
Analisis Penetapan Harga Pokok Produksi Kacang Disco di UD Kecak Mama

NI MADE ESTER WIDYANTI SENA,
RATNA KOMALA DEWI*, IDA AYU LISTIA DEWI

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Udayana
Jl. PB. Sudirman Denpasar 80232, Bali
Email: esterwidyanti99@gmail.com
*ratnakomala61@gmail.com

Abstract

Analysis Determining The Cost Of Production Disco Beans at UD Kecak Mama

The COVID-19 pandemic conditions, as well as the business's location, determine UD Kecak Mama business competitiveness. To keep this competition at bay, competitive pricing might be used. It will necessitate a more exact method. The purpose of this research is to determine the cost of production with the UD Kecak Mama method, the cost of production with the full costing method, and the difference between the two. The method used is full costing. According to the findings of the study, UD Kecak Mama's computation calculates the cost of production solely by varying the packing size, so that the results were Rp. 9.738,00 per pack of 200 gr and Rp. 19.475,00 per pack of 400 gr. The full costing method determines a unique production cost for each taste and packaging variations. The cost of production obtained ranges from Rp. 10.108,00 to 11.020,00 for per pack of 200 gr, and Rp. 20.216,00 to Rp. 22.040,00 for per pack of 400 gr. The difference between these two ways is that the production costs for each disco bean flavored variant quite far in all that different. As a result, the full costing method's cost of production is still lower than the selling price, and UD Kecak Mama should employ the full costing method for its cost of production because it has meticulously examined the costs.

Keywords: *business competitive, full costing, production cost, pricing*

1. Pendahuluan

1.1. Latar Belakang

Hasil pertanian memiliki ciri khas *perishable*, yaitu komoditi pertanian yang mudah busuk dan rusak. Sifat tersebut menyebabkan komoditi yang telah dipanen tidak dapat bertahan lama tanpa penanganan pascapanen yang tepat. Sejalan dengan perkembangan zaman dan kemajuan teknologi, mendorong keinginan masyarakat untuk mengonsumsi hasil pertanian secara praktis dan memiliki daya simpan yang lama. Peluang tersebut dimanfaatkan oleh para pelaku usaha untuk menyelesaikan permasalahan mengenai kebutuhan pangan.

Agroindustri adalah kegiatan yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku, merancang dan menyediakan peralatan serta jasa untuk kegiatan tersebut (Astutiningsih dan Sari, 2017). Salah satu agroindustri yang memberikan nilai tambah adalah agroindustri yang melakukan pengolahan komoditi kacang-kacangan. Agroindustri tersebut harus menetapkan harga jual yang tepat dalam menawarkan produk. Menurut Agustina, Ismono dan Nugraha (2015), penentuan harga jual pada suatu agroindustri dalam memproduksi produk harus tepat, karena dapat menimbulkan resiko pada agroindustri dan mempengaruhi kontinuitas usaha tersebut apabila penentuan harga jual tidak tepat.

Harga jual produk ditetapkan berdasarkan perhitungan harga pokok produksi ditambah dengan persentase keuntungan yang diinginkan. Menentukan harga pokok produksi ada dua metode pendekatan, yaitu metode *full costing* dan *variabel costing* (Yuliyanti dan Saputra, 2017). Setiap agroindustri harus menentukan metode yang tepat dalam penentuan harga pokok produksi. Pemilihan metode perhitungan harga pokok produksi akan berpengaruh pada penetapan harga jual serta perolehan laba yang akan diperoleh perusahaan (Ifana dan Yuliarini, 2020). Harga dalam produk yang ditawarkan akan sangat dipertimbangkan konsumen sebelum mereka memutuskan untuk membeli, konsumen akan membandingkan dan memilih tempat mana yang memberikan harga lebih murah dengan kualitas barang yang sama (Kustiyah dan Irawan, 2014).

Kebijakan yang dilakukan oleh suatu agroindustri dalam menetapkan harga harus mempertimbangkan kondisi persaingan barang yang terdapat di pasar. Kondisi seperti ini menuntut UD Kecak Mama untuk lebih memperhatikan persaingan usaha. Persaingan saat ini dipengaruhi oleh kondisi pandemi COVID-19 dan lokasi usaha. Berdasarkan hasil penelitian Wahyuningsih dkk (2021), persaingan bisnis semakin ketat pada masa pandemi membuat perusahaan untuk memiliki strategi yang tepat agar unggul dalam bersaing dengan perusahaan lain atau mampu menjalankan bisnisnya.

UD Kecak Mama harus mampu bersaing di tengah kondisi pandemi, terlebih lagi lokasi UD Kecak Mama menjadi pertimbangan dalam persaingan usaha. Situasi persaingan faktor lokasi menjadi faktor-faktor yang kritis dan membuatnya menjadi sangat penting (Fitriyani, Murni dan Warsono, 2018). Lokasi UD Kecak Mama yang berada di Denpasar Timur bukan satu-satunya agroindustri yang melakukan kegiatan pengolahan kacang.

Kedua penyebab permasalahan persaingan usaha di UD Kecak Mama, dapat dikendalikan dengan menawarkan harga yang kompetitif. Menentukan harga terlebih dahulu menghitung harga pokok produksi. UD Kecak Mama dalam menghitung harga pokok produksi masih dengan metode yang relatif sederhana dan belum menerapkan perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan kaidah akuntansi biaya. Penggunaan metode yang dilakukan oleh UD Kecak Mama selama ini akan menghasilkan informasi yang kurang tepat dan akurat. Cara memperkecil kesalahan yang terjadi dalam perhitungan harga pokok produksi diperlukan suatu metode yang

baik (Ifana dan Yuliarini, 2020).

Berdasarkan dari pemaparan diatas, maka diperlukan kembali pengkajian harga pokok produksi kacang disco di UD Kecak Mama sehingga penelitian ini mengenai “Analisis Penetapan Harga Pokok Produksi Kacang Disco di UD Kecak Mama”.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, dapat ditentukan rumusan suatu masalah sebagai berikut.

1. Bagaimana penentuan harga pokok produksi kacang disco berdasarkan metode UD Kecak Mama?
2. Bagaimana penentuan harga pokok produksi kacang disco berdasarkan metode *full costing*?
3. Bagaimana perbedaan hasil perhitungan harga pokok produksi kacang disco berdasarkan metode UD Kecak Mama dengan metode *full costing*?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji.

1. Penentuan harga pokok produksi kacang disco berdasarkan metode UD Kecak Mama.
2. Penentuan harga pokok produksi kacang disco berdasarkan metode *full costing*.
3. Perbedaan hasil perhitungan harga pokok produksi kacang disco berdasarkan metode UD Kecak Mama dengan metode *full costing*.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan penelitian yang telah diuraikan, hasil penelitian ini diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut.

1. Bagi UD Kecak Mama diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai tambahan informasi sekaligus memperlihatkan konsep perhitungan harga pokok produksi yang tepat melalui pengelompokkan biaya-biaya yang lebih terperinci, sehingga UD Kecak Mama dapat menentukan keputusan harga jual maupun keputusan yang lainnya.
2. Bagi pemerintah diharapkan dapat diharapkan dapat membantu pemerintah maupun pihak lain dalam melaksanakan pembinaan maupun membuat kebijakan-kebijakan yang berkaitan dengan usaha pengolahan kacang agar para pelaku agroindustri dapat lebih mengembangkan usahanya serta dapat menyerap tenaga kerja yang lebih besar lagi.
3. Bagi peneliti diharapkan bermanfaat sebagai tambahan informasi dan referensi bagi pembaca, mahasiswa, dan peneliti dikalangan akademis yang ingin melakukan penelitian sejenis.

2. Metode Penelitian

2.1 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di UD Kecak Mama yang berlokasi di Jalan Siulan, Br. Laplap Kauh, Desa Penatih, Denpasar Timur dengan waktu penelitian dari bulan Oktober 2021 sampai November 2021. Pemilihan lokasi penelitian dilakukan dengan sengaja (*purposive*) berdasarkan berbagai pertimbangan tertentu.

2.2 Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan yaitu data kuantitatif dan kualitatif. Data kualitatif adalah data yang diuraikan dalam bentuk deskripsi atau narasi, sementara data kuantitatif adalah data yang diuraikan dalam bentuk angka (Batubara, 2013). Data kuantitatif berupa biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi, sementara data kualitatif berupa gambaran umum UD Kecak Mama.

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data primer dan data sekunder. Data primer adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada peneliti, sementara data sekunder adalah sumber yang tidak langsung memberikan data kepada peneliti (Imron, 2019). Data primer didapatkan dari hasil wawancara dengan pemilik UD Kecak Mama dan melakukan pencatatan data-data yang dibutuhkan dalam penelitian, sementara data sekunder diperoleh secara tidak langsung dari sumber pendukung, seperti buku-buku, internet, ataupun sumber yang terpercaya.

2.3 Informan Kunci

Informan kunci dalam penelitian ini dipilih secara sengaja (*purposive*) untuk mendapatkan informasi dan kebutuhan data yang diperlukan. Informan kunci adalah mereka yang mengetahui dan memiliki berbagai informasi pokok yang diperlukan dalam penelitian (Sondak, Taroreh dan Uhing, 2019). Informan kunci dalam penelitian ini dipilih secara sengaja (*purposive*) untuk mendapatkan informasi dan kebutuhan data yang diperlukan. Pertimbangan yang digunakan dalam pemilihan informan kunci yaitu dianggap mengetahui, memahami, dan mampu memberikan berbagai informasi yang dibutuhkan dalam penelitian. Informan kunci dalam penelitian ini terdiri dari tiga orang, yaitu *manager*, *general accounting*, dan kepala produksi.

2.4 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan tiga cara. Pertama, survei merupakan teknik pengumpulan data melalui pengamatan langsung dengan tujuan memperoleh informasi secara langsung mengenai kegiatan UD Kecak Mama. Kedua, wawancara dengan memberikan daftar pertanyaan agar memperoleh informasi dengan cara bertatap muka antara pewawancara dengan informan kunci. Ketiga, studi kepustakaan dengan cara melakukan penelusuran, mengumpulkan, membaca dan mempelajari serta memahami literatur-literatur yang relevan dengan permasalahan harga pokok produksi.

2.5 Variabel Penelitian dan Metode Analisis Data

Variabel penelitian ini merupakan harga pokok produksi kacang disco dengan parameter berupa biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik tetap, dan biaya *overhead* pabrik variabel. Teknik analisis data dalam penelitian ini ada tiga. Pertama, menghitung harga pokok produksi dengan menyesuaikan tata cara perhitungan UD Kecak Mama. Kedua, menghitung harga pokok produksi kacang disco dengan metode *full costing*. Menurut Mulyadi (2012), total biaya produksi dalam perhitungan harga pokok produksi metode *full costing* dengan menjumlahkan biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik tetap maupun variabel. Ketiga, menghitung selisih hasil harga pokok produksi dari kedua metode tersebut.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Penentuan Harga Pokok Produksi Kacang Disco Berdasarkan Metode UD Kecak Mama

Komponen biaya yang digunakan oleh UD Kecak Mama adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik. Penetapan harga pokok produksi yang dilakukan oleh UD Kecak Mama dengan membagi total biaya per produksi dengan total produksi kacang disco yang dihasilkan. Penetapan ini dilakukan dengan membagi rata semua varian kacang disco, sehingga harga pokok produksi yang dihasilkan sama. Harga pokok produksi kacang disco metode UD Kecak Mama dapat dilihat pada Tabel 1 berikut ini.

Tabel 1.
Harga Pokok Produksi Kacang Disco Metode UD Kecak Mama

Biaya Produksi	Total Biaya (Rp)
Biaya Bahan Baku	15.336.800,00
Biaya Tenaga Kerja	5.120.000,00
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	3.887.040,00
Total biaya per produksi	24.343.840,00
Harga Pokok Produksi per kg	48.688,00
Harga Pokok Produksi 200 gr	9.738,00
Harga Pokok Produksi 400 gr	19.475,00

Berdasarkan Tabel 1 dapat dilihat bahwa total biaya yang dikeluarkan oleh UD Kecak Mama dalam satu kali produksi Rp 24.343.840,00. Total biaya tersebut dibagi dengan jumlah produksi yang dihasilkan, sehingga didapatkan harga pokok produksi kacang disco sebesar Rp 48.688,00 per kilogram. UD Kecak Mama menjual kacang disco dengan satuan gram, maka harga pokok produksi per kilogram dibagi 1.000 untuk mendapatkan harga pokok per gram dan mengalikan dengan berat produk. Harga pokok produksi kacang disco semua varian rasa di UD Kecak Mama sebesar Rp 9.738,00 untuk kemasan 200 gr dan Rp 19.475,00 kemasan 400 gr.

3.2 *Penetapan Harga Pokok Produksi Kacang Disco Berdasarkan Metode Full Costing*

Penetapan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dengan membebankan semua komponen biaya. Pembebanan dilakukan dengan lebih rinci untuk menghitung total biaya produksi yang dikeluarkan secara aktual per unit produk dengan dua kemasan yang memiliki berat produk berbeda. Komponen biaya yang digunakan yaitu biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik tetap, dan biaya *overhead* pabrik variabel. Penetapan harga pokok produksi masing-masing jenis kacang disco dilakukan dengan menjumlahkan total biaya setiap jenis kacang disco kemudian mengalikan dengan persentase unit yang dihasilkan, dan membaginya dengan jumlah unit yang dihasilkan. Harga pokok produksi kacang disco metode *full costing* dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2
Harga Pokok Produksi Kacang Disco Metode *Full Costing*

Jenis Kacang Disco	Harga Pokok Produksi (Rp)	
	200 gr	400 gr
Original	10.108,00	20.216,00
Baberque	10.780,00	21.560,00
Super Pedas	10.748,00	21.496,00
Keju	10.892,00	21.784,00
Pizza	10.860,00	21.720,00
Cumi	10.988,00	21.976,00
Udang	10.956,00	21.912,00
Ikan Bakar	11.020,00	22.040,00
Susu telur madu	10.807,00	21.614,00
Sari Kedelai	10.716,00	21.432,00

Tabel 2 menunjukkan bahwa terdapat perbedaan harga pokok produksi tiap jenis kacang disco baik untuk kemasan 200 gr maupun 400 gr. Harga pokok produksi tertinggi yaitu kacang disco rasa ikan bakar sebesar Rp 11.020,00 untuk kemasan 200 gr dan Rp 22.040,00 kemasan 400 gr. Hal ini terjadi karena harga varian rasa ikan bakar lebih tinggi dibandingkan dengan harga varian rasa yang lain. Harga pokok produksi terendah yaitu kacang disco original sebesar Rp 10.108,00 untuk kemasan 200 gr dan Rp 20.216,00 kemasan 400 gr. Hal ini disebabkan oleh tidak adanya tambahan biaya untuk pembelian varian rasa, sehingga memiliki harga pokok produksi paling rendah.

3.3 *Perbedaan Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi Kacang Disco Berdasarkan Metode UD Kecak Mama dengan Metode Full Costing*

Perbedaan ini untuk melihat selisih yang diperoleh antara metode UD Kecak Mama dengan metode *full costing* dengan tujuan melihat perhitungan yang paling

akurat sekaligus mengetahui tingkat keuntungan yang aktual. Menghitung perbedaan ini dengan mengurangi hasil harga pokok produksi kacang disco kemasan 200 gr dan 400 gr antara metode UD Kecak Mama dengan masing-masing harga pokok produksi kacang disco metode *full costing*. Perbedaan hasil harga pokok produksi kacang disco metode UD Kecak Mama dengan metode *full costing* dapat dilihat pada Tabel 3 berikut ini.

Tabel 3.
Perbedaan Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi Kacang Disco Metode UD Kecak Mama dengan Metode *Full Costing*

Jenis Kacang Disco	Kemasan	Harga Pokok Produksi		Selisih (Rp)
		Metode UD Kecak Mama (Rp)	Metode <i>Full Costing</i> (Rp)	
Original	200 gr	9.738,00	10.108,00	370,00
	400 gr	19.475,00	20.216,00	741,00
Baberque	200 gr	9.738,00	10.780,00	1.042,00
	400 gr	19.475,00	21.560,00	2.085,00
Super Pedas	200 gr	9.738,00	10.748,00	1.010,00
	400 gr	19.475,00	21.496,00	2.021,00
Keju	200 gr	9.738,00	10.892,00	1.154,00
	400 gr	19.475,00	21.784,00	2.309,00
Pizza	200 gr	9.738,00	10.860,00	1.122,00
	400 gr	19.475,00	21.720,00	2.245,00
Cumi	200 gr	9.738,00	10.988,00	1.250,00
	400 gr	19.475,00	21.976,00	2.501,00
Udang	200 gr	9.738,00	10.956,00	1.218,00
	400 gr	19.475,00	21.912,00	2.437,00
Ikan Bakar	200 gr	9.738,00	11.020,00	1.282,00
	400 gr	19.475,00	22.040,00	2.565,00
Susu telur madu	200 gr	9.738,00	10.807,00	1.069,00
	400 gr	19.475,00	21.614,00	2.139,00
Sari kedelai	200 gr	9.738,00	10.716,00	978,00
	400 gr	19.475,00	21.432,00	1.957,00

Penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat perbedaan harga pokok produksi di antara kedua metode tersebut. Perhitungan menggunakan metode UD Kecak Mama memperoleh harga pokok produksi yang lebih rendah dibandingkan metode *full costing*. Perbedaan hasil yang diperoleh dari kedua metode tersebut cukup jauh, berkisar antara Rp 370,00 hingga Rp 1.282,00 untuk kemasan 200 gr, dan Rp 741,00 hingga Rp 2.565,00 kemasan 400 gr. Selisih terendah harga pokok produksi yaitu kacang disco rasa original dan selisih tertinggi yaitu kacang disco rasa ikan bakar.

Penentuan harga pokok produksi dengan metode *full costing* mendapatkan hasil yang lebih tepat dan akurat, walaupun tingkat keuntungan yang didapatkan

lebih rendah. Keuntungan yang didapatkan dengan metode *full costing* merupakan keuntungan bersih karena semua biaya telah diperhitungkan, sementara metode UD Kecak Mama masih tergolong keuntungan kotor dengan kemungkinan terdapat biaya lain yang harus dibayarkan karena perincian belum tepat.

4. Kesimpulan dan Saran

4.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang dilakukan di UD Kecak Mama, maka didapatkan kesimpulan bahwa penentuan harga pokok produksi yang dilakukan oleh UD Kecak Mama memperoleh hasil yang sama di tiap varian rasa, tetapi hasil yang berbeda antara kemasan 200 gr dan 400 gr. Penentuan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* memperoleh hasil yang berbeda tiap varian rasa dan kemasan dengan mempertimbangkan biaya tetap dan variabel. Perbedaan hasil perhitungan antara metode UD Kecak Mama dengan metode *full costing* memiliki perbedaan yang cukup jauh untuk semua varian rasa. Harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* lebih tinggi dari metode UD Kecak Mama. Hasil perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* masih berada dibawah harga jual yang ditetapkan oleh UD Kecak Mama selama ini.

4.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh adapun saran yang dapat diberikan yaitu memperhitungkan biaya produksi yang dikeluarkan secara aktual, menghitung biaya-biaya setiap jenis kacang disco secara lebih rinci, mempertimbangkan hasil penelitian ini, dan bagi peneliti lain dapat membandingkan dengan pembanding yang lebih kompleks.

5. Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada UD Kecak Mama serta semua pihak yang membantu penulis dalam proses penelitian hingga termuat dalam e-jurnal. Semoga penelitian ini bermanfaat sebagaimana mestinya.

Daftar Pustaka

- Agustina, D.R., Ismono, R.H., & Nugraha, A. 2015. Harga Pokok Produksi, Nilai Tambah dan Prospek Pengembangan Agroindustri Marning. *Jiia*, 3(2): 157–164.
- Astutiningsih, S.E., & Sari, C.M. 2017. Pemberdayaan Kelompok Agroindustri dalam Upaya Mempercepat Pertumbuhan Ekonomi Jawa Timur. *Jurnal Ilmu Ekonomi Terapan*, 2(1): 1–9.
- Batubara, H. 2013. Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode *Full Costing* pada Pembuatan Etalase Kaca dan Alumunium di UD. Istana Alumunium Manado. *Jurnal EMBA*, 1(3): 217–224.
- Fitriyani, S., Murni, T., & Warsono, S. 2018. Pemilihan Lokasi Usaha dan Pengaruhnya Terhadap Keberhasilan Usaha Jasa Berskala Mikro dan Kecil.

- Managemant Insight: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 13(1): 47–58.
- Ifana, N., & Yuliarini, S. 2020. Penerapan Metode *Variable Costing* dalam Penetapan Harga Pokok Produksi pada Pelaku UMKM (Studi Kasus Pada Umkm Alpujabar yang Tergabung dalam Rumah Batik Putat Jaya). *Liability*, 02(1): 24–48.
- Imron. 2019. Analisis Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Menggunakan Metode Kuantitatif pada CV Meubele Berkah Tangerang. *Indonesian Journal on Software Engineering*, 5(1): 19–28.
- Kustiyah, E., & Irawan. 2014. Hubungan Bauran Pemasaran dengan Volume Penjualan di Pasar Malam Ngarsopura Surakarta. *Jurnal Paradigma Universitas Islam Batik Surakarta*, 2(1): 1–11.
- Mulyadi. 2012. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Sondak, S.H., Taroreh, R.N., Uhing, Y. 2019. Faktor-Faktor Loyalitas Pegawai di Dinas Pendidikan Daerah Provinsi Sulawesi Utara. *Jurnal EMBA*, 7(1): 671–680.
- Wahyuningsih, E.S., Segala, D.M., Rahmadani, Y., Arifah, A., & Sari, D.P.P. 2021. Analisis Strategi Pengembangan Bisnis pada Masa Pandemi (Studi PT Indofood Sukses Makmur). *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 5(2): 3057–3065.
- Yuliyanti., & Saputra, R.S. 2017. Analisis Harga Pokok Produksi Roti Berdasarkan Metode *Full Costing* dan *Variabel Costing*. *Jurnal Online Insan Akuntan*, 2(2): 229–236.