan terdiri dari pengupasan, pencucian dan penggorengan bahan baku. Karyawan produksi harus bertanggung jawab pada kebersihan area produksi dan alat-alat yang digunakan dalam produksi.

c. Karyawan pengemasan

Karyawan pengemasan adalah karyawan pada bagian pengemasan setelah produk selesai diolah. Produk dimasukkan ke dalam kemasan sesuai jenis produknya misalnya keripik pisang dan keripik tempe ditempatkan pada kemasan plastik tebal kemudian di press, dan carang mas ditempatkan pada kemasan mika lalu di staples dengan rapi.

4. Proses produksi camilan

a. Keripik pisang

1) Menyiapkan bahan baku pisang jenis raja nangka.
2) Mengupas buah pisang dengan kulitnya, buah pisang setelah dikupas di cuci dengan air bersih.

3) Mengiris tipis pisang dengan perajang pisang.
4) Setelah pisang diiris tipis, kemudian dimasukkan dan direndam dengan air yang telah dicampur dengan pewarna makanan, penyedap rasa dan gula. Perendaman ini membutuhkan waktu 15 menit untuk memberi rasa dan memberi warna pada pisang.
5) Langkah selanjutnya irisan pisang ditiriskan selama 5 menit sebelum digoreng.
6) Setelah itu irisan pisang dimasukkan ke dalam penggorengan dengan minyak panas, digoreng kurang lebih 15 menit.
7) Setelah berwarna kuning kecokelatan, keripik pisang diangkat kemudian ditirisakan dari minyak, Setelah itu dimasukkan ke dalam bak besar untuk pegemasan.
8) Langkah terakhir, keripik pisang dikemas dengan berat 250 gram. kemudian di press dengan mesin dan ditempel stiker label.

b. Keripik tempe

1) Kedelai yang sudah dicampur dengan ragi dan tepung tapioka difermentasi berubah menjadi tempe, kemudian diiris menggunakan mesin khusus pengiris tempe agar hasil irisannya sama tipis.
2) Setelah tempe diiris tipis direndam dengan cairan campuran garam dan penyedap rasa selama 10 menit, agar rasa keripik tempe gurih.
3) Kemudian digoreng dalam minyak panas selama kurang lebih 15 menit sambil di bolak balik.

4) Setelah warna berubah, keripik tempe diangkat dan ditiriskan dari minyak goreng.
5) Setealh dingin dikemas dalam plastik tebal dengan berat 250 gram, kemudian di press dengan mesin dan ditempel stiker label.

c. Carang mas

1) Ubi jalar dikupas dari kulitnya, kemudian di cuci bersih.
2) Setelah di cuci bersih, diserut tipis memanjang. Kemudian direndam selama 10 menit dengan air garam agar warna tidak berubah layu.
3) Ubi tersebut digoreng kering dalam minyak panas, setelah itu ditiriskan dan didinginkan.
4) Membuat caramel dari campuran gula putih dan gula jawa dimasak dalam minyak goreng.
5) Setelah cair larutan gula tersebut, masukkan ubi kering, diaduk rata. Setelah tercampur rata, tuang ke dalam bak sedang.
6) Selanjutnya carang mas dicetak dalam wadah bulat kecil, tempatkan di nampan dan tata rapi.
7) Tahap terakhir, saat carang mas sudah dingin lalu dikemas dalam mika, satu mika berukuran sedang berisi sepuluh biji carang mas.

5. Bahan dan alat produksi

Ada beberapa bahan yang digunakan pada masing-masing produk Camilan Anugerah yaitu :

a. Keripik pisang : pisang rojo nongko, gula, penyedap rasa, pemanis buatan, pewarna makanan.
b. Keripik tempe : kedelai dengan ragi, tepung tapioka, garam, gula, penyedap rasa.
c. Carang mas : ubi jalar, gula, gula merah, pemanis buatan.

Alat yang digunakan saat proses produksi digunakan secara bersama terdiri dari kompor, wajan penggorengan, spatula, saringan besar, pisau, alat perajang, panci, dan lain-lain.

B. Paparan Data dan Temuan Penelitian

Paparan data diperoleh langsung dari UMKM Camilan Anugerah, dengan cara pengamatan dan wawancara dengan pemilik. Penulis akan memfokuskan penelitian pada penetapan harga pokok produksi camilan keripik pisang, keripik tempe dan carang mas pada bulan Juni 2023. Rata - rata produksi keripik pisang dalam sehari ada 250 bungkus, keripik tempe dalam sehari ada 240 bungkus dan carang mas dalam sehari ada 350 bungkus. Tabel jumlah unit yang diproduksi dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4. 1 Hasil Unit Penjualan Per bulan

Produk	Produksi	Unit per hari	Unit per bulan
Keripik Pisang	8 kali	250 bungkus	2.000 bungkus
Keripik Tempe	7 kali	240 bungkus	1.680 bungkus
Carang mas	7 kali	350 bungkus	2.450 bungkus

Sumber : UMKM Camilan Anugerah Surabaya,2023

Tabel 4.1 merupakan hasil penjualan sesungguhnya pada camilan keripik pisang, keripik tempe dan carang mas dalam satu bulan. Dengan Asumsi pada satu kali produksi menghasilkan jumlah sama.

1. Penentuan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan

UMKM Camilan Anugerah Surabaya merupakan jenis usaha manufaktur yang memproduksi keripik pisang, keripik tempe dan carang mas. Perusahaan manufaktur adalah usaha yang mengolah bahan baku menjadi produk siap dijual. Pemilik usaha masih melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan cara sederhana. Berikut rincian penentuan harga pokok produski pada masing-masing camilan per satu kali produksi :

Tabel 4. 2 Biaya Bahan Baku Keripik Pisang Per Satu Produksi

Keripik Pisang			
Keterangan	**Kuantitas**	**Harga (Rp)**	**Total (Rp)**
Pisang	20 tandan	@ 50.000	1.000.000
Gula pasir	10 kg	@ 12.000	120.000
Garam	2 bungkus	@ 2.000	4.000
Pemanis buatan	¼ kg	@ 88.000	22.000
Pewarna pangan	8 botol	@ 2.500	20.000
Jumlah			**1.166.000**

Sumber : UMKM Camilan Anugerah Surabaya,2023

Dalam satu kali produksi membutuhkan 20 tandan pisang, dengan setiap tandan berisi 6 sampai 7 sisir. Bahan baku lain yang harus ada pada proses keripik pisang yaitu gula pasir, garam untuk meghilangkan getahnya, pemanis buatan cap pagoda, dan pewarna pangan cap rajawali warna kuning kunyit agar hasil keripik pisang terlihat cerah.

Tabel 4. 3 Biaya Bahan Baku Keripik Tempe Per Satu Produksi

Keripik Tempe			
Keterangan	**Kuantitas**	**Harga (Rp)**	**Total (Rp)**
Tempe	120 bungkus	@ 6.500	780.000
Garam	5 bungkus	@ 2.000	10.000
Micin Ajinomoto	1 bungkus	@ 3.000	3.000
Penyedap rasa Royco	12 sachet	@ 1.000	12.000
Jumlah			**805.000**

Sumber : UMKM Camilan Anugerah Surabaya,2023

Tempe yang digunakan sebagai bahan utama merupakan kombinasi kedelai, ragi dan tepung tapioka lalu di fermentasi. Bahan baku lainnya terdiri dari garam dengan berat tiap bungkus 200 gram, micin ajinomoto 50 gram, penyedap rasa royco tiap sachet 8 gram, sehingga keripik tempe cenderung rasa asin gurih.

Tabel 4. 4 Biaya Bahan Baku Keripik Tempe Per Satu Produksi

Carang Mas			
Keterangan	**Kuantitas**	**Harga (Rp)**	**Total (Rp)**
Ubi jalar	200 kg	@ 2.500	500.000
Gula pasir	6 kg	@ 14.500	87.000
Gula merah	12 kg	@ 10.500	126.000
Pemanis buatan	¼ kg	@ 88.000	22.000
Jumlah			**735.000**

Sumber : UMKM Camilan Anugerah Surabaya,2023

Bahan baku utama menggunakan ubi jalar sebanyak 200 kg, terjadi penyusutan kuantitas sebesar 25% karena ubi digoreng kering. Bahan

baku langsung dalam carang mas terdiri dari gula pasir, gula merah dan pemanis buatan. Bahan pendukung menimbulkan rasa manis pada ubi.

Berdasarkan tabel di atas, dapat dilihat bahwa biaya bahan baku pada satu kali produksi untuk keripik pisang sebesar Rp 1.166.000, keripik tempe sebesar Rp 805.000 dan carang mas sebesar Rp 735.000.

Tabel 4. 5 Biaya Tenaga Kerja Langsung Per Satu Kali Produksi

Keterangan	Kuantitas	Harga (Rp)	Total
Tenaga pengolahan	5 orang	@ 50.000	250.000
Tenaga Pengemasan	1 orang	@ 50.000	50.000
Jumlah			**300.000**

Sumber : UMKM Camilan Anugerah Surabaya,2023

Dari tabel 4.5 dapat dilihat bahwa biaya tenaga kerja langsung dengan 5 orang tenaga pengolahan dan 1 orang tenaga pengemasan sebesar Rp 300.000. Biaya tenaga kerja langsung tersebut dibebankan setiap kali produksi pada keripik pisang, keripik tempe dan carang mas.

Tabel 4. 6 Biaya *Overhead* Pabrik Variabel Per Satu Kali Produksi

Keterangan	Kuantitas	Harga (Rp)	Total (Rp)
Keripik Pisang			
Gas LPG	4 tabung	@ 17.000	68.000
Minyak goreng	18 liter	@ 14.000	252.000
Plastik kemasan	250 pcs	@ 500	125.000
Stiker Label	250 pcs	@ 150	37.500
Jumlah			**482.500**
Keripik Tempe			
Gas LPG	4 tabung	@ 17.000	68.000
Minyak goreng	18 liter	@ 14.000	252.000
Plastik kemasan	240 pcs	@ 500	120.000
Stiker Label	240 pcs	@ 150	36.000
Jumlah			**476.000**
Carang Mas			
Gas LPG	4 tabung	@ 17.000	68.000

Minyak goreng	12 liter	@ 14.000	168.000
Plastik kemasan	350 pcs	@ 300	105.000
Stiker Label	350 pcs	@ 150	52.500
Jumlah			**393.500**

Sumber : UMKM Camilan Anugerah Surabaya,2023

Tabel 4.6 diatas merupakan biaya bahan penolong yang digunakan dalam produksi. Pada setiap produk menggunakan bahan penolong yang sama terdiri dari gas LPG, minyak goreng, kemasan produk dan stiker label. Biaya penolong ini termasuk dalam biaya *overhead* pabrik variabel karena jumlah kebutuhannya tergantung jumlah produk yang dihasilkan.

Penggunaan LPG setiap kali produksi pada masing-masing camilan menghabiskan 4 tabung karena api yang digunakan pada kompor cernderung sedang besar. Penggunaan minyak goreng sesuai fakta di lapangan, menggunakan kemasan jerigen dengan isi 18 liter.

Perusahaan telah membebankan biaya penolong ke dalam perhitungan harga pokok produksinya. Hasil biaya *overhead* pabrik bersifat variabel untuk keripik pisang sebesar Rp 482.500, keripik tempe sebesar Rp 476.000 dan carang mas sebesar Rp 393.500. Penggunaan plastik kemasan sejumlah produk yang akan dibungkus. Penggunaan label stiker yaitu sejumlah produk yang di bungkus, perolehan harga 150 per stiker berasal dari informasi pemilih yang memesan sitker dalam jumlah banyak seharga Rp 1.200.000 mendapat 2 rim cetak kertas A4, 1 lembar A4 menghasilkan 8 stiker label. Stiker berukuran 8 cm × 5 cm.

Tabel 4. 7 Harga Pokok Produksi Satu Kali Produksi Perusahaan

Elemen Biaya	**Keripik Pisang (Rp)**	**Keripik Tempe (Rp)**	**Carang Mas (Rp)**

Biaya Bahan Baku	1.166.000	805.000	735.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	300.000	300.000	300.000
BOP Variabel	482.500	476.000	393.500
Harga Pokok Produksi	**1.948.500**	**1.581.000**	**1.428.500**
Unit Produksi	250	240	350
Harga Pokok Per Unit	**7.794**	**6.588**	**4.081**

Sumber : UMKM Camilan Anugerah Surabaya,2023

Pada tabel 4.7 hasil perhitungan harga pokok diatas menunjukkan bahwa harga pokok produksi pada satu kali produksi setiap camilan berbeda-beda, pada keripik pisang sebesar Rp 1.948.500, keripik tempe sebesar Rp 1.581.000 dan carang sebesar Rp 1.428.500. Penentuan harga pokok produk didapatkan dari harga pokok produksi dibagi dengan untuk jumlah unit produksi, diperoleh harga pokok per unit keripik pisang adalah Rp 7.794 per bungkus, keripik tempe adalah Rp 6.588 per bungkus dan carang mas adalah 4.081 per bungkus. Perhitungan di atas masih menggunakan metode sederhana dan belum memasukkan seluruh biaya yang dibutuhkan dalam proses produksi. Perhitungan yang dilakukan UMKM Camilan Anugerah Surabaya hanya memasukkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik bersifat variabel.

Menurut Mulyadi dalam bukunya, biaya *overhead* pabrik yang dibebankan ke produk ada dua yakni bersifat variabel dan tetap. Jadi dalam perhitungan menurut perusahaan belum memasukkan biaya *overhead* pabrik bersifat tetap, berdasarkan pengamatan penulis di lapangan biaya *overhead* pabrik bersifat tetap yang akan dibebankan pada produk camilan adalah biaya pengiriman, biaya listrik, biaya air,

biaya sewa tempat usaha, biaya penyusutan alat produksi, dan biaya pemeliharaan alat produksi.

2. Penentuan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing*

Metode *full costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi, yang membebankan seluruh biaya produksi baik yang berperilaku tetap maupun variabel kepada produk. Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* pada penelitian ini, akan fokus menghitung harga pokok produksi per satu kali produksi pada masing-masing camilan.

a. Biaya Bahan Baku Langsung

Berikut biaya bahan baku pada masing-masing camilan per satu kali produksi metode *full costing* :

Tabel 4. 8 Biaya Bahan Baku Langsung *Full Costing*

Keterangan	Kuantitas	Harga (Rp)	Total (Rp)
Keripik Pisang			
Pisang	20 tandan	@ 50.000	1.000.000
Gula pasir	10 kg	@ 12.000	120.000
Garam	2 bungkus	@ 2.000	4.000
Pemanis buatan	¼ kg	@ 88.000	22.000
Pewarna pangan	8 botol	@ 2.500	20.000
Jumlah			**1.166.000**
Keripik Tempe			
Tempe	120 bungkus	@ 6.500	780.000
Garam	5 bungkus	@ 2.000	10.000
Micin Ajinomoto	1 bungkus	@ 3.000	3.000
Penyedap rasa Royco	12 sachet	@ 1.000	12.000
Jumlah			**805.000**
Carang Mas			
Ubi jalar	200 kg	@ 2.500	500.000
Gula pasir	6 kg	@ 14.500	87.000

Gula merah	12 kg	@ 10.500	126.000
Pemanis buatan	¼ kg	@ 88.000	22.000
Jumlah			**735.000**

Sumber : UMKM Camilan Anugerah Surabaya, 20223

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung yang dibayarkan kepada karyawannya dengan upah harian sebesar Rp 50.000 per orang pada bagian produksi dan pengemasan. Tenaga kerja bagian produksi ada 5 orang dan bagian pengemasan ada 1 orang. Selain itu pemilik juga ikut andil dalam membantu pengemasan dan promosi penjualan, maka dari itu upah pemilik sebesar Rp 150.000. Berikut perhitungan biaya tenaga kerja langsung per satu hari :

Tabel 4. 9 Biaya Tenaga Kerja Langsung *Full Costing*

Keterangan	Kuantitas	Harga (Rp)	Total (Rp)
Tenaga pengolahan	5 orang	@ 50.000	250.000
Tenaga Pengemasan	1 orang	@ 50.000	50.000
Pemilik	1 orang	@ 150.000	150.000
Jumlah			**450.000**

Sumber : Data olahan penulis, 2023

Perhitungan biaya tenaga kerja langsung dalam satu hari sebesar Rp 450.000, biaya tersebut akan dibebankan ke masing-masing camilan pada satu kali produksinya. Pada metode *full costing* menambahkan pemilik sebagai penerima upah.

c. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik adalah biaya yang perlu dimasukkan ke dalam perhitungan harga pokok produksi, selain biaya bahan baku

dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya *overhead* pabrik dibebankan pada pembuatan camilan di UMKM Camilan Anugerah Surabaya.

1) Biaya *overhead* pabrik varaiabel

a) Biaya gas LPG

Untuk memproduksi camilan membutuhkan gas LPG sebagai bahan bakar. Setiap hari pemilik menyediakan gas LPG baru untuk digunakan saat produksi sejumlah 4 tabung, jumlah tersebut berdasarkan kompor yang akan digunakan yakni sejumlah 4 buah. Berikut tabel biaya bahan bakar gas LPG pada masing-masing camilan pada satu kali produksi :

Tabel 4. 10 Biaya Gas LPG Per Satu Kali Produksi

Keterangan	Kuantitas	Harga (Rp)	Total (Rp)
Keripik Pisang	4 tabung	@ 17.000	**68.000**
Keripik Tempe	4 tabung	@ 17.000	**68.000**
Carang Mas	4 tabung	@ 17.000	**68.000**

Data olahan penulis, 2023

Berdasarkan tabel 4.10 dapat dilihat bahwa biaya gas LPG untuk masing-masing camilan dalam satu kali produksinya sebesar Rp 68.000 per hari.

b) Biaya minyak goreng

Dalam proses produksi membutuhkan minyak goreng untuk penggorengan. Alokasi biaya untuk minyak goreng dibebankan pada masing-masing camilan sebagai berikut :

Tabel 4. 11 Biaya Minyak Goreng Per Satu Kali Produksi

Keterangan	Kuantitas	Harga (Rp)	Total (Rp)
Keripik Pisang	18 liter	@ 14.000	**252.000**
Keripik Tempe	18 liter	@ 14.000	**252.000**
Carang Mas	12 liter	@ 14.000	**168.000**

Sumber : Data olahan penulis, 2023

Berdasarkan tabel 4.11 biaya *overhead* pabrik untuk minyak goreng dalan satu kali produksi ada perbedaan kauntitasnya. Keripik pisang dan keripik tempe menggunakan masing-masing 18 liter dalam satu kali produksi, carang mas menggunakan 12 liter dalam satu kali produksi. Perbedaan disebabkan karena menggoreng ubi bisa menggunakan minyak goreng yang masih jernih bekas penggorengan kripik.

c) Biaya plastik kemasan

Kemasan yang digunakan untuk membungkus keripik pisang dan keripik tempe menggunakan plastik PP dengan panjang 35 cm dan lebar 12 cm. Kemasan carang mas menggunakan plastik mika. Berikut alokasi biaya plastik kemasan :

Tabel 4. 12 Biaya Plastik Kemasan Tiap Unit Produk

Keterangan	Kuantitas	Harga (Rp)	Total (Rp)
Keripik Pisang	250 pcs	@ 500	**125.000**
Keripik Tempe	240 pcs	@ 500	**120.000**
Carang Mas	350 pcs	@ 300	**105.000**

Sumber : Data olahan penulis, 2023

Jumlah kuantitas pada tabel 4.12 merupakan hasil unit yang dihasilkan pada satu kali produksi. Biaya kemasan

untuk keripik pisang sebesar Rp 125.000, keripik tempe sebesar Rp 120.000 dan carang mas sebesar Rp 105.000.

d) Biaya stiker label

Stiker label berisi keterangan pada kemasan produk. Label pada kemasan berfungsi sebagai media pendukung untuk penjualan karena berisi logo usaha, tanggal kadaluwarsa, dan nomor ijin BPOM untuk makanan. Label pada UMKM Camilan Anugerah Surabaya berbentuk persegi panjang. Berikut alokasi biaya stiker label dalam satu kali produksi :

Tabel 4. 13 Biaya Stiker Label Per satu kali produksi

Keterangan	Kuantitas	Harga (Rp)	Total (Rp)
Keripik pisang	250 pcs	@ 150	**37.500**
Keripik tempe	240 pcs	@ 150	**36.000**
Carang mas	350 pcs	@ 150	**52.500**

Sumber : Data olahan penulis, 2023

Pada tabel 4.13 menunjukkan biaya yang dikeluarkan untuk stiker label pada masing-masing produk camilan. Biaya stiker laber pada keripik pisang sebesar Rp 37.500, keripik tempe sebesar Rp 26.000 dan carang mas sebesar Rp 52.500.

e) Biaya Tali Plintir

Tali plintir adalah tali untuk menggantung camilan keripik pisang dan keripik tempe, agar dapat terlihat dengan mudah konsumen, selain itu agar konsumen mudah

membawanya sebagai oleh-oleh. Harga Tali plintir Sebesar Rp 5.000 dengan 100 pcs, sehingga per pcs adalah Rp 50.

Keripik pisang = 250 bungkus × 50 = Rp 12.500

Keripik Tempe = 240 bungkus × 50 = Rp 12.000

f) Biaya listrik

Listrik digunakan untuk lampu, mesin pengiris tempe, mesin press dan untuk kipas angin. Biaya listrik untuk produksi camilan di asumsikan sekitar 75% dari total biaya listrik perbulan. Hal ini dikarenakan tempat produksi dan tempat tinggal pemilik hanya ada 1 instalasi listrik yang di isi dengan token listrik. Berdasarkan informasi dari pemilik dalam sebulan mengeluarkan Rp 200.000 untuk isi token listrik. Jumlah tersebut merupakan gabungan dari penggunaan listrik untuk usaha dan untuk kebutuhan pribadi pemilik dan keluarganya. Berikut perhitungan biaya listrik pada masing-masing camilan saat produksi bulan juni 2023 :

Biaya listrik untuk usaha = 75% x Rp 200.000 = Rp 150.000 perbulan.

Biaya listrik per hari = Rp 150.000 22 hari = 6.818 per hari

Tabel 4. 14 Biaya listrik per hari

Keterangan	Produksi	Harga (Rp)	Total (Rp)
Keripik Pisang	1 kali	@ 6.818	**@ 6.818**
Keripik Tempe	1 kali	@ 6.818	**@ 6.818**
Carang Mas	1 kali	@ 6.818	**@ 6.818**

Sumber : Data olahan penulis, 2023

Biaya listrik per satu kali produksi pada masing-masing camilan sebesar Rp 6.818. Jumlah tersebut didukung dengan perhitungan secara rinci.

Lampu : 14,5 Watt × 8 jam = 116 Watt ÷ 1000 = 0,116 kWh, 0,116 × Rp 1.532 = Rp 117

Mesin press : 350 Watt × 6 jam = 2.100 Watt ÷ 1000 = 2,1 kWh, 2,1 × Rp 1.532 = Rp 3.217

Kipas angin : 40 Watt × 8 jam = 320 Watt ÷ 1000 = 0,32 kWh, 0,32 × Rp 1.532 = Rp 490

g) Biaya air

Pada biaya air dalam satu bulan untuk kebutuhan pribadi pemilik dan produksi sebesar Rp 90.000. Diasumikan bahwa air yang digunakan dalam produksi 60% dari biaya air satu bulan, maka diperoleh sebesar Rp 54.000 Penggunaan air dalam produksi digunakan untuk mencuci pisang, mencuci ubi jalar, pencelupan bumbu racikan pada pisang dan tempe kurang lebih. Penggunaan air rata-rata sehari 450 liter. Berikut alokasi biaya air pada pembuatan keripik pisang, keripik tempe dan carang mas per satu kali produksi :

Biaya air per hari = Rp 54.000 ÷ 22 hari = Rp 2.454

Menunjukkan bahwa biaya biaya air dalam satu kali produksi pada masing-masing produk jumlahnya sama yakni sebesar Rp 2.454 per hari.

2) Biaya *overhead* pabrik tetap

a) Biaya pengiriman

Biaya pengiriman termasuk dalam biaya tenaga kerja tidak langsung. Terdapat 1 orang yang bertugas mengantarkan camilan, dengan upah pada bulan juni adalah Rp 900.000, upah tersebut sudah termasuk untuk uang bensin sebesar Rp 300.000 dan uang makan sebesar Rp 600.000. sehingga dalam perhari biaya pengiriman sebesar Rp 40.909.

Kegiatan pengiriman tidak berhubungan langsung pada kegiatan produksi. Keberangkatan pengiriman dilakukan sehari 2 kali pada pagi dan sore hari. Dalam satu kali pengiriman akan dibawa camilan dari beberapa pesanan agen, ditempatkan pada rombong besar di atas motor bagian belakang.

Tabel 4. 15 Biaya Pengiriman Pada Satu Kali Produksi

Keterangan	Produksi	Harga (Rp)	Total (Rp)
Keripik Pisang	1 kali	@ 40.909	**40.909**
Keripik Tempe	1 kali	@ 40.909	**40.909**
Carang Mas	1 kali	@ 40.909	**40.909**

Sumber : Data olahan penulis, 2023

Pada tabel 4.15. pembebanan biaya pengiriman pada masing-masing camilan dalam satu kali produksi jumlahnya sama yakni sebesar Rp 40.909.

Menunjukkan bahwa biaya biaya air dalam satu kali produksi pada masing-masing produk jumlahnya sama yakni sebesar Rp 2.454 per hari.

b) Biaya sewa

Tempat tinggal pemilik dan tempat usaha merupakan bangunan jadi satu seperti 2 ruang, khusus ruang depan digunakan sebagai tempat pengemasan dan stok camilan. Tempat tersebut merupakan kontrak, pada ruang depan dengan ukuran 3 m × 3 m dalam setahun sebesar Rp 5.400.000. Maka biaya sewa dalam satu bulan ditetapkan sebesar Rp 450.000 dan sebesar Rp 20.450 per hari. Berikut perhitungan alokasi biaya sewa pada masing-masing camilan :

Tabel 4. 16 Biaya Sewa Per Satu Kali Produksi

Keterangan	Produksi	Harga (Rp)	Total (Rp)
Keripik Pisang	1 kali	@ 20.450	**@ 20.450**
Keripik Tempe	1 kali	@ 20.450	**@ 20.450**
Carang Mas	1 kali	@ 20.450	**@ 20.450**

Sumber : Data olahan penulis, 2023

Pada tabel 4.16 pembebanan dalam masing-masing camilan dihitung dengan jumlah produksi di kali dengan

biaya sewa per hari. Sehingga jumlah biaya sewa per satu kali produksi hasilnya sama yaitu sebesar Rp 20.450.

c) Biaya penyusutan alat produksi

Biaya penyusutan alat produksi adalah penurunan nilai pada aset tetap secara bertahap. Berdasarakan informasi dari UMKM Camilan Anugerah Surabaya, bahwa dalam usahanya tidak menghitung biaya untuk penyusutan alat produksi karena menganggap bahwa alat produksi termasuk ke dalam modal usaha dan pemilik tidak mengetahui cara menghitung penyusutan alat produksi. Pada perhitungan penyusutan alat produksi pada umumnya menggunakan rumus metode garis lurus :

$$\text{Biaya Penyusutan Per Tahun} = \frac{Harga\ perolehan - nilai\ residu}{umur\ ekonomis}$$

Tabel 4. 17 Biaya Penyusutan Alat produksi

No	Keterangan	Qty	Harga Perolehan (Rp)	Total (Rp)	Umur (Tahun)	Penyusutan	
						Per Bulan (Rp)	Per Hari (Rp)
1	Kompor seribu tungku	4	250.000	1.000.000	2	41.667	1.894
2	Wajan besar D 75 cm	4	200.000	800.000	2	33.333	1.515
3	Mesin pengiris tempe	1	1.500.000	1.500.000	3	41.667	1.894
4	Perajang pisang	6	35.000	210.000	2	8.750	398
5	Perajang ubi	6	28.000	168.000	2	7.000	318
6	Pisau pengupas	6	15.000	90.000	2	3.750	170
7	Panci 24 cm	2	45.000	90.000	2	3.750	170
8	Spatula panjang	4	50.000	200.000	2	8.333	379
9	Saringan jumbo	4	45.500	182.000	2	7.583	345
10	Saringan biasa	3	27.000	81.000	2	3.375	153

11	Saringan minyak	3	35.000	105.000	2	4.375	199
12	Baskom besar	8	31.500	252.000	2	10.500	477
13	Tong plastik 70 liter	4	90.000	360.000	4	7.500	341
14	Tampah plastik 40 cm	8	12.000	72.000	2	3.000	136
15	Alat press kemasan	2	128.500	257.000	2	10.708	487
16	Keranjang plastik	8	13.500	108.000	1	9.000	409
17	Timbangan digital	1	24.000	24.000	2	1.000	45
18	Gerobak besar	1	800.000	800.000	4	16.667	3.381
19	Papan congklak	8	13.000	104.000	2	4.333	197
20	Kipas angin	1	350.000	350.000	2	14.583	663
21	Kursi kayu	6	40.000	240.000	2	10.000	455
	Jumlah			**7.069.500**		**250.875**	**14.027**

Sumber : Data olahan penulis, 2023

Biaya penyusutan alat produksi merupakan komponen biaya *overhead* pabrik tetap. Diketahui berdasarkan tabel 4.17 biaya penyusutan per hari sebesar Rp 14.027 dengan asumsi nilai residu sebesar Rp 0. Biaya penyusutan per hari diperoleh dari biaya penyusutan per bulan dibagi dengan 22 hari produksi. Biaya tersebut dibebankan kepada masing-maisng camilan yang dalam satu kali produksi. Alasan dibebankan pada masing-masing camilan karena alat produksi digunakan setiap hari.

d) Biaya pemeliharaan alat produksi

Perusahaan selalu merawat alat produksi yang dimiliki dengan cara mengecek satu bulan sekali seperti kompor dan alat penggorengan, pengemasan dan mesin pengiris. Melakukan perawatan pada alat produksi memerlukan biaya pastinya, meskipun biaya tersebut tidak besar. Maka

dari itu biaya tersebut tetap harus dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produksi. Perusahaan memperkirakan biaya pemeliharaan produksi sebesar Rp 90.000.

Biaya pemeliharaan per hari = Rp 90.000 ÷ 22 hari = Rp 4.090 per satu kali produksi.

Didapatkan biaya pemeliharaan dalam per satu kali produksi sebesar Rp 4.090, biaya tersebut dibebankan ke masing-masing produk dalam perhitungan harga pokok produksi dengan jumlah sama.

e) Evaluasi biaya *overhead* pabrik

Penentuan harga pokok produksi menurut perusahaan tidak memasukkan semua elemen biaya *overhead* pabrik. Biaya tersebut terdiri dari biaya pengiriman, biaya listrik, biaya air, biaya sewa tempat usaha, biaya penyusutan alat produksi, dan biaya pemeliharaan alat produksi. Setelah penulis melakukan pengamatan dan menghitung lebih lanjut pada UMKM Camilan Anugerah Surabaya, maka biaya *overhead* pabrik dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4. 18 Evaluasi Biaya *Overhead* Pabrik

Keterangan	**Keripik Pisang (Rp)**	**Keripik Tempe (Rp)**	**Carang Mas (Rp)**
Biaya *overhead* pabrik variabel			
Biaya gas LPG	68.000	68.000	68.000
Biaya minyak goreng	252.000	252.000	168.000

Biaya plastik kemasan	125.000	120.000	105.000
Biaya stiker label	37.500	36.000	52.500
Biaya Tali Plintir	12.500	12.000	-
Biaya listrik	6.818	6.818	6.818
Biaya air	2.454	2.454	2.454
Jumlah BOP Variabel	**504.272**	**497.272**	**402.772**
Biaya *overhead* pabrik tetap			
Biaya pengiriman	40.909	40.909	40.909
Biaya sewa	20.450	20.450	20.450
Biaya penyusutan alat produksi	14.027	14.027	14.027
Biaya pemeliharaan alat produksi	4.090	4.090	4.090
Jumlah BOP Tetap	**79.476**	**79.476**	**79.476**

Sumber : Data olahan penulis, 2023

Pada tabel 4.18 dapat dilihat biaya *overhead* pabrik bersifat variabel dan tetap pada masing-masing camilan. Metode *full costing* akan memasukkan biaya *overhead* pabrik bersifat variabel maupun tetap. Didapatkan biaya *overhead* pabrik tetap pada masing-masing camilan jumlahnya sama besarnya yaitu Rp 79.476 per satu kali produksi. Hal ini membuat penetapan harga pokok produksi dengan metode *full costing* lebih tinggi dibandingkan dengan metode perusahaan. Penyebabnya pemilik beranggapan biaya listrik dan biaya air tidak akan berpengaruh pada biaya produksi, biaya penyusutan alat produksi termasuk ke dalam modal awal dan resiko apabila terjadi kerusakan, biaya pemeliharaan alat produksi merupakan pengeluaran yang tidak dikeluarkan rutin sehingga tidak berpengaruh pada biaya produksi, dan menganggap biaya pengiriman tidak termasuk biaya produksi.

Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.19 Harga Pokok Produksi *Full Costing* Tiap Camilan

Elemen Biaya	Keripik Pisang (Rp)	Keripik Tempe (Rp)	Carang Mas (Rp)
Biaya Bahan Baku	1.166.000	805.000	735.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	450.000	450.000	450.000
Biaya Overhead Pabrik Variabel	504.272	497.272	402.772
Biaya Overhead Pabrik Tetap	79.476	79.476	79.476
Harga Pokok Produksi	**2.199.748**	**1.831.748**	**1.667.248**
Unit Produksi (Bungkus)	250	240	350
Hpp Per Unit	**8.799**	**7.632**	**4.764**

Sumber : Data olahan penulis, 2023

Tabel 4.19 menunjukkan perhitungan harga pokok produksi metode *full costing*, metode ini menjumlahkan seluruh elemen biaya mulai dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langusng, biaya *overhead* pabrik bersifat variabel dan tetap. Hasil akhir penentuan harga pokok produksi per bungkus pada keripik pisang sebesar Rp 8.799, keripik tempe sebesar Rp 7.632 dan carang mas sebesar Rp 4.764.

3. Perbandingan perhitungan harga pokok produksi antara metode perusahaan dan metode *full costing*

Perbandingan perhitungan antara metode dalam menghitung harga pokok produksi antara menurut perusahaan dan metode *full costing* dalat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 4. 20 Perbandingan Harga Pokok Produksi Per Bungkus

Nama Produk	Perusahaan (Rp)	Full Costing (Rp)	Selisih (Rp)

Keripik Pisang	7.794	8.799	**1.005**
Keripik Tempe	6.588	7.632	**1.044**
Carang Mas	4.081	4.764	**683**

Sumber : Data olahan penulis, 2023

Dari tabel 4.20 dapat diketahui bahwa selisih harga pokok produksi keripik pisang adalah sebesar Rp 1.005 per bungkus, keripik tempe adalah sebesar Rp 1.044 per bungkus dan carang mas Rp 683 per bungkus. Perbedaan perhitungan menurut perusahaan dan metode *full costing* terdapat perbedaan pada unsur-unsur yang dimasukkan untuk dihitung. Hasil perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* menunjukkan harga yang lebih besar dibandingkan dengan perhitungan menurut perusahaan. Hal ini dikarenakan pada metode *full costing* semua biaya dalam proses produksi akan di hitung secara detail dan terperinci baik dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik. Sedangkan dalam perhitungan yang dilakukan perusahaan tidak memasukkan semua biaya overhead pabrik secara terperinci ke dalam perhitungan harga pokok produksi. Perusahaan hanya merinci biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik berperilaku variabel.

C. Analisis dan Pembahasan

Harga pokok produksi adalah sejumlah biaya yang dikeluarkan untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual (Mulyadi, 2018). Harga pokok produksi merupakan pengorbanan sumber daya ekonomi yang berfungsi sebagai dasar perusahaan untuk menetukan harga jual. Maka

dari itu penting menghitung harga pokok produksi yang tetap dan akurat, sehingga perusahaan dapat memperkiran laba yang diinginkan.

Perhitungan harga pokok produksi pada UMKM Camilan Anugerah Surabaya menggunakan metode *full costing* didapatkan hasil lebih besar dibanding perhitungan menurut perusahaan pada ketiga camilan yakni keripik pisang, keripik tempe dan carang mas. Hal tersebut disebabkan karena pengumpulan dan pengklasifikasian yang disajikan oleh perusahaan tidak menghitung keseluruhan biaya yang dikeluarkan.

Analisis data yang dilakukan penulis diperoleh bahwa harga pokok produksi per satu kali produksi menurut metode perusahaan untuk keripik pisang sebesar Rp 7.794 per bungkus sedangkan menurut metode *full costing* lebih tinggi sebesar Rp 8.799 per bungkus. Harga pokok produksi pada keripik tempe menurut perusahaan sebesar Rp 6.588 per bungkus sedangkan menurut metode *full costing* lebih tinggi sebesar Rp 7.632 per bungkus. Harga pokok produksi pada carang mas menurut perusahaan sebesar Rp 4.081 sedangkan menurut metode *full costing* lebih tinggi sebesar Rp 4.764. Pada metode *full costing* telah dilakukan pengumpulan biaya kembali kemudian digolongkan dan dilakukan evaluasi pada biaya *overhead* pabrik.

Perhitungan dengan metode *full costing* dapat menghasilkan nilai yang lebih tinggi maupun lebih rendah. Perbedaan tersebut terjadi akibat biaya-biaya yang diperhitungkan oleh perusahaan tidak menghitung semua unsur biaya dalam biaya produksi atau bahkan sebaliknya, biaya tersebut adalah biaya *overhead* pabrik. Metode *full costing* dalam menghitung harga pokok

produksi akan membagi menjadi dua biaya *overhead* pabrik yaitu biaya *overhead* tetap dan biaya *overhead* variabel. Perusahaan hanya menghitung biaya *overhead* pabrik variabel berdasarkan jumlah unit yang dihasilkan, sedangkan biaya *overhead* pabrik tetap tidak diperhitungkan karena menganggap sebagai modal awal dan pengeluaran rutin tiap bulan sebagai pengeluaran pribadi pemilik. Berikut alokasi biaya *overhead* pabrik tetap yang diperhitungkan per hari dengan metode *full costing* :

Tabel 4. 21 Biaya *Overhead* Pabrik Yang Tidak Dibebankan Perusahaan

Keterangan	**Keripik Pisang (Rp)**	**Keripik Tempe (Rp)**	**Carang Mas (Rp)**
Biaya Tenaga Kerja Langsung	150.000	150.000	150.000
Biaya Tali Plintir	12.500	12.000	-
Biaya Pengiriman	40.909	40.909	40.909
Biaya Listrik	6.818	6.818	6.818
Biaya Air	2.454	2.454	2.454
Biaya Sewa	20.450	20.450	20.450
Biaya Penyusutan Alat Produksi	14.027	14.027	14.027
Biaya Pemeliharaan Alat Produksi	4.090	4.090	4.090
Jumlah Biaya *Overhead* Pabrik	**251.248**	**250.748**	**238.748**

Sumber : Data olahan penulis, 2023

Jika perusahaan menggunakan metode *full costing* dalam perhitungan harga pokok produksinya, maka perusahaan dapat memaksimalkan laba yang diiginkannya karena harga jual yang sudah ditetapkan dapat mengcover seluruh biaya yang pokok produksi yang sebenarnya dikeluarkan oleh perushaan. Pada tabel 4.21 merupakan biaya *overhead* pabrik yang tidak dibebankan per satu kali produksi, jumlah pada tiap camilan berbeda. Biaya tersebut dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produksi metode *full*

costing mengakibatkan nilai yang lebih dibandingkan perhitungan yang dilakukan menurut perusahaan.

Perbedaan dalam perhitungan harga pokok produksi akan memiliki pengaruh dalam penentuan harga jual. Terdapat selisih harga pokok produksi antara perhitungan menurut perusahaan dan menurut metode *full costing*. dimana selisih keripik pisang sebesar Rp 1.005 per bungkus, keripik tempe sebesar Rp 1.044 per bungkus dan carang mas sebesar Rp 683 per bungkus. Dapat diartikan bahwa selisih tersebut dianggap materiil dimana jika perusahaan menerapkan perhitungan metode *full costing* maka perusahaan dapat meningkatkan kinerja usahanya. Dengan metode *full costing* dapat membantu perusahaan sebagai bahan evaluasi dalam menghitung harga pokok produksi untuk setiap produk yang dibuat sehingga dapat digunakan dasar penetapan harga jual yang tepat dan menghasilkan keuntungan sesuai harapan perusahaan.