

Penerapan Harga Pokok Produksi pada Usaha Kerupuk Rambak Kulit Kerbau Menggunakan Metode Full Costing di Kecamatan Pegandon Kabupaten Kendal

Application of Cost of Production in Buffalo Skin Rambak Cracker Business Using the Full Costing Method in Pegandon District, Kendal Regency

Ayu Zulfa Sobichah¹, Joko Sutrisno², Istanto³, Lutfi Aris Sasongko⁴

¹Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Wahid Hasyim

²Dosen Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret

^{3,4}Dosen Fakultas Pertanian Universitas Wahid Hasyim

ARTICLE INFO

Article history:

DOI:
[10.30595/pspfs.v4i.502](https://doi.org/10.30595/pspfs.v4i.502)

Submitted:
August 20, 2022

Accepted:
Oct 28, 2022

Published:
Nov 17, 2022

Keywords:

Harga Pokok Produksi, Full Costing, Kerupuk Rambak Kulit Kerbau

ABSTRACT

Kerupuk rambak kulit kerbau merupakan salah satu produk usaha industri rumahan yang berbahan baku kulit kerbau di Kecamatan Pegandon. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi (HPP) pada usaha kerupuk rambak kulit kerbau dengan perhitungan yang dilakukan produsen dan perhitungan dengan metode *full costing* di UMKM kerupuk rambak Kecamatan Pegandon Kabupaten Kendal. Penelitian ini menggunakan data primer yang didapatkan dari observasi dan wawancara dengan responden. Penentuan metode pengambilan sampel responden menggunakan metode sensus dengan jumlah responden yaitu 10 responden (produsen UMKM kerupuk rambak kulit kerbau). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan HPP menggunakan metode *full costing* pada usaha kerupuk rambak kulit kerbau didapatkan hasil sebesar Rp158.682/kg. Perhitungan harga pokok produksi yang digunakan oleh produsen kerupuk rambak kulit kerbau menggunakan metode *variable costing*. Perhitungan yang digunakan belum memperhitungkan biaya overhead secara menyeluruh. HPP yang didapat dari perhitungan produsen menggunakan *variable costing* sebesar Rp150.176. Sehingga terdapat adanya selisih antara perhitungan HPP produsen dengan HPP metode *full costing*. Selisih yang didapat sebesar Rp8.505. Jumlah produksi yang dihasilkan dalam satu kali produksi sebesar 28 kg. Dalam satu kali produksi membutuhkan waktu 7 hari.

This work is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



Corresponding Author:

Ayu Zulfa Sobichah
Fakultas Pertanian Universitas Wahid Hasyim
Email: ayuzulfa3@gmail.com

1. PENDAHULUAN

Pengembangan industri pengolahan pangan di Indonesia telah didukung oleh sumberdaya alam terkhusus pertanian baik nabati maupun hewani. Sumberdaya alam pertanian ini dapat menghasilkan berbagai macam produk olahan yang dapat dikembangkan dari sumberdaya lokal. Pada saat ini, pengembangan produk lokal sedang semarak diadakan dan diangkat dari jenis pangan lokal yang diolah secara tradisional. Pengadaan pengolahan produk lokal masih dalam tingkat daerah. Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan

usaha ditingkat daerah dengan sumberdaya manusia yang terbatas akan informasi dan pemahaman dalam pengembangan industri. Di Indonesia UMKM memiliki peran dalam mengurangi tingkat pengangguran. Selain itu, UMKM telah berkontribusi besar pada pendapatan daerah maupun Negara. Dukungan dan pembinaan dari berbagai pihak sangat dibutuhkan dalam pengembangan usaha untuk pertumbuhan ekonomi khususnya UMKM. Peningkatan ekonomi dapat ditunjukkan dengan adanya peningkatan laba/keuntungan dari UMKM. Kegiatan UMKM merupakan salah satu cara agar produk kreatif daerah dapat dikenal dan memberikan peluang bisnis bagi pengusaha daerah (Halim, 2020).

Kerupuk kulit berbahan dasar kulit hewan yang kemudian masyarakat menyebut kerupuk rambak. Kulit sapi dan kulit kerbau menjadi bahan baku pilihan utama bagi industri olahan yang ingin berwirausaha dibidang ini. Kulit kerbau memiliki kelebihan setelah diolah rasa kerupuk rambak kulit kerbau lebih gurih. Kulit kerbau lebih tebal daripada kulit sapi. Oleh karenanya, pada saat produksi pemotongan kulit kerbau lebih mudah dilakukan. Proses produksi kerupuk rambak kulit kerbau melalui beberapa tahapan seperti, pencucian kulit, pemotongan kulit menjadi 4 bagian, perebusan kulit selama 15 menit bertujuan untuk perontokan bulu, pemotongan kulit, penjemuran dibawah sinar matahari, perebusan pada lemak sapi (pengungkepan), pembersihan kulit dari sisa daging, lemak dan kotoran yang menempel, penggorengan, pemberian bumbu dan pengemasan (Amertaningtyas, 2015).

Menurut Mulyadi (2016) biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan rupiah. Biaya dalam arti sempit merupakan pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva penrobanan ini disebut cost. Definisi cost menurut ilmu akuntansi adalah biaya-biaya yang dianggap akan meberi manfaat pada waktu yang akan datang. Pengobanan sumber ekonomi juga termasuk dengan harga pokok. Harga pokok adalah bagian dari harga beli aktiva yang ditunda pembebanannya atau yang belum dimanfaatkan dalam rangka merealisasikan pendapatan. Terdapat 4 unsur pokok dari definisi biaya yaitu: 1)biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi, 2)diukur dalam satuan uang, 3)yang telah terjadi atau akan terjadi dan 4)pengorbanan tersebut untuk tujuan tertentu.

Menurut Dewi (2013) harga pokok produksi merupakan biaya barang yang dibeli untuk diproses sampai selesai, baik sebelum maupun selamam periode berjalan. Semua biaya tersebut merupakan biaya persediaan. Biaya persediaan yaitu semua biaya produk yang dianggap sebagai aktiva dalam neraca ketika terjadi dan selanjutnya menjadi harga pokok penjualan saat produk tersebut dijual. Biaya produksi merupakan biaya yang dikeluarkan untuk kelangsungan kegiatan produksi atau kegiatan pengolahan bahan baku menjadi produk jadi. Biaya produksi ini terbagi menjadi 3 yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik. Biaya langsung merupakan biaya yang terjadi dengan sebab adanya sesuatu yang dibiayai. Biaya langsung meliputi biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja. Biaya tidak langsung merupakan biaya yang terjadi tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai seperti baiaya *overhead* pabrik.

Penentuan harga pokok produksi dapat diterapkan agar keuntungan yang diperoleh dapat maksimal. Terdapat 2 macam metode yang dapat digunakan dalam penentuan biaya produksi, yaitu metode *full costing* dan metode *variable costing* (Mulyadi, 2016).

1. Metode *full costing* merupakan metode penentuan biaya produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi kedalam biaya unsur harga produksi.

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	xxx
Biaya produksi	xxx

Gambar 1. Unsur-Unsur Harga Produksi Menurut Metode *Full Costing*

Sumber: Mulyadi, 2016.

2. Metode *variable costing* merupakan penentuan biaya produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang bersifat variabel kedalam unsur harga produksi.

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxx
Biaya produksi	xxx

Gambar 2. Unsur-Unsur Harga Produksi Menurut Metode *Variable Costing*

Sumber: Mulyadi, 2016.

Menurut Handayani (2019), biaya produksi dapat digunakan untuk menghitung biaya produk jadi dan biaya produk yang pada akhir periode masih dalam proses. Produk dapat diproduksi dengan 2 macam yaitu, produksi atas dasar pesanan dan produksi massa. Perusahaan yang menerapkan produksi atas dasar pesanan

melakukan pengolahan produk berdasarkan pesanan yang diterima, sedangkan perusahaan yang berproduksi berdasarkan massa melakukan pengolahan produksinya untuk memenuhi persediaan gudang.

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui perbandingan perhitungan antara metode *variable costing* yang diterapkan oleh produsen UMKM kerupuk rambak kulit kerbau dengan metode *full costing* yang mempengaruhi harga jual produk. Dalam penelitian ini penulis menggunakan data biaya yang berlaku di daerah penelitian, alat-alat yang digunakan dianggap hanya untuk memproduksi kerupuk rambak kulit kerbau dan tempat produksi/asset bangunan tidak diikutsertakan dalam perhitungan karena memiliki fungsi ganda. Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode *full costing* dan *variable costing* dengan penentuan jenis proses produksinya yaitu metode harga pokok proses (*process cost method*).

2. METODE PENELITIAN

Pada penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan tujuan untuk memberikan gambaran nyata mengenai realita keadaan yang ada pada tempat penelitian. Dalam penulisan ini penulis membandingkan antara perhitungan HPP yang digunakan pengusaha dengan HPP menurut metode *full costing*. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu (Suliyanto, 2018):

1. Data primer merupakan data yang dikumpulkan sendiri oleh peneliti langsung dari sumber pertama.
2. Data sekunder merupakan data yang diolah dari pihak lain atau data yang telah dikumpulkan dan disajikan oleh pihak lain.

Peneliti melakukan wawancara, dokumentasi dan kepustakaan untuk mengumpulkan data. Wawancara dilakukan peneliti dengan tanya jawab kuisioner yang sudah ada mengenai data yang ada sesuai dengan masalah yang dibahas. Dokumentasi dilakukan penulis dengan memotret kegiatan selama penelitian berlangsung. Kepustakaan dilakukan penulis dengan cara browsing mengenai hal-hal yang berkaitan dengan masalah yang dibahas.

Tempat penelitian berada di Kecamatan Pegandon dengan responden Pengusaha kerupuk rambak kulit kerbau yang sudah masuk dalam daftar UMKM Kecamatan Pegandon. Responden dalam penelitian ini sebanyak 10 produsen, diambil menggunakan metode sensus.

Metode analisis data yang digunakan dengan metode analisis deskriptif kuantitatif yang menggambarkan objek berdasarkan data yang terkumpul melalui penelitian lapangan. Penelitian yang dilakukan adalah perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*. Data yang harus peneliti kumpulkan yaitu, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Kemudian mendeskripsikan perhitungan harga pokok produksi dengan menjabarkan biaya-biaya produksi yang dikeluarkan perusahaan. Setelah perhitungan HPP ditemukan kemudian dilakukan perbandingan antara perhitungan HPP menurut produsen (*variable costing*) dengan HPP menurut metode *full costing*. Dari hasil perbandingan tersebut akan terjadi selisih antara HPP metode *variable costing* dengan HPP metode *full costing*.

Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah kulit kerbau segar, minyak goreng, lemak sapi, bawang merah, bawang putih, garam, plastik pembungkus, kardus, kayu bakar dan gas LPG. Peralatan yang digunakan untuk proses pembuatan kerupuk rambak kulit kerbau adalah panci, wajan, tampah penjemur, pisau, serokan, kompor, tungku, stapler dan spatula.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kecamatan Pegandon merupakan salah satu bagian dari Kabupaten Kendal. Berada di utara Kabupaten Kendal, terletak di ketinggian 17 mdpl yang artinya Kecamatan Pegandon berada di dataran rendah. Memiliki luas wilayah 31,12 km² dengan sebagian besar wilayahnya digunakan sebagai lahan pertanian bukan sawah yang berupa tegalan/kebun, hutan rakyat dan hutan Negara. Terdapat 12 desa dengan jumlah dusun sebanyak 47 dusun. Dalam mengumpulkan data peneliti melakukan penelitian di 2 desa yaitu Desa Pegandon dan Desa Penanggulan karena menurut pemerintah daerah UMKM Kerupuk rambak hanya terdapat pada 2 desa tersebut.

Karakteristik responden merupakan gambaran umum keadaan dan latar belakang yang berkaitan dengan kegiatan responden dalam menjalankan usaha. Responden dalam penelitian ini adalah pengusaha kerupuk rambak kulit kerbau yang terdaftar di UMKM Kecamatan Pegandon sebanyak 10 produsen. Keberagaman responden kemudian dianalisis karakteristiknya yang meliputi umur responden, pendidikan responden dan lama menekuni usaha untuk memberikan gambaran yang cukup jelas mengenai kondisi dari responden.

Tabel 1. Karakteristik Responden

Karakteristik	Keterangan	Jumlah (orang)
Umur	31 – 45	4
	46 – 60	6
Pendidikan	SMP	2
	SMA/SMK	7
	S1	7

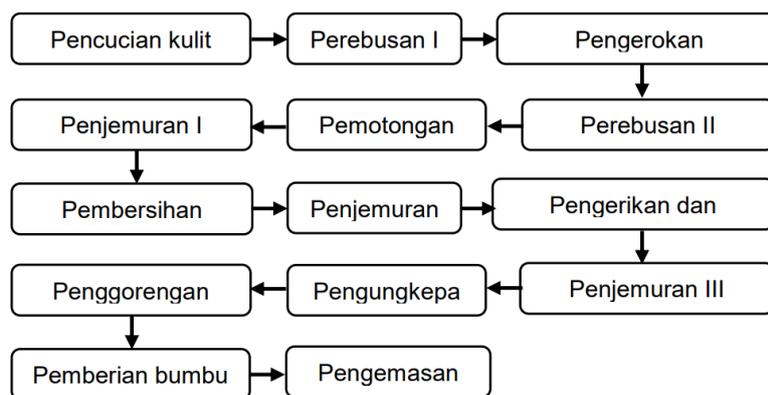
Lama Menekuni Usaha	01 – 10	1
	11 – 20	6
	21 – 30	3

Sumber: Analisis Data Primer, 2022

Berdasarkan Tabel 1 dapat diketahui bahwa umur responden yang menjalankan usaha ini termasuk dalam kategori umur produktif yaitu antara 31-60 tahun (Wahyuni, 2010). Dengan demikian produsen dapat bekerja secara maksimal sehingga usaha dapat berjalan dengan lebih baik. Pada karakteristik pendidikan responden sebanyak 7 produsen telah menempuh pendidikan SMA/SMK dan 1 produsen menempuh pendidikan S1. Pendidikan formal dapat mempengaruhi pola pikir masyarakat, dalam hal ini strategi produksi hingga pemasaran menjadi hal penting demi kelangsungan produksi. Pada karakteristik lama menekuni usaha terdapat 9 produsen yang telah menjalankan usaha lebih dari 11 tahun. Hal ini tentunya dapat menjadi faktor dalam meningkatkan produktivitas usaha kerupuk rambak kulit kerbau, dengan banyaknya pengalaman dan pengetahuan persaingan pasar.

UMKM Kerupuk Rambak Kulit Kerbau merupakan industri kecil yang bergerak dibidang pengolahan bahan mentah menjadi barang jadi yang dapat dikonsumsi. Skala industri ini masih termasuk dalam skala rumah tangga karena memproduksi dalam rumah tinggal. Proses produksi kerupuk rambak berlangsung selama 7 hari. Proses produksi kerupuk rambak ini masih tergolong sederhana karena masih menggunakan tenaga manusia dan proses pengerjaannya masih manual belum menggunakan tenaga mesin. Sinar matahari sangat dibutuhkan dalam pembuatan kerupuk rambak kulit kerbau ini untuk pengeringan kulit kerbau. Produsen masih menggunakan kayu bakar sebagai bahan bakar dengan tujuan suhu panas yang stabil. Kayu bakar ditujukan dalam proses perebusan kulit karena dalam perebusan membutuhkan suhu panas yang stabil. Dalam proses penggorengan rata-rata produsen menggunakan gas LPG dengan 2 tungku. Hal ini dikarenakan dalam proses penggorengan melalui 2 tahapan.

Proses pembuatan kerupuk rambak berlangsung selama 7 hari apabila sinar matahari selalu ada tanpa adanya mendung/berawan. Kulit kerbau digunakan sebagai bahan baku utama dan bawang putih/bawang merah serta garam digunakan sebagai bumbu. Adapun proses pembuatan kerupuk rambak kulit kerbau di UMKM Kecamatan Pegandon adalah sebagai berikut:



Gambar 1 proses pembuatan Kerupuk Rambak Kulit Kerbau.

1. Pencucian kulit, kulit kerbau segar yang telah dibeli dari tempat pemotongan hewan dibersihkan dengan dialiri air bersih untuk menghilangkan kotoran dan darah yang masih menempel. Agar memudahkan dalam proses pembersihan kulit dipotong menjadi 4 bagian.
2. Setelah dibersihkan kulit direbus dengan suhu kuku (kira-kira 50 oC) selama 10-15 menit sambil diaduk-aduk. Tujuan perebusan I ini untuk merontokkan bulu-bulu dan tidak mematangkan kulit, hanya agar kulit luar pada bulu mengelupas.
3. Kemudian pengerokan bulu dengan cara kulit dijemu atau disandarkan pada tiang. Pengerokan bulu dilakukan menggunakan pisau hingga kulit benar-benar bersih dari bulu-bulu. Apabila sudah bersih, kulit dipotong berbentuk persegi ukuran kira-kira 20 cm x 20 cm.
4. Setelah itu kulit direbus kembali hingga matang. Perebusan ini menggunakan air yang telah mendidih dengan suhu kira-kira 90°C – 100°C selama 2-3 jam sambil diaduk. Agar suhu panas yang didapat stabil, rata-rata produsen menggunakan kayu bakar. Kulit yang telah matang ditunjukkan dengan kekenyalan kulit dan kulit menggulung.
5. Apabila kulit telah matang maka tahap selanjutnya adalah pemotongan kulit dari sisa daging dan lemak yang masih menempel. Sebelumnya kulit yang telah matang di dinginkan terlebih dahulu, supaya lebih mudah untuk memotongnya. Apabila kulit sudah dibersihkan dari sisa daging dan lemak maka potong

- berbentuk persegi panjang dengan ukuran kira-kira 2 cm x 10 cm. pemotongan memanjang seperti ini bertujuan untuk mempermudah proses penjemuran dan pemotongan selanjutnya.
6. Tahap selanjutnya yaitu penjemuran I, kulit yang telang dipotong ditata pada tampah penjemur (*rigen*) yang kemudian dijemur diatas sinar matahari selama 1-2 hari. Tujuan penjemuran I ini agar kulit bagian luar dapat mengering dan mempermudah proses pembersihan kulit dari sisa-sisa daging atau kotoran yang masih menempel. Produsen sering menyebut proses ini dengan diglabati.
 7. Setelah 2 hari, kulit dibersihkan kembali dari sisa daging atau kotoran yang masih menempel, produsen menyebutnya dengan diglabati. Proses ini tentunya dilakukan manual dengan tenaga manusia.
 8. Kemudian kulit dijemur kembali selama 1 hari untuk mengeringkan bagian yang terpotong. Penjemuran dilakukan dibawah sinar matahari langsung dan dalam penjemuran harus dipastikan kulit tidak terkena air.
 9. Setelah dijemur 1 hari, kulit dibersihkan kembali dari bulu-bulu yang masih menempel ataupun sisa kotoran yang masih menempel. Setelah benar-benar bersih kulit dipotong kecil-kecil berukuran kira-kira 2cm x 2cm (berbentuk persegi).
 10. Setelah dipotong kecil-kecil, kulit dijemur kembali selama 1-2 hari hingga benar-benar kering. Penjemuran III merupakan penjemuran terakhir dan pastikan kulit benar-benar kering. Karena menurut Amertaningtyas (2015) apabila kulit belum benar-benar kering maka dapat hancur ketika proses penggorengan.
 11. Setelah dijemur 2 hari dan sudah kering, kulit direbus dalam minyak/lemak sapi. Produsen menyebut proses ini dengan diungkep lemak sapi. Pengungkepan ini dapat berlangsung selama 12-20 jam, dengan menggunakan kayu bakar agar panasnya stabil. Pengungkepan ini dapat membantu daya kembang kerupuk pada saat proses penggorengan.
 12. Setelah diungkep 20 jam lamanya, kemudian kerupuk digoreng melalui 2 tahapan. Menurut Amertaningtyas (2015) kerupuk rambak kulit sulit mengembang sehingga perlu digoreng sebanyak 2 kali dengan suhu yang berbeda. Tahapan pertama pada wajan dengan suhu kira-kira 50°C. Penggunaan minyak goreng rata-rata produsen sebanya 3-6 liter. Penggorengan tahap pertama ini dimaksudkan untuk melunakkan atau melemaskan kulit yang telah keras/kering tadi. Penggorengan pertama hingga kulit sedikit mengembang. Kemudian tahap kedua, digoreng pada wajan dengan panas tinggi menggunakan minyak sebanyak 10-12 liter. Penggorengan tahap kedua ini dimaksudkan untuk mematangkan kerupuk rambak kulit. Pengembangan sempurna ditandai dengan mekarnya kulit menjadi kerupuk rambak.
 13. Setelah kerupuk matang ditiriskan dan kemudian diberi bumbu. Bumbu yang digunakan merupakan bumbu halus campuran antara garam dengan bawang putih/bawang merah. Setiap produsen memiliki selera masing-masing, penggunaan bawang merah dan bawang putih pada produsen hanya menggunakan salah satunya yang kemudian digoreng dan dihaluskan. Bumbu halus yang digunakan hanya sedikit.
 14. Kemudian tahap pengemasan dengan menggunakan plastik. Kerupuk yang telah diberi bumbu dimasukkan dalam plastic kemudian dirapatkan dengan staples. Setalh itu dimasukkan pada kardus dengan ukuran 250 gram dan 500 gram. Kemudian di kemas dalam plastic kembali dan direkatkan dengan solasi bening besar. Ketahanan kerupuk ini bisa mencapai 1 bulan apabila dala pengemasannya rapat.

Pada proses produksi kerupuk rambak produsen mengeluarkan banyak biaya yang dibutuhkan selama proses produksi berlangsung seperti bahan baku, bahan pelengkap, upah tenaga kerja dan biaya bahan penolong. Biaya-biaya ini kemudian dapat menjadi harga pokok produksi untuk menjadi acuan harga jual produk. Penerapan harga pokok produksi menjadi hal yang penting karena sebagai penentuan harga jual produk (Manein dkk, 2020). Adapun perhitungan biaya yang dikeluarkan oleh produsen kerupuk rambak kulit kerbau di Kecamatan Pegandon memiliki rata-rata seperti tertera pada Tabel 2.

Tabel 2. Rata-Rata Harga Pokok Produksi Per Satu Kali Produksi di Bulan Mei Tahun 2020

Keterangan	Kuantitas	Harga (Rp)	Total (Rp)
Bahan Baku:			
Kulit Kerbau	85 kg	24.000	2.040.000
Total Biaya Bahan Baku			2.040.000
Tenaga Kerja	5 orang	67.000	335.000
Biaya Bahan Pelengkap:			
Lemak Sapi	15 kg	20.000	300.000
Garam	2 bks	2.000	4.000
Minyak Goreng	18 liter	15.000	270.000
Bawang Putih	4 kg	28.000	112.000
Bawang Merah	3 kg	28.000	84.000
Total Biaya Bahan Pelengkap:			770.000
Biaya Bahan Penolong			
Plastik	300 lbr	1.500	450.000

Kardus	150 bh	3.000	450.000
Kayu Bakar	0,5 colt	300.000	150.000
Gas	3 tbg	20.000	60.000
Total Biaya Bahan Penolong			1.110.000
Total Biaya Produksi			4.255.000
Jumlah Produksi	28 kg		
HPP/Kg			150.176

Sumber: Analisis Data Primer, 2022

Berdasarkan Tabel 2 didapatkan total biaya produksi menurut perhitungan produsen sebesar Rp4.255.000 dengan jumlah produksi sebanyak 28 kg. sehingga didapatkan HPP sebesar Rp150.176/kg. Perhitungan Harga pokok produksi yang digunakan oleh produsen termasuk dalam metode *variable costing* karena biaya *overhead* (biaya bahan penolong) yang digunakan hanya *overhead variabel* dan belum mencakup semua bahan yang digunakan baik secara langsung maupun bahan tidak langsung. Menurut Mulyadi (2016) metode *variable costing* merupakan penentuan biaya produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang bersifat variabel. Dengan demikian perhitungan masih belum terperinci karena belum semua biaya dihitung untuk mendapatkan HPP yang sesungguhnya.

Metode *variable costing* masih belum relevan digunakan untuk mendapatkan HPP yang akurat. Menurut Susilawati dkk., (2018) perhitungan menurut metode *variable costing* tidak memperhitungkan biaya *overhead* pabrik tetap karena beranggapan bahwa biaya *overhead* pabrik tetap tidak secara langsung membentuk suatu produk, maka tidak ada hubungannya jika dimasukkan sebagai komponen harga pokok produksi tetapi tetap dimasukkan kedalam kelompok periode. Sehingga biaya produksi yang dihasilkan lebih rendah daripada metode *full costing*. Apabila penentuan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* maka hasilnya tentu akan berbeda karena metode *full costing* menghitung seluruh biaya langsung maupun tidak langsung yang digunakan selama proses produksi. Menurut Mulyadi (2016) metode *full costing* merupakan metode yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik tetap maupun *variable*.

Biaya langsung yang dikeluarkan oleh produsen seperti biaya bahan baku, biaya bahan pelengkap, biaya tenaga kerja dan biaya bahan penolong. Sedangkan biaya tidak langsung yang dikeluarkan oleh produsen termasuk dalam biaya *overhead* pabrik yang meliputi biaya penyusutan alat, biaya air, biaya paket data internet dan biaya lain-lain. Biaya tidak langsung ini sering terlupakan oleh produsen karena pengaruh yang ditimbulkan kurang tidak secara langsung membentuk produk dan barang yang dipakai sekali pembelian atau digunakan bersamaan dengan kebutuhan sehari-hari. Adapun perhitungan rata-rata harga pokok produksi kerupuk rambak kulit kerbau menggunakan metode *full costing* seperti tertera pada tabel 3.

Berdasarkan Tabel 3 terdapat bahan pelengkap yang meliputi lemak sapi, garam, minyak goreng bawang putih dan bawang merah. Bahan pelengkap ini digunakan sebagai bumbu dan bahan pendukung untuk pembuatan kerupuk rambak kulit kerbau. Dalam penggunaan bawang putih dan bawang merah produsen hanya menggunakan salah satu dari keduanya, hal ini karena menurut produsen keduanya memiliki fungsi yang sama yaitu sebagai cita rasa. Menurut Orlan dkk (2019), bawang putih dapat menambah daya simpan kerupuk rambak agar tidak mudah tengik. Bahan pelengkap lainnya yaitu lemak sapi/minyak goreng. Bahan ini digunakan dalam perebusan II atau produsen menyebutnya dengan *pengungkepan*, *pengungkepan* dilakukan selama 12-20 jam lamanya. Penggunaan lemak sapi ditujukan untuk membantu dalam proses pengembangan kerupuk rambak. Menurut Widati dkk (2010) semakin lama perebusan yang dilakukan maka kulit yang diungkep akan ada lapisan lemak yang kemudian menjadikan tidak mudah larut dalam air, sehingga air akan sulit untuk terserap dan akan meningkatkan daya kembang dari kerupuk rambak.

Tabel 3 Rata-Rata Perhitungan Harga Pokok Produksi Kerupuk Rambak Kulit Kerbau Menggunakan Metode *Full Costing*.

Keterangan	Kuantitas	Harga (Rp)	Total (Rp)
Bahan Baku:			
Kulit Kerbau	85 kg	24.000	2.040.000
Biaya Bahan Pelengkap:			
Lemak Sapi	15 kg	20.000	300.000
Garam	2 bks	2.000	4.000
Bawang Merah	3 kg	28.000	84.000
Bawang Putih	4 kg	28.000	112.000
Minyak Goreng	18 liter	15.000	270.000
Biaya Tenaga Kerja			
Tenaga Kerja	5 orang	67.000	335.000

Biaya <i>Overhead</i> Pabrik			
Biaya Bahan Penolong			
Plastik	300 lbr	1.500	450.000
Kardus	150 bh	3.000	450.000
Kayu Bakar	0,5 colt	300.000	150.000
Gas LPG	3 tbg	20.000	60.000
Total Biaya Penyusutan Alat (per minggu)			13.534
Biaya Lain-lain			209.000
Label nama	150 lbr	700	105.000
Buku	2 bh	12.000	24.000
Bolpoin	2 bh	2.000	4.000
Staples	3 bh	2.500	7.500
Karet gelang	0.25 kg	20.000	5.000
Solasi bening besar	6 bh	15.000	90.000
Biaya Air			
Air	2,7 m ³	2.000	5.400
Total Biaya Paket Data Internet (per minggu)			13.050
Total Biaya Produksi			4.495.984
Jumlah Produksi			28 kg
HPP/Kg			158.682

Sumber: Analisis Data Primer, 2022

Apabila dilihat antara metode *variable costing* dan *full costing* maka total biaya produksi menurut metode *full costing* lebih tinggi daripada menurut metode *variable costing*. Hal ini dikarenakan perbedaan perhitungan pada biaya *overhead* pabrik. Selisih biaya produksi yang didapat cukup besar yaitu Rp240.984. Perbandingan perhitungan antara metode *variable costing* dan metode *full costing* dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Rata-rata Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi

Keterangan	Menurut Metode <i>Variable Costing</i>	Menurut Metode <i>Full Costing</i>	Selisih
Biaya Produksi	Rp4.225.000	Rp4.495.984	Rp240.984
Jumlah yang diproduksi	28 kg	28 kg	
Harga Pokok Produksi	Rp150.176	Rp158.682	Rp8.505

Sumber: Analisis Data Primer, 2022

Berdasarkan tabel 4 terdapat selisih antara perhitungan menurut metode *variable costing* dan menurut metode *full costing*. Selisih biaya produksi yang didapat sebesar Rp240.984 dan selisih harga pokok produksi sebesar Rp8.505. Dengan adanya selisih yang cukup besar ini maka menjadi pertimbangan produsen dalam menghitung HPP yang semestinya agar penentuan HPP tidak terlalu rendah. Apabila HPP yang digunakan terlalu rendah maka akan terpengaruh terhadap harga jual produk dan keuntungan yang didapat produsen.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan uraian mengenai harga pokok produksi usaha kerupuk rambak kulit kerbau di UMKM Kecamatan Pegandon dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perhitungan harga pokok produksi usaha kerupuk rambak kulit kerbau menurut metode *full costing* didapatkan hasil sebesar Rp158.682/kg.
2. Perhitungan harga pokok produksi yang digunakan oleh produsen kerupuk rambak kulit kerbau termasuk dalam metode *variable costing* yang belum menghitung biaya *overhead* secara terperinci. Perbandingan perhitungan harga pokok produksi antara metode *variable costing* dengan metode *full costing* memiliki selisih HPP sebesar Rp8.505 dengan jumlah produksi yang dihasilkan sama yaitu sebesar 28 kg dalam satu kali produksi.

Saran

Penulis memberikan saran sebagai masukan antara lain:

1. Bagi produsen agar dapat menggunakan perhitungan metode *full costing* atau dengan mencatat semua pengeluaran baik bahan baku, bahan penolong maupun pelengkap, tenaga kerja, penggunaan air, penggunaan paket data internet dan alat yang digunakan dalam menentukan HPP produk agar penentuan harga jual dapat menguntungkan produsen.

2. Bagi produsen agar dapat menginvestasikan sebagian hasil penjualan untuk membeli peralatan produksi guna kelancaran dalam proses produksi.
3. Bagi pemerintah, agar dapat melakukan pembinaan kepada UMKM mengenai akuntansi biaya khususnya HPP dalam menentukan harga jual produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, Dedes. 2015. Pengolahan krupuk “Rambak” kulit di Indonesia. *Jurnal Ilmu – Ilmu Peternakan*, 21(3), 13-29.
- Dewi, S., Prima dan Kristanto, S. Bayu. 2013. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: In Media.
- Halim, Abdul. 2020. Pengaruh Pertumbuhan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Kabupaten Mamuju. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Pembangunan*, 1(2), 1-16.
- Handayani, Fitri. 2019. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Pada Usaha Kacang Atom GCR Jorong Pasa Raba Nagari Panyalaian Kecamatan X Koto. *Skripsi*. Institut Agama Islam Negeri Batusangkar.
- Manein. J. O., Saerang, D. P. E., & Runtu. T. 2020. Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Full Costing pada Pembuatan Rumah Kayu (Studi Kasus pada CV. Rajawali Tunggal Perkasa – Woloan I Utara). *Indonesian Accounting Journal*, 2(1), 37-43.
- Mulyadi. 2016. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Orlan, Asminaya, N.S., & Nasiu, F. 2019. Fisio Kimia Tepung Ikan Yang Diberi Pengawet Bawang Putih (*Allium sativum*) Pada Masa Penyimpanan Yang Berbeda. *Jurnal Agripet*, 19(1), 68-76.
- Suliyanto. 2018. *Metode Penelitian Bisnis*. Yogyakarta: Andi.
- Susilawati, N. Ela., Setiono, H., & Dwihandoko, T. H. 2018. *Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Variable Costing Pada Home Industry Aneka Camilan Khas Pacet SUMBER RIZKI*. Repository Universitas Islam Majapahit.
- Wahyuni, Sri. 2010. *Umur dan Jenis Kelamin Penduduk Indonesia*. Jakarta, Badan Pusat Statistik.
- Widati, A.S., Mustakim, & Indriana, S. 2007. Pengaruh Lama Pengapuran Terhadap Kadar Air, Kadar Protein, Kadar Kalsium, Daya Kembang Dan Mutu Organoleptic Kerupuk Rambak Kulit Sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 2(1), 47-56.