

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Semakin tingginya tingkat persaingan di dunia usaha memaksa dan menuntut perusahaan untuk lebih berkembang dari segi kualitas, agar dapat bersaing dengan perusahaan sejenis. Setiap usaha yang telah berdiri tentunya berharap usaha yang dijalani dapat berkembang dan meningkatkan kualitas produknya. Perkembangan usaha kecil menengah (UKM) merupakan salah satu roda penggerak perekonomian rakyat serta merupakan salah satu industri yang ikut bersaing dalam menghasilkan suatu produk dan mendapatkan laba, UKM di Indonesia bisa dikembangkan menjadi lebih baik sehingga dapat mewujudkan suatu usaha kecil menengah yang tangguh dan bersaing.

Dalam suatu industri rumahan, perhitungan harga pokok produksi merupakan hal yang sangat penting untuk mengingat manfaat informasi harga pokok dalam menentukan harga produksi untuk dijual. Agar lebih mudah mengingat pentingnya harga pokok produksi, sebuah industri rumahan hanya menghitung biaya yang habis terpakai tanpa menyadari ada biaya penyusutan, biaya listrik, biaya air dan biaya tenaga kerja yang dilewatkan. Jika dilihat lebih seksama harga pokok produksi suatu industri rumahan yang berkapasitas kecil harus diperhitungkan sangat tepat dan cermat hal ini dilakukan agar suatu industri rumahan menghasilkan biaya produksi yang maksimal serta usaha dapat bertahan dan terus

bersaing dengan usaha-usaha sejenis yang memproduksi produk sejenis dalam kurun waktu yang relatif lama.

Keunggulan mutu produk tidak terlepas dari pengguna bahan baku yang berkualitas pula serta harga jual yang dapat bersaing dipasar. Secara tidak langsung kedua hal tersebut mengacu kepada perhitungan harga pokok produksi yang dibuat sangat akurat agar benar-benar menggambarkan biaya yang sesungguhnya terjadi dalam suatu proses produksi.

Tabel 1.1
Jumlah Produksi Pempek Nony 168 Radial
Jl. Radial No.24, 24 Ilir, Kec. Bukit Kecil, Kota Palembang 30129
Bulan Desember Tahun 2018

No.	Nama Produk	Jumlah
1.	Pempek Telur Kecil	500 buah
2.	Pempek Tahu	500 buah
3.	Pempek Bulat	500 buah
Jumlah		1.500 buah

Sumber : Data olahan Penulis

. Penulis hanya menggunakan tiga sampel yang akan digunakan untuk diteliti pada warung pempek Nony 168 Palembang 1 bulan terakhir. Karena perhitungan harga pokok produksi yang tepat sangat menentukan perhitungannya dengan menggunakan metode yang sederhana. Karena ada beberapa biaya-biaya yang tidak dimasukkan kedalam perhitungan harga pokok produksi. Salah satu cara perhitungan harga pokok produksi dengan cara menggunakan metode *full costing* dan metode *variabel costing*. Menurut Mulyadi (2014:17) *Full Costing* merupakan metode penentuan kos produksi, yang terdiri atas biaya bahan baku,

biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Untuk menghindari kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi dan menghasilkan biaya yang efisien, metode full costing salah satu metode yang digunakan dalam menghitung harga pokok produksi. Metode *Full Costing* digunakan untuk meningkatkan analisis biaya sehingga biaya overhead pabrik dibebankan kepada produk jadi atau ke harga pokok produksi sesuai dengan tarif yang ditentukan dengan demikian maka suatu industri rumahan akan memperoleh biaya yang maksimal serta dapat menafsirkan harga yang lebih kompetitif. Metode *Variabel Costing* adalah metode penentuan Harga Pokok Produksi yang hanya memasukkan komponen biaya produksi yang bersifat variabel sebagai unsur harga pokok, yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik (Mulyadi:99).

Widialestariningtyas, dkk (2012:15) menjelaskan bahwa metode penentuan harga pokok produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi. Dalam penentuan tersebut dapat digunakan dengan dua cara yaitu metode *full costing* dan metode *variabel costing*. Menurut Mulyadi (2014:17) metode *Full Costing* merupakan menentukan kos produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi kedalam kos produksi. Yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap.

Warung Pempek Nony 168 Radial merupakan suatu industri rumahan yang bergerak dalam bidang penjualan makanan pempek yang beraneka ragam. Warung pempek ini telah berdiri sejak 7 tahun silam, hal ini tentu saja tidak

mudah jika dilihat dikota Palembang ini industri rumahan hingga berkapasitas besar ikut menjadi pesaing dalam penjualan makanan khas tersebut. Lamanya suatu industri tidak menjadi jaminan bahwa industri rumahan tersebut telah memiliki sistem manajemen dengan baik. Yang membedakan warung pempek Nony 168 dengan warung pempek lainnya adalah bahan baku yang digunakan hanya ikan gabus, karena rasa yang enak dan khas membuat pempek Nony dengan cepat mengambil hati para penikmat pempek. Kualitas produk yang baik dengan harga yang lebih murah dari harga pempek dengan kualitas yang sama serta proses produksi yang dilakukan oleh para tenaga kerjanya yang tetap dijaga agar tidak merubah cita rasa produk yang diolah serta menentukan resep dan takaran yang pas sehingga cita rasa tidak berubah sejak dulu menjadikan pempek Nony 168 menjadi salah satu penjualan pempek yang terkenal baik oleh pelanggan.

Dalam suatu usaha perhitungan harga pokok produksi untuk mengetahui berapa besarnya biaya yang dikorbankan dengan pengolahan bahan baku menjadi barang jadi atau jasa yang siap untuk dijual dan dipakai. Perhitungan harga pokok produksi sangat penting dalam suatu usaha, karena merupakan salah satu elemen yang dapat digunakan sebagai pedoman dan sumber informasi bagi pimpinan dalam mengambil keputusan. Kesalahan dalam memperhitungkan harga pokok produksi dapat mengakibatkan harga jual pada suatu produk usaha menjadi terlalu tinggi atau terlalu rendah yang dapat berakibat pada tersingkirnya dari dunia persaingan. Jika kedua hal tersebut terjadi dapat mengakibatkan suatu keadaan yang tidak aman pada suatu industri. Contoh jika harga yang ditawarkan terlalu murah akan mengakibatkan laba yang diperoleh menjadi tidak maksimal dan jika

harga yang ditawarkan terlalu tinggi menyebabkan produk yang dihasilkan akan sulit bersaing dengan produk sejenis yang memiliki kualitas sama dengan harga yang lebih rendah.

Penentuan harga pokok produksi menurut Mulyadi (2003:50) dapat dilakukan dengan sistem *full costing*, *variabel costing*. Hal ini dikarenakan informasi biaya keseluruhan yang dikeluarkan perusahaan menjadi lebih akurat. Untuk perusahaan yang memproduksi lebih dari satu jenis produk lebih cepat menggunakan sistem *activity based costing* dalam menentukan harga pokok produksinya.

Warung Pempek Nony 168 Palembang dalam memperhitungkan harga pokok produksinya masih dengan hanya berdasarkan untuk biaya bahan baku dan tenaga kerja saja. Sebuah industri seharusnya dapat mengendalikan biaya produksi jika dilihat pentingnya harga pokok produksi guna memperoleh laba. Untuk mengetahui apakah industri tersebut telah menentukan harga pokok produksi dengan sebenarnya maka harus dilakukan sebuah evaluasi yang diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai harga pokok produksi yang digunakannya. Dalam memproduksi Pempek, Warung Pempek Nony belum menerapkan sistem *activity based costing* untuk menentukan harga pokok produksi. Warung Pempek Nony masih menerapkan metode konvensional dengan cara menghitung semua biaya yang dikeluarkan selama proses produksi.

Masalah yang selalu timbul dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Warung Pempek Nony 168 :

1. Selisih harga bahan baku yang digunakan terlalu tinggi. Jika Harga Pokok Produksi dinilai terlalu tinggi dan digunakan sebagai dasar penentuan

harga jual akan mengakibatkan produk yang memiliki nilai jual yang tinggi atau mahal, begitu sebaliknya.

2. Naik-Turun Laba yang berkaitan dengan perubahan dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Pempek Nony, misalnya naiknya harga biaya listrik, air, dan gedung sewa.

Berdasarkan hasil uraian tersebut penulis tertarik untuk meneliti harga pokok produksi yang sesungguhnya yang hasil penelitiannya dituliskan dalam skripsi ini dengan judul : **“Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi menggunakan Metode *Full Costing* dan Metode *Variabel Costing* pada Warung Pempek Nony 168 Palembang Cabang Radial”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka permasalahan yang akan dibahas pada peneliti ini adalah :

1. Bagaimana Perhitungan Harga Pokok Produksi menggunakan Metode *Full Costing* dan Metode *Variabel Costing* pada Warung Pempek Nony 168 Palembang Cabang Radial?
2. Metode manakah yang lebih efektif dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Warung Pempek Nony 168 Palembang Cabang Radial?

1.3 Ruang Lingkup

Penelitian ini hanya akan membahas tentang perhitungan harga pokok produksi pada Warung Pempek Nony 168 Palembang Cabang Radial dengan menggunakan metode *Full Costing* dan metode *Variabel Costing* Tahun 2018.

1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian

1.4.1 Tujuan Penelitian

Berdasarkan identifikais masalah diatas maka penelitian ini bertujuan untuk :

1. Untuk mengetahui dan menganalisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan metode *Full Costing* dan *Variabel Costing* pada Warung Pempek Nony 168 Palembang Cabang Radial.
2. Untuk mengetahui metode manakah yang lebih efisien dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Warung Pempek Nony 168 Palembang Cabang Radial.

1.4.2 Manfaat Penelitian

Penulis berharap peneliti ini dapat memberikan manfaat antara lain :

1. Bagi UKM

Mengetahui hasil penelitian ini, penulis berharap dapat membantu usaha kecil (UKM) dalam menetapkan harga pokok yang akan dipasarkan atau dijual. Sehingga perhitungan harga pokok produksi UKM ini diharapkan menjadi tepat.

2. Bagi Penulis

Bagi penulis sendiri peneliti ini memberikan kesempatan bagi penulis untuk menerapkan teori dan perhitungan metode-metode yang didapat saat kuliah.

3. Bagi Akademis

Penulis mengharapkan hasil peneliti ini akan berguna sebagai referensi dan bahan pembanding untuk penelitian selanjutnya.

1.5 Sistematika Penulis

Penulis Skripsi ini dijabarkan dalam suatu sistematika pembahasan, guna memberikan suatu gambaran yang jelas tentang penulis ini. Sistematika penulis skripsi yang akan dibagi menjadi beberapa bab sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini berisikan : Latar Belakang, Rumusan Masalah, Tujuan Penelitian, Manfaat Penelitian, Batasan Masalah, Identifikasi Masalah dan Sistematika Penulisan.

BAB II KAJIAN PUSTAKA

Pada bab ini penulis akan menjelaskan Teori Biaya Produksi, Harga Pokok Produksi, Penelitian Terdahulu, Kerangka Pikir.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Pada bab ini berisi tentang Objek Penelitian, Metodologi Penelitian, Sumber Dan Teknik Pengumpulan Data, Serta Teknis Analisis Data.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN