

## **BAB IV**

### **PAPARAN DATA, TEMUAN PENELITIAN HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Profil Objek**

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

UD. Masykuroh merupakan UMKM yang bergerak pada bidang kuliner dan memproduksi Bonggolan Ikan sebagai makanan khas kota Gresik. Awal mula usaha ini berdiri pada tahun 2016 yang dijalankan oleh Ibu Yayuk namun selepas ibu Yayuk wafat usaha diteruskan oleh Ibu Masykuroh selaku saudara kandung dari Ibu Yayuk. Hingga pada Desember 2021 ibu Masykuroh bergabung sebagai anggota UKM di desa Pangkah Wetan. Selama bergabung sebagai anggota kelompok UKM di desa Pangkah Wetan ibu Masykuroh banyak mendapat pendampingan pelatihan dari berbagai instansi sehingga usaha Bonggolan Ikan memiliki nama usaha UD. Masykuroh dengan Nomor Induk Berusaha 1012210032589 dan sertifikat halal dari MUI. Seiring berjalannya waktu Bonggolan Ikan UD. Masykuroh terpilih sebagai produk UKM yang layak untuk dijual dipusat oleh-oleh khas Jawa timur “Rene’ O” yang berlokasi di salah satu mall yang ada di kabupaten Gresik, yang beralamat di Gress Mall lantai LG GKB, JL. Sumatra No. 1-5, Kec. Kebomas, Kabupaten Gresik, Jawa Timur 61121.

##### **2. Bahan dan Alat Produksi**

Untuk menghasilkan produk jadi terdapat beberapa bahan yang digunakan, berikut bahan-bahan yang digunakan :

- a. Daging Ikan
- b. Tepung Tapioka
- c. Bawang Putih
- d. Garam
- e. Kaldu bubuk / Masako
- f. Gula

### **3. Proses Produksi di UD. Masykuroh**

Bahan baku yang digunakan merupakan bahan baku mentah yang kemudian diolah untuk menjadi produk siap jual, adapun beberapa tahapan dalam memproduksi Bonggolan Ikan di UD. Masykuroh adalah sebagai berikut :

- a. Bersihkan ikan dari sisik dan pisahkan antara tulang dan dagingnya.
- b. Siapkan bawang putih, masako, gula, garam, dan sedikit air untuk di haluskan.
- c. Menyiapkan wadah besar untuk menuang daging ikan kemudian beri bumbu yang sudah dihaluskan aduk dengan mixer.
- d. setelah tercampur rata beri tepung tapioka, uleni sampa bahan tercampur rata hingga adonan kalis.
- e. Setelah adonan kalis kemudian adonan dibagi dengan berat masing-masing 170 gram.
- f. Adonan yang sudah dibagi tersebut kemudian dibentuk lonjong memanjang rapi.
- g. Kemudian di kukus selama 20 menit atau sampai matang.
- h. Setelah Bonggolan sudah matang tiriskan pada rangkaih agar dingin dan dapat dilakukan pengemasan.

### **B. Paparan Data dan Temuan Penelitian**

#### **1. Penentuan Harga Pokok Produksi Menurut UD. Masykuroh**

##### **a. Biaya Bahan Baku**

Biaya bahan baku merupakan seluruh biaya bahan baku utama yang dipakai selama proses produksi hingga menjadi produk jadi.

Pada UD. Masykuroh bahan baku utama adalah bahan baku mentah

yang diolah menjadi produk jadi, adapun bahan baku yang digunakan adalah sebagai berikut :

Tabel 4.1 Bahan Baku Bonggolan Ikan dalam 1 kali resep

Bahan Baku	Kuantitas	Harga	Total
Daging Ikan	1 ½ Kg	12.000	18.000
Tepung Tapioka	3 Kg	11.000	33.000
Bawang Putih	1 Ons	2.500	2.500
Air Galon 19 L	0,075 ml	19.000	1.900
Garam 200 gram	75 gram	3000	1.125
Penyedap Rasa	3 bungkus	500	1.500
Gula kemasan 1 Kg	150 gram	13.000	1.950
<b>Total Biaya Bahan Baku Bonggolan Ikan</b>			<b>59.975</b>

Sumber : UD. Masykuroh,2023

Tabel 4.1 diatas menunjukkan perhitungan biaya bahan baku pembuatan Bonggolan Ikan dalam 1 kali resep menurut UD. Masykuroh sebesar Rp. 59.975, dalam 1 hari memproduksi 2 kali resep. Menurut informasi yang didapat dari Ibu Masykuroh Daging Ikan yang digunakan telah mengalami penyusutan dari berat awal karena Ikan sudah dibersihkan dari tulang dan kulitnya.

#### 4. 2 Biaya Bahan Baku dalam satu hari menurut UD. Masykuroh

Bahan Baku	Kuantitas	Harga	Total
Daging Ikan	3 Kg	12.000	36.000
Tepung Tapioka	6 Kg	11.000	66.000
Bawang Putih	2 Ons	2.500	5.000
Air Galon 19 L	0,015 ml	19.000	3.800
Garam 200 gram	150 gram	3000	2.250
Penyedap Rasa	6 bungkus	500	3.000
Gula kemasan 1 Kg	300 gram	13.000	3.900
<b>Total Biaya Bahan Baku Bonggolan Ikan</b>			<b>119.950</b>

Sumber : UD. Masykuroh, 2023

Berdasarkan penelitian yang penulis lakukan, produksi bonggolan ikan dalam satu hari sebanyak 2x produksi sebesar Rp. 119.950. dengan unit yang diproduksi sebanyak 22 bungkus dengan per bungkus berisi 3 pcs bonggolan.

b. Biaya Tenaga Kerja

Menurut informasi yang didapat pemilik UD. Masykuroh dalam proses produksi bonggolan ikan hanya melibatkan 2 orang yaitu pemilik dan suaminya, pembebanan biaya tenaga kerja untuk satu orang sebesar Rp. 90.000. terdapat 2 tenaga kerja sehingga dalam satu hari biaya tenaga kerja adalah sebesar Rp. 180.000

c. Biaya Overhead Pabrik Variabel

Biaya Overhead Pabrik Variabel merupakan biaya yang jumlahnya tidak dapat diprediksi saat terjadinya proses produksi. Berikut Biaya Overhead Pabrik dari UD. Masykuroh.

1) Gas LPG

Biaya penggunaan gas LPG di UD. Masykuroh merupakan Biaya overhead pabrik bersifat variabel, semakin banyak Bongolan ikan yang diproduksi maka semakin banyak Gas LPG yang digunakan, jenis LPG yang digunakan merupakan Gas LPG dengan ukuran 3 Kg yang bisa dihabiskan dalam waktu 5 hari dengan harga per tabung adalah Rp. 18.000. Dalam satu kali resep membutuhkan 2 kali pengukusan, yang mana dalam satu kali pengukusan membutuhkan waktu sebanyak 20 menit, sehingga dalam satu hari waktu yang dibutuhkan waktu 80 menit karena dalam satu resep mengalami dua kali pengukusan. Gas LPG tersebut khusus digunakan dalam pemasakan Bongolan Ikan. Dengan perhitungan sebagai berikut :

$$\frac{1}{5} \times 18.000 = 3.600$$

sehingga dalam satu hari pembebanan biaya gas LPG dalam satu hari sebesar Rp. 3.600

## 2) Kemasan

Dalam satu hari menghasilkan 22 bungkus yang per bungkusnya berisi 3 pcs bonggolan, dalam 1 pack berisi 60 lembar plastik

Berikut biaya kemasan dalam satu hari menurut UD. Masykuroh

:

$$\frac{22}{60} \times 20.000 = 7.400$$

Berdasarkan perhitungan diatas dalam satu hari membutuhkan 22 lembar plastik kemasan dengan biaya sebesar Rp. 7.400

## 3) Label

Pemesanan Stiker label sebesar 4.000 per lembar, dalam 1 lembar berisi 30 stiker, sehingga ditemukan harga satuan Rp.

$4.000 : 30 \text{ lembar} = \text{Rp. } 133/\text{per stiker}$ . Pemakaian stiker dalam

1 hari adalah  $22 \text{ bungkus} \times \text{Rp. } 133 = \text{Rp. } 2.926$

Maka total biaya overhead pabrik variabel adalah sebagai berikut :

4.3 biaya overhead pabrik variabel dalam satu hari produksi

<b>Biaya Overhead Variabel</b>	<b>Biaya</b>
Gas LPG	3.600
Biaya Kemasan	7.400
Label	2.926
<b>Total BOP Variabel</b>	<b>13.926</b>

sumber : UD. Masykuroh, 2023

pada tabel 4.3 menunjukkan total biaya overhead variabel dalam satu hari produksi sebesar Rp. 13.926

Tabel 4.4 Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam satu hari menurut UD. Masykuroh

Biaya Bahan Baku	Rp	119.950
Biaya Tenaga Kerja	Rp	180.000
Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp	13.926
<b>Harga Pokok Produksi</b>	<b>Rp</b>	<b>313.876</b>
<b>Jumlah Produksi</b>		<b>22 Bungkus</b>
<b>HPP/Bungkus</b>	<b>Rp</b>	<b>14.267</b>

Sumber : UD. Masykuroh, 2023

Berdasarkan tabel 4.4 diatas dapat diketahui bahwa jumlah Harga Pokok Produksi Bonggolan Ikan dalam satu hari pada UD. Masykuroh sebesar Rp. 313.876 dibagi dengan hasil produksi dalam satu hari sebanyak 22 bungkus, maka didapatkan harga pokok produksi menurut UD. Masykuroh sebesar Rp. 14.267 per bungkus.

## 2. Penentuan Harga Pokok produksi UD. Masykuroh Menggunakan Metode Full Costing

Full Costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memasukkan semua unsur biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel atau tetap ke dalam harga pokok produksi. Pengakuan biaya dalam perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode Full Costing adalah sebagai berikut :

### a. Biaya Bahan Baku

Menurut Informasi dari UD. Masykuroh jumlah biaya bahan baku dalam bulan Juni 2023 yaitu :

Tabel 4.5 Biaya Bahan Baku dalam 1 hari menurut Full Costing

<b>Bahan Baku</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Harga</b>	<b>Total</b>
Daging Ikan	3 Kg	12.000	36.000
Tepung Tapioka	6 Kg	11.000	66.000
Bawang Putih	2 Ons	2.500	5.000
Air Galon 19 L	0,015 ml	19.000	3.800
Garam 200 gram	150 gram	3000	2.250
Penyedap Rasa	6 bungkus	500	3.000
Gula kemasan 1 Kg	300 gram	13.000	3.900
<b>Total Biaya Bahan Baku Bonggolan Ikan</b>			<b>119.950</b>

Sumber : Data diolah oleh Penulis

Tabel 4.5 diatas menunjukkan perhitungan biaya bahan baku pembuatan Bonggolan Ikan menurut UD. Masykuroh selama 1 hari sebesar Rp. 119.950

b. Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja merupakan biaya upah dalam kegiatan produksi. Pada UD. Masykuroh melakukan produksi Bonggolan Ikan hanya dilakukan oleh Ibu Masykuroh dan suaminya selaku pemilik usaha. Biaya tenaga kerja disesuaikan dengan besarnya gaji UMR kota Gresik, biaya tenaga kerja dalam satu hari sebesar Rp. 180.000. Terdapat 2 tenaga kerja sehingga biaya tenaga kerja dalam satu hari sebesar Rp. 360.000

c. Biaya Overhead Pabrik

Biaya Overhead Pabrik merupakan biaya-biaya yang tidak dapat diprediksi secara langsung dalam proses produksi, pada metode Full Costing biaya Overhead Pabrik dibagi menjadi 2 (dua) yaitu :

1) Biaya Overhead Pabrik Variabel

Biaya Overhead Pabrik Variabel merupakan biaya yang dapat berubah tergantung dalam proses produksi. Menurut data yang

diterima dari UD. Masykuroh saat melakukan perhitungan Harga Pokok Produksi terdapat biaya yang tidak diperhitungkan oleh pemilik. biaya Overhead Pabrik Variabel yang diabaikan oleh UD. Masykuroh adalah perhitungan listrik. Dalam metode Full Costing semua biaya harus diperhitungkan secara tepat agar hasil yang didapat menjadi akurat. rincian biaya overhead pabrik variabel adalah sebagai berikut :

a) Biaya Kemasan

Dalam satu hari menghasilkan 22 bungkus yang per bungkusnya berisi 3 pcs bonggolan. Berikut biaya kemasan dalam satu hari menurut UD. Masykuroh :

$$\frac{22}{60} \times 20.000 = 7.400$$

Berdasarkan perhitungan diatas dalam satu hari membutuhkan 22 lembar plastik kemasan dengan biaya sebesar Rp. 7.400

b) Gas LPG

Jenis LPG yang digunakan merupakan Gas LPG dengan ukuran 3 Kg yang bisa dihabiskan dalam waktu 5 hari. dalam satu kali resep membutuhkan 2 kali pengukusan, yang mana dalam satu kali pengukusan membutuhkan waktu sebanyak 20 menit, sehingga dalam satu hari waktu yang dibutuhkan waktu 80 menit karena dalam satu resep mengalami dua kali pengukusan. Gas LPG tersebut khusus

digunakan dalam pemasakan Bonggolan Ikan. Dengan perhitungan sebagai berikut :

$$\frac{1}{5} \times 18.000 = 3.600$$

sehingga dalam satu hari pembebanan biaya gas LPG dalam satu hari sebesar Rp. 3.600

c) Biaya Listrik

Pada lokasi produksi UD. Masykuroh menjadi satu dengan rumah pemilik menggunakan listrik yang dibayar secara bulanan. sehingga untuk setiap bulan kebutuhan listrik sebesar Rp. 71.000. penggunaan untuk usaha hanya untuk kulkas, blender, mixer dan mesin vakum. diasumsikan penggunaan listrik dalam 1 hari 60% dari total biaya listrik. jadi penggunaan biaya listrik untuk usaha sebesar Rp. 1.638 setiap satu hari.

d) Stiker Label

Pemesanan Stiker label sebesar 4.000 per lembar, dalam 1 lembar berisi 30 stiker, sehingga ditemukan harga satuan Rp. 4.000 : 30 lembar = Rp. 133/per stiker. Pemakaian stiker dalam 1 hari adalah 22 bungkus x Rp. 133 = Rp. 2.926.

Berdasarkan perhitungan tersebut, ditemukan biaya overhead variabel sebesar :

Tabel 4.6 Biaya overhead pabrik variabel UD. Masykuroh dalam 1 hari

<b>Biaya Overhead Variabel</b>	<b>Biaya</b>
Biaya Kemasan	Rp. 7.400
Gas LPG	Rp. 3.600
Listrik	Rp. 1.638
Stiker Label	Rp. 2.926
<b>Total BOP Variabel</b>	<b>Rp. 15.564</b>

Sumber : Data diolah oleh penulis

e) Biaya Overhead Pabrik Tetap

Dalam penelitian ini biaya overhead pabrik tetap tidak diperhitungkan oleh UD. Masykuroh dalam menentukan Harga Pokok produksi, biaya yang tidak diperhitungkan adalah biaya depresiasi alat produksi yang digunakan dalam proses produksi Bonggolon Ikan. dengan perhitungan sebagai berikut :

a) Biaya depresiasi alat produksi

Berdasarkan informasi yang disampaikan oleh pemilik bahwa usahanya tidak menghitung biaya depresiasi alat produksi karena alat produksi diakui sebagai modal awal.

Biaya rumus perhitungan biaya depresiasi :

Biaya depresiasi per tahun	=	$\frac{\text{Harga Perolehan}}{\text{Umur Ekonomis}}$
----------------------------	---	---

Tabel 4.7 Biaya depresiasi alat produksi

No	Keterangan	Qty	Harga Perolehan (Rp)	Total	Umur Ekonomis	Penyusutan Per Bulan	Penyusutan Per hari
1	Kompor 2 tungku	1	Rp 520.000	Rp 520.000	4 tahun	Rp 10.833	Rp 417
2	Dandang Kukusan	2	Rp 150.000	Rp 300.000	2 tahun	Rp 12.500	Rp 481
3	Spatula Kecil	1	Rp 20.000	Rp 20.000	2 tahun	Rp 833	Rp 32
4	Timbangan Kue	1	Rp 90.000	Rp 90.000	2 tahun	Rp 3.750	Rp 144
5	Kulkas	1	Rp 1.500.000	Rp 1.500.000	4 tahun	Rp 31.250	Rp 1.202
6	Rangkaian Besi	5	Rp 150.000	Rp 750.000	2 tahun	Rp 31.250	Rp 1.202
7	Mesin Vakum	1	Rp 1.300.000	Rp 1.300.000	2 tahun	Rp 54.167	Rp 2.083
8	Nampan plastik	3	Rp 20.000	Rp 60.000	1 tahun	Rp 5.000	Rp 192
9	Blender	1	Rp 400.000	Rp 400.000	2 tahun	Rp 16.667	Rp 641
10	Mixer	1	Rp 225.000	Rp 225.000	2 tahun	Rp 9.375	Rp 361
<b>Jumlah</b>				Rp 5.165.000		Rp 175.625	Rp 6.755

Sumber : Data diolah oleh penulis

Berdasarkan pada tabel diatas dapat diketahui bahwa total Biaya Penyusutan alat produksi menurut full costing per hari adalah sebesar Rp. 6.755.

Berdasarkan data diatas, dapat di rincikan penetapan harga pokok produksi menggunakan metode Full Costing pada UD. Masykuroh adalah sebagai berikut :

Tabel 4.8 Harga Pokok Produksi dalam satu hari menurut Full Costing

Biaya Bahan Baku	Rp 119.950
Biaya Tenaga Kerja	Rp 360.000
Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp 15.564
Biaya Overhead Pabrik Tetap	Rp 6.755
<b>Harga Pokok Produksi</b>	<b>Rp 502.269</b>
<b>Jumlah Produksi</b>	<b>22 bungkus</b>
<b>HPP/Bungkus</b>	<b>Rp 22.830</b>

Sumber : Data diolah oleh penulis

Berdasarkan tabel 4.11 menunjukkan harga pokok produksi menggunakan metode full costing. Menurut metode full costing harga pokok produksi Bonggolan Ikan dalam satu hari sebesar

Rp. 502.269 dibagi dengan hasil produksi dalam satu hari sebanyak 22 bungkus, maka didapatkan harga pokok produksi menurut full costing sebesar Rp. 22.830 per bungkus.

### C. Analisis dan Pembahasan

#### 1. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi menurut UD. Masykuroh dengan Perhitungan menurut Full Costing

Harga pokok produksi merupakan alat ukur perusahaan untuk menentukan harga jual sebuah produk, untuk mencapai laba yang diinginkan maka perusahaan harus memperhitungkan harga pokok produksi dengan akurat. karena jika tidak tepat akan berujung pada kerugian. Dari data yang sudah diajabarkan diatas, dapat diketahui perbedaan hasil perhitungan perusahaan dengan hasil perhitungan metode full costing pada tabel berikut :

Tabel 4.9 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi menurut UD. Masykuroh dengan metode Full Costing

No	Keterangan	Unit yang dihasilkan	HPP		Selisih
			UD. Masykuroh	Full Costing	
1	HPP per hari	22	Rp 313.876	Rp 502.269	Rp 188.343
2	HPP per Bungkus	22	Rp 14.267	Rp 22.830	Rp 8.563

Sumber : Data diolah oleh penulis

pada tabel 4.9 dapat disimpulkan bahwa penetapan harga pokok produksi UD. Masykuroh dan Full Costing terdapat perbedaan sebagai berikut :

- a. perhitungan harga pokok produksi menurut UD. Masykuroh lebih rendah yaitu sebesar Rp. 313.876 dibandingkan harga pokok produksi menurut metode full costing yaitu sebesar Rp. 502.269 sehingga terdapat selisih sebesar Rp. 188.343 diantara 2 metode tersebut. selisih perhitungan tersebut disebabkan oleh :

- 1) Pengalokasian biaya tenaga kerja selama ini tidak dibebankan oleh UD. Masykuroh karena menganggap proses produksi dikerjakan sendiri. maka oleh penulis dibebankan biaya tenaga kerja tersebut dengan menyesuaikan besarnya UMR yang ada pada kota Gresik.
  - 2) alokasi biaya Overhead pabrik variabel untuk, listrik sebesar Rp. 1.638
  - 3) alokasi biaya Overhead pabrik tetap dengan biaya penyusutan peralatan produksi bongolan ikan sebesar Rp. 6.755 juga tidak diperhitungkan penyusutannya karena menganggap alat-alat produksi sebagai modal awal yang tidak perlu diperhitungkan.
- b. Perhitungan harga pokok produksi per bungkus menurut UD. Masykuroh lebih rendah sebesar Rp. 14.267 dibandingkan dengan menurut metode full costing sebesar Rp. 22.830. Setelah dilakukan konfirmasi kepada UD. Masykuroh bahwa harga pokok produksi per bungkus menurut full costing sebesar Rp. 22.830, harga tersebut bisa digunakan ketika dijual di pameran saja, tidak bisa dijual untuk sehari-hari karena harganya lebih tinggi dari pesaing.