

**PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN
MENGUNAKAN PENDEKATAN *VARIABLE COSTING*
(Studi Kasus pada MAMA RISOL Yogyakarta)**

Skripsi



Diajukan Kepada:

Fakultas Ekonomi Universitas Mercu Buana Yogyakarta

Sebagai salah satu syarat untuk mencapai derajat

Sarjana Strata Satu (S1)

Oleh:

Iswatun Nur Faijah

11061078

PROGRAM STUDI AKUNTANSI

FAKULTAS EKONOMI

UNIVERSITAS MERCU BUANA YOGYAKARTA

2015

HALAMAN PENGESAHAN

**PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN
MENGUNAKAN PENDEKATAN *VARIABLE COSTING***

(Studi Kasus pada MAMA RISOL Yogyakarta)

Oleh:

Iswatun Nur Faijah

11061078



Telah dipertanggung jawabkan dan diterima oleh Tim penguji pada tanggal

25 Maret 2015

Mengetahui

Dekan Fakultas Ekonomi

Dosen Pembimbing Skripsi

(Drs. Raswan Udjang, M.Si.)

(Endang Sri Utami S.E.,M.Si.Ak.,CA)

Dosen Penguji

(Tutut Dewi Astuti, S.E., M.Si.,Ak.CA)

(Nugraeni S.E.,M.Sc)

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Iswatun Nur Faijah

NIM : 11061078

Program Studi : Akuntansi

Judul Skripsi : Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Pendekatan *Variable Costing* (Studi Kasus pada MAMA RISOL Yogyakarta)

Menyatakan bahwa karya ilmiah ini merupakan hasil kerja sendiri dan sepanjang pengetahuan saya tidak berisi materi yang dipublikasikan atau digunakan sebagai persyaratan penyelesaian studi di perguruan tinggi oleh orang lain kecuali pada bagian-bagian tertentu yang saya ambil sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti data penulisan karya ilmiah yang telah lazim. Apabila terbukti pernyataan ini tidak benar, sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya.

Yogyakarta, 1 April 2015

Yang Menyatakan

Iswatun Nur Faijah

MOTTO

Berangkatlah kamu baik dalam keadaan merasa ringan ataupun merasa berat, dan berjihadlah dengan harta dan dirimu di jalan Allah. Yang demikian itu adalah lebih baik bagimu jika kamu mengetahui.

(Q.S. : At-Taubah ayat 41)

Katakanlah sesungguhnya shalatku, ibadahku, hidup dan matiku hanyalah untuk Allah, Tuhan Semesta Alam.

(Q.S. Al-An'am ayat 162)

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr. Wb

Dengan memanjatkan puji syukur kehadirat Allah Swt yang telah memberi rahmat dan hidayah Nya serta doa restu dari orang tua tercinta sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul **“PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN MENGGUNAKAN PENDEKATAN *VARIABLE COSTING* (Studi Kasus pada MAMA RISOL Yogyakarta)”**

Penyusunan ini dimaksudkan untuk memperoleh gelar sarjana strata 1 (S1) pada Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Sehubungan dengan terselesaikannya penyusunan skripsi ini, maka penulis ingin menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan skripsi ini, antara lain :

1. Ibu Dr. Alimatus Sahrah, M.Si., MM, selaku Rektor Universitas Mercu Buana Yogyakarta yang telah memberi ijin dalam penulisan skripsi ini.
2. Bapak Hasyim As'ari, SE., M.S, selaku Wakil Rektor II Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
3. Ibu Tutut Dewi Astuti, SE.,M.Si,Ak.CA selaku Ketua Prodi Akuntansi
4. Ibu Endang Sri Utami, SE.,M.Si,Ak.CA selaku dosen pembimbing skripsi yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing dan memberi nasehat serta arahan yang sangat berarti sampai selesainya skripsi ini.

5. Kakak, adek, dan saudara tercinta yang telah memberikan do'a, semangat, dorongan, dan bimbingan dengan kasih sayangnya kepada penulis selama ini.
6. Pasangan suami istri pemilik usaha Toko MAMA RISOL Yogyakarta yaitu Bapak Antok dan Ibu Nanik yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian skripsi.
7. Untuk Ibu Yani selaku bagian kepala produksi di Toko Mama Risol Yogyakarta yang telah memberikan data selama produksi sebagai bahan penelitian skripsi.
8. Yang terakhir saya mengucapkan terima kasih untuk kedua orang tua saya, yaitu Ibu Sutarti dan Bapak Mahroni yang selama ini menjadi motivasi saya dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya, bahwa dalam penulisan skripsi ini masih jauh dari kemampuan dan masih banyak pula kelemahan-kelemahannya. Namun demikian penulis berusaha dengan kemampuan yang di miliki agar penulisan skripsi ini dapat mencapai kesempurnaan seperti yang kita inginkan.

Wassalamu'alaikum Wr.Wb.

Yogyakarta, 11 Maret 2015

Penulis

Iswatun Nur Faijah

DAFTAR ISI

| | |
|---|-----|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | ii |
| HALAMAN PERNYATAAN | iii |
| MOTTO | iv |
| KATA PENGANTAR | v |
| DAFTAR ISI..... | vii |
| DAFTAR TABEL..... | x |
| DAFTAR GAMBAR | xiv |
| BAB I. PENDAHULUAN | |
| A. Latar Belakang Masalah | 1 |
| B. Rumusan Masalah | 4 |
| C. Batasan Masalah | 4 |
| D. Tujuan Penelitian | 5 |
| E. Manfaat Penelitian | 5 |
| F. Sistematika Penulisan | 6 |
| BAB II. LANDASAN TEORI | |
| A. Akuntansi Biaya | 7 |
| 1. Pengertian Akuntansi Biaya | 7 |
| 2. Tujuan Akuntansi Biaya..... | 8 |
| B. Pengertian dan Penggolongan Biaya..... | 10 |

| | |
|---|----|
| 1. Pengertian Biaya | 10 |
| 2. Penggolongan Biaya | 11 |
| C. Harga Pokok Produksi | 17 |
| D. Metode Penentuan Harga Pokok Produksi..... | 20 |
| E. Pengertian <i>Full Costing</i> | 20 |
| F. Pengertian <i>Variable Costing</i> | 22 |
| G. Pengumpulan Biaya Dalam Metode <i>Variable Costing</i> | 25 |
| H. Manfaat Metode <i>Variable Costing</i> | 27 |
| I. Kelemahan Metode <i>Variable Costing</i> | 29 |
| BAB III. MATODE PENELITIAN | |
| A. Lokasi Penelitian | 31 |
| 1. Gambaran Umum Perusahaan | 31 |
| B. Sumber Data..... | 33 |
| 2. Produk Yang Dijual | 33 |
| 3. Proses Produksi | 35 |
| 4. Unsur-Unsur Biaya Produksi | 41 |
| 5. Pemasaran | 41 |
| C. Metode Pengumpulan Data | 42 |
| D. Metode Analisis Data | 42 |
| BAB IV. ANALISA DATA DAN PEMBAHASAN | |
| A. Mengumpulkan Data-Data Biaya Produksi | |

| | |
|--|-----|
| Perusahaan | 45 |
| 1. Menghitung biaya bahan baku untuk masing-masing jenis produk | 45 |
| B. Menghitung Harga Pokok Produksi menurut Metode Perusahaan..... | 69 |
| 1. Menghitung harga pokok produksi untuk masing-masing jenis produk | 69 |
| C. Perhitungan Biaya Menurut Metode <i>Variable Costing</i> | |
| 1. Pengumpulan Biaya Perusahaan | 79 |
| 2. Pengumpulan Biaya Menurut Metode <i>Variable Costing</i> | 81 |
| 3. Menghitung Harga Pokok Produksi dengan metode <i>Variable Costing</i> | 91 |
| 4. Menghitung Harga Pokok Produksi Satuan | 101 |
| D. Membandingkan Penentuan Harga Pokok Produksi Metode <i>Variable Costing</i> dengan Metode yang di pakai oleh perusahaan | 102 |
| BAB V. PENUTUP | |
| A. Kesimpulan | 104 |
| B. Saran | 106 |

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| IV.1 BBB Satu Kali Produksi Kulit | 46 |
| IV.2 Bahan Baku Satu Bulan Produksi Kulit | 47 |
| IV.3 BBB Satu Bulan Produksi Kulit | 48 |
| IV.4 BBB Satu Kali Produksi Cream Risol Rasa Rogut Ayam..... | 49 |
| IV.5 Bahan Baku Satu Bulan Produksi Cream Risol Rasa Rogut Ayam | 50 |
| IV.6 BBB Satu Bulan Produksi Cream Risol Rasa Rogut Ayam..... | 51 |
| IV.7 BBB Satu Kali Produksi Cream Risol Rasa Keju | 52 |
| IV.8 Bahan Baku Satu Bulan Produksi Cream Risol Rasa Keju | 53 |
| IV.9 BBB Satu Bulan Produksi Cream Risol Rasa Keju | 54 |
| IV.10 BBB Satu Kali Produksi Cream Risol Rasa Rendang Sapi | 55 |
| IV.11 BBB Satu Kali Produksi Cream dan Bahan Isian Risol Rasa Smoke Beef | 56 |
| IV.12 Bahan Baku Satu Bulan Produksi Cream dan Bahan Isian Risol Rasa Smoke Beef | 57 |
| IV.13 BBB Satu Bulan Produksi Cream dan Bahan Isian Risol Rasa Smoke Beef | 58 |
| IV.14 BBB Satu Kali Produksi Cream dan Bahan Isian Risol Rasa Sosis BBQ | 59 |

| | |
|---|----|
| IV.15 Bahan Baku Satu Bulan Produksi Cream dan Bahan Isian Risol Rasa Sosis | |
| BBQ | 60 |
| IV.16 BBB Satu Bulan Produksi Cream dan Bahan Isian Risol Rasa Sosis BBQ | 61 |
| IV.17 BBB Satu Kali Produksi Cream dan Bahan Isian Risol Rasa Fruity | 62 |
| IV.18 BBB Satu Kali Produksi Cream dan Bahan Isian Risol Rasa Udang Mayo | 63 |
| IV.19 Bahan Baku Satu Bulan Produksi Cream dan Bahan Isian Risol Rasa Udang | |
| Mayo | 64 |
| IV.20 BBB Satu Bulan Produksi Cream dan Bahan Isian Risol Rasa Udang Mayo | 65 |
| IV.21 BBB Satu Kali Produksi Cream Risol Rasa Coklat | 66 |
| IV.22 Biaya Bahan Pembantu Satu Bulan Produksi | 67 |
| IV.23 Biaya Operasional Satu Bulan Produksi | 68 |
| IV.24 Harga Pokok Produksi Kulit | 69 |
| IV.25 HPP Risol Rasa Rogut Ayam | 71 |
| IV.26 HPP Risol Rasa Keju | 72 |
| IV.27 HPP Risol Rasa Rendang Sapi | 73 |
| IV.28 HPP Risol Rasa Smoke Beef | 74 |

| | |
|--|----|
| IV.29 HPP Risol Rasa Sosis BBQ | 75 |
| IV.30 HPP Risol Rasa Fruity | 76 |
| IV.31 HPP Risol Rasa Udang Mayo | 77 |
| IV.32 HPP Risol Rasa Coklat | 78 |
| IV.33 Data Biaya Produksi Perusahaan | 79 |
| IV.34 Pengelompokkan Jenis Biaya dan Perilaku Biaya | 81 |
| IV.35 Biaya Bahan Baku | 83 |
| IV.36 BBB Masing-masing Produk | 84 |
| IV.37 Biaya Tenaga Kerja Langsung | 85 |
| IV.38 Biaya Bahan Pembantu | 86 |
| IV.39 Biaya Bahan Pembantu Masing-masing Produk | 87 |
| IV.40 Biaya Listrik | 88 |
| IV.41 Biaya Overhead Pabrik Variabel | 89 |
| IV.42 Biaya Pemasaran Variabel | 89 |
| IV.43 BOP Tetap Dalam Satu Bulan | 90 |
| IV.44 Perhitungan HPP Metode <i>Variable Costing</i> Pembuatan Kulit | 91 |

| | |
|---|-----|
| IV.45 Perhitungan HPP Metode <i>Variable Costing</i> Cream Rasa Rogut Ayam | 93 |
| IV.46 Perhitungan HPP Metode <i>Variable Costing</i> Cream Risol Rasa Keju | 94 |
| IV.47 Perhitungan HPP Metode <i>Variable Costing</i> Cream dan Bahan Isian Risol Rasa Rendang Sapi | 95 |
| IV.48 Perhitungan HPP Metode <i>Variable Costing</i> Cream dan Bahan Isian Risol Rasa Smoke Beef | 96 |
| IV.49 Perhitungan HPP Metode <i>Variable Costing</i> Cream dan Bahan Isian Risol Rasa Sosis BBQ | 97 |
| IV.50 Perhitungan HPP Metode <i>Variable Costing</i> Cream dan Bahan Isian Risol Rasa Fruity | 98 |
| IV.51 Perhitungan HPP Metode <i>Variable Costing</i> Cream dan Bahan Isian Risol Rasa Udang Mayo | 99 |
| IV.52 Perhitungan HPP Metode <i>Variable Costing</i> Cream Risol Rasa Coklat | 100 |
| IV.53 HPP Satuan Metode <i>Variable Costing</i> | 101 |
| IV.54 Perbandingan HPP Yang Dihitung Perusahaan dengan HPP Yang Dihitung Menggunakan Metode <i>Variable Costing</i> | 102 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|----------------------------------|----|
| III.1 Alur Proses Produksi | 40 |
|----------------------------------|----|

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG MASALAH

Kemajuan dunia usaha dewasa ini jauh berkembang dengan pesat baik dalam skala besar maupun kecil dan juga perkembangan di sektor industri yang memiliki peran penting dalam sektor perekonomian. Banyaknya industri yang terus bermunculan, menyebabkan timbulnya suatu persaingan di antara industri sejenis. Perusahaan-perusahaan atau industri-industri itu didirikan dan beroperasi, tentu memiliki suatu tujuan atau rencana yang akan dicapai. Salah satu tujuan perusahaan adalah untuk mendapatkan keuntungan yang maksimal.

Perusahaan yang bergerak dalam bidang manufaktur juga mengharapkan keuntungan, kepercayaan, dan kepuasan konsumen atas barang-barang hasil produksinya. Untuk produk tersebut biaya-biaya yang diperlukan telah terinci dan ditetapkan oleh perusahaan. Atas dasar ini maka perusahaan menentukan harga pokok produksi.

Harga pokok produksi adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan terjadi untuk memperoleh penghasilan (Mulyadi, 2007). Harga pokok produksi mempunyai peranan yang sangat penting dalam menentukan harga jual produk dan juga sebagai pedoman bagi pihak

perusahaan dalam rangka menentukan harga jual yang mampu bersaing dipasaran. Kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi dapat mengakibatkan penentuan harga jual pada suatu perusahaan menjadi terlalu tinggi atau terlalu rendah. Kedua kemungkinan tersebut dapat mengakibatkan keadaan yang tidak menguntungkan bagi perusahaan, karena dengan harga jual yang terlalu tinggi dapat mengakibatkan produk yang ditawarkan perusahaan akan sulit bersaing dengan produk sejenis yang ada di pasar, sebaliknya jika harga jual produk terlalu rendah akan mengakibatkan laba yang diperoleh perusahaan rendah pula. Penetapan biaya yang lebih tepat akan menghasilkan harga pokok produksi yang lebih akurat.

Metode penentuan harga pokok produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi (Mulyadi, 2007). Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi terdapat dua pendekatan yaitu metode *Full Costing* dan *Variable Costing* (Mulyadi 2007). Metode *Full Costing* yaitu merupakan metode penentuan harga pokok produksi, yang membebankan seluruh biaya produksi baik yang berperilaku tetap maupun variabel kepada produk (Mulyadi, 2007). Harga pokok produk yang dihitung dengan pendekatan *Full Costing* terdiri dari unsur harga pokok produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel, dan biaya overhead pabrik tetap). Pendekatan *Full Costing* yang biasa dikenal sebagai pendekatan tradisional menghasilkan laporan laba rugi dimana biaya-biaya diorganisir dan disajikan berdasarkan fungsi-fungsi produksi, administrasi dan penjualan. Laporan laba rugi yang dihasilkan dari pendekatan ini banyak digunakan untuk memenuhi

pihak luar perusahaan, oleh karena itu sistematikanya harus disesuaikan dengan prinsip akuntansi yang berlaku umum untuk menjamin informasi yang tersaji dalam laporan tersebut.

Sedangkan metode *Variable Costing* menurut Mulyadi (2007) adalah metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam harga pokok produksi yang terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel. Supriyono (2000) mendefinisikan penentuan harga pokok *Variable Costing* adalah suatu konsep penentuan harga pokok yang hanya memasukkan biaya produksi variabel sebagai elemen harga pokok produk, di mana biaya produksi tetap tidak diperlakukan sebagai biaya produksi. Biaya-biaya produksi tetap dikelompokkan sebagai biaya periodik bersama-sama dengan biaya tetap nonproduksi. Pendekatan *Variable Costing* di kenal sebagai *contribution approach* merupakan suatu format laporan laba rugi yang mengelompokkan biaya berdasarkan perilaku biaya dimana biaya-biaya dipisahkan menurut kategori biaya variabel dan biaya tetap dan tidak dipisahkan menurut fungsi-fungsi produksi, administrasi dan penjualan (Samryn, 2004). Penentuan harga pokok produksi *variable costing* sangat bermanfaat bagi manajemen dalam menyajikan data relevan untuk pengambilan keputusan jangka pendek.

Melihat pentingnya perhitungan harga pokok produksi dan metode yang digunakan maka penulis tertarik untuk mengadakan penelitian dengan judul **“PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN MENGGUNAKAN**

PENDEKATAN *VARIABLE COSTING* (Studi Kasus pada MAMA RISOL Yogyakarta)”.

B. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan uraian latar belakang penulisan tersebut, maka penulis merumuskan pokok masalah yang akan dibahas adalah:

1. Bagaimana penentuan harga pokok produksi yang selama ini dilakukan oleh MAMA RISOL Yogyakarta?
2. Bagaimana cara menghitung penentuan harga pokok produksi pada MAMA RISOL Yogyakarta dengan metode *Variable Costing*?
3. Apakah terdapat perbedaan hasil perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan *Variable Costing* dengan metode yang telah dilakukan oleh perusahaan MAMA RISOL Yogyakarta?

C. BATASAN MASALAH

Dalam penelitian ini penulis membatasi permasalahan pada:

1. Penentuan harga pokok produksi menggunakan metode *Variable Costing* dengan perhitungan masing-masing biaya yang dibagi rata dalam delapan rasa.
2. Data biaya produksi dan penjualan pada Desember tahun 2014.

D. TUJUAN PENELITIAN

Penelitian ini bertujuan:

1. Untuk mengetahui penentuan harga pokok produksi yang selama ini dilakukan oleh MAMA RISOL Yogyakarta.
2. Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi pada MAMA RISOL Yogyakarta dengan menggunakan metode *Variable Costing*.
3. Untuk mengetahui perbedaan hasil perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *Variable Costing* dengan metode yang telah dilakukan oleh perusahaan MAMA RISOL Yogyakarta.

E. MANFAAT PENELITIAN

1. Bagi perusahaan.
Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dan bahan pertimbangan bagi manajemen perusahaan untuk menerapkan metode *Variable Costing*.
2. Bagi penulis.
 - a. Penelitian ini dilakukan agar dapat mempraktikkan dan menerapkan ilmu yang didapat di bangku kuliah, sekaligus membandingkan teori dan praktik yang dijalankan oleh perusahaan yang diteliti.
 - b. Menambah ilmu pengetahuan dalam bidang akuntansi terutama yang terkait dengan penentuan Harga Pokok Produksi dengan metode *Variable Costing* pada perusahaan.
3. Bagi pihak lain.
Menambah wawasan dan pengetahuan tentang metode *Variable Costing*.

F. SISTEMATIKA PENULISAN

Penelitian mengenai penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan pendekatan *Variable Costing* disusun menjadi lima bab. Adapun masing-masing bab tersebut sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini menguraikan tentang latar belakang masalah, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, metode penelitian, metode analisa data, dan sistematika penelitian.

BAB II LANDASAN TEORI

Menguraikan tentang teori-teori yang menunjang penulisan atau penelitian yang bisa diperkuat dengan metode analisis yang digunakan.

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

Bab ini menguraikan tentang gambaran umum Mama Risol Yogyakarta.

BAB IV ANALISA DATA DAN PEMBAHASAN

Bab ini membahas tentang keterkaitan analisa data yang diperlukan yang penulis peroleh dari hasil dokumentasi dan observasi.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini membahas tentang kesimpulan dan saran dari hasil penulisan skripsi ini.

BAB II

LANDASAN TEORI

A. AKUNTANSI BIAYA

Akuntansi biaya secara garis besar dapat dibagi menjadi dua tipe yaitu akuntansi keuangan dan akuntansi manajemen (Mulyadi, 2007). Akuntansi biaya bukan merupakan tipe tersendiri yang terpisah dari dua tipe diatas, namun merupakan bagian dari keduanya. Kedua tipe tersebut merupakan sistem pengolah informasi yang menghasilkan informasi keuangan. Meskipun informasi non keuangan merupakan informasi penting yang digunakan oleh manajemen dalam pengelolaan perusahaan, namun hampir seluruh informasi non keuangan tersebut berada di luar ruang lingkup akuntansi.

1. Pengertian Akuntansi Biaya

Akuntansi Biaya adalah suatu bidang akuntansi yang mencatat, mengukur, dan melaporkan informasi mengenai besarnya biaya (Marwanto dan Anton, 2011).

Akuntansi Biaya adalah salah satu cabang akuntansi yang merupakan alat manajemen dalam memonitor dan merekam transaksi biaya secara sistematis serta menyajikan informasi biaya dalam bentuk laporan biaya (Supriyono, 2000).

Akuntansi Biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya (Mulyadi, 2007).

Jadi akuntansi biaya dapat dikatakan sebagai alat bagi manajemen untuk melakukan perencanaan dan pengawasan kegiatan-kegiatan yang relevan dengan biaya produksi.

2. Tujuan Akuntansi Biaya

Tujuan akuntansi biaya secara umum untuk menyediakan informasi biaya bagi kepentingan manajemen guna membantu dalam mengelola perusahaan (Marwanto dan Anton, 2011). Tujuan akuntansi biaya menurut Mulyadi (2007) ada tiga tujuan pokok yaitu :

- a. Penentuan harga pokok produk.
- b. Pengendalian biaya.
- c. Pengambilan keputusan khusus.

Adapun penjelasan dari kutipan tersebut diatas adalah sebagai berikut:

a. Penentuan Harga Pokok Produk

Untuk memenuhi tujuan penentuan harga produk, akuntansi biaya mencatat, menggolongkan, dan meringkas biaya-biaya pembuatan produk atau penyerahan jasa. Biaya yang dikumpulkan dan disajikan adalah biaya yang telah terjadi di masa lalu atau biaya historis.

b. Pengendalian Biaya

Pengendalian biaya harus didahului dengan penentuan biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk memproduksi satu satuan produk. Jika biaya yang seharusnya ini telah ditetapkan, akuntansi biaya bertugas untuk memantau apakah pengeluaran biaya yang sesungguhnya sesuai dengan biaya yang seharusnya tersebut.

Akuntansi biaya kemudian melakukan analisis terhadap penyimpangan biaya terjadinya selisih tersebut.

c. Pengambilan Keputusan Khusus

Pengambilan keputusan khusus terkait dengan masa yang akan datang. Oleh karena itu, informasi yang relevan dengan pengambilan keputusan khusus selalu berhubungan dengan informasi biaya masa yang akan datang. Biaya masa yang akan datang (*future cost*) adalah biaya yang dapat diperkirakan akan terjadi dalam periode yang akan datang (Mulyadi, 2007). Karena biaya ini merupakan yang diharapkan akan terjadi maka kenyataan terjadinya merupakan ramalan sedangkan pengukurannya merupakan taksiran.

Sedangkan tujuan akuntansi biaya menurut Carter dan Usry (2006) adalah:

- a. Menyusun dan melaksanakan rencana serta anggaran operasi dalam kondisi ekonomis dan bersaing.
- b. Biaya perbaikan mutu.

- c. Mengendalikan jumlah persediaan secara fisik, dan membuat biaya dari masing-masing barang dan jasa yang diproduksi untuk penentuan harga dan untuk mengevaluasi prestasi suatu produk, departemen atau divisi.
- d. Menghitung biaya dan laba perusahaan untuk periode akuntansi tahunan atau periode yang lebih singkat.
- e. Memilih diantara dua atau lebih alternatif jangka pendek atau jangka panjang yang bisa menaikkan pendapatan atau menurunkan biaya.

Berdasarkan tujuan akuntansi biaya yang telah dikemukakan di atas maka dapat disimpulkan bahwa tujuan akuntansi biaya adalah untuk perencanaan, pengendalian, dan pengambilan keputusan. Perencanaan berarti menetapkan dan memelihara suatu rencana operasi yang terintegrasi dan sejalan dengan tujuan perusahaan dan prosedur yang sesuai. Pengendalian berarti aktivitas yang mengarahkan pelaksanaan yang sesuai dengan perencanaan, dengan asumsi bahwa rencana tersebut sudah benar.

B. PENGERTIAN DAN PENGGOLONGAN BIAYA

1. Pengertian Biaya

Biaya (*Cost*) adalah pengorbanan atau nilai sumber ekonomis (*economic resources*) yang dikeluarkan karena memproduksi atau melakukan sesuatu yang membutuhkan biaya (Marwanto dan Anton, 2011).

Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam bentuk satuan uang yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu (Mulyadi, 2007).

Dalam dunia bisnis, semua aktivitas dapat diukur dengan satuan uang yang lazim disebut biaya. Aktivitas itu merupakan pengorbanan waktu, tenaga dan pikiran, material untuk mencapai suatu tujuan tertentu yaitu sebuah laba. Oleh sebab itu setiap aktivitas harus diperhitungkan secara *benefit cost ratio* (perhitungan keuntungan dan pengorbanan). Pendapatan yang diterima oleh suatu perusahaan merupakan hasil perkalian antara harga jual bersih per unit dengan volume penjualan yang dapat dilakukan (Ande Sofiani, 2003).

Nur Faridah (2011) menyatakan bahwa biaya diartikan sebagai suatu pengorbanan yang dapat mengurangi kas atau harta lainnya untuk mencapai tujuan, baik yang dapat dibebankan pada saat ini maupun pada saat yang akan datang.

Berdasarkan definisi yang dikemukakan di atas, terdapat 4 (empat) unsur pokok, yaitu :

- a. Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi
- b. Diukur dalam satuan uang
- c. Yang telah terjadi atau secara potensial akan terjadi
- d. Pengorbanan tersebut untuk tujuan tertentu.

Istilah biaya dalam akuntansi, didefinisikan sebagai pengorbanan yang dilakukan untuk mendapatkan barang atau jasa, pengorbanan mungkin diukur dalam kas, aktiva yang ditransfer, jasa yang diberikan dan lain-lain.

2. Penggolongan Biaya

Dalam akuntansi biaya, biaya digolongkan dengan berbagai macam cara. Umumnya penggolongan biaya ini ditentukan atas dasar tujuan yang hendak dicapai dengan penggolongan tersebut, karena dalam akuntansi biaya dikenal konsep *different cost for different purposes* (berbeda biaya untuk tujuan yang berbeda), (Mulyadi, 2007).

Menurut Mulyadi (2007) ada beberapa cara penggolongan biaya yang sering dilakukan, antara lain:

- a. Penggolongan Biaya Berdasarkan Pengaruh Perubahan Volume Kegiatan terhadap Biaya.

Berdasarkan pengaruh perubahan volume kegiatan (volume produksi atau volume penjualan) terhadap biaya, biaya dapat digolongkan sebagai berikut:

- 1) Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya-biaya yang dalam jarak kapasitas tertentu totalnya tetap meskipun terjadi perubahan volume kegiatan. Sejauh perubahan volume tidak melampaui jarak kapasitas, total biaya tetap tidak dipengaruhi oleh perubahan volume kegiatan. Contoh biaya tetap adalah gaji direktur produksi.

2) Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya-biaya yang totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Contoh biaya variabel adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung.

3) Biaya Semivariabel

Biaya semivariabel adalah biaya yang berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan, karena biaya semivariabel mengandung unsur biaya tetap dan unsur biaya variabel. Contoh biaya semivariabel adalah biaya listrik.

b. Penggolongan Biaya Berdasarkan Fungsi Pokok dalam Perusahaan

Berdasarkan fungsi pokok dalam perusahaan, biaya dapat digolongkan menjadi tiga kelompok:

1) Biaya Produksi

Biaya produksi yaitu biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk yang siap dijual.

Biaya produksi dikelompokkan menjadi tiga, yaitu:

a) Biaya Bahan

Biaya bahan adalah nilai uang dari penggunaan bahan yang diolah menjadi produk selesai. Bahan yang diolah dapat dipisahkan menjadi dua, yaitu:

i) Bahan Baku

Bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian menyeluruh produk jadi, nilainya relatif besar dan umumnya sifat bahan baku masih melekat pada produk yang dihasilkannya. Nilai uang dari bahan baku yang digunakan dalam proses produksi dinamakan dengan Biaya Bahan Baku.

ii) Bahan Pembantu

Bahan pembantu meliputi bahan yang berfungsi sebagai pembantu atau pelengkap dalam pengolahan bahan baku menjadi produk selesai, dan nilainya relatif kecil. Nilai uang dari bahan pembantu yang digunakan dalam proses produksi disebut biaya bahan pembantu. Biaya bahan pembantu merupakan salah satu elemen dari biaya overhead pabrik.

b) Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja adalah upah dari tenaga yang mengerjakan proses produksi, pemasaran, dan administrasi umum.

Tenaga kerja dikelompokkan menjadi dua, yaitu:

i) Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang secara langsung mengolah bahan baku menjadi produk selesai. Nilai uang dari tenaga kerja langsung dalam proses produksi disebut biaya tenaga kerja langsung.

ii) Tenaga Kerja Tidak Langsung

Tenaga kerja tidak langsung adalah tenaga kerja yang secara tidak langsung mengolah bahan baku. Nilai uang dari tenaga kerja langsung dalam proses produksi disebut biaya tenaga kerja tidak langsung.

c) Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik adalah semua komponen biaya produksi selain bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Termasuk dalam kelompok biaya overhead pabrik antara lain adalah biaya bahan pembantu, biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya penyusutan aktiva tetap pabrik, biaya asuransi bangunan pabrik, biaya listrik pabrik, biaya reparasi dan pemeliharaan aktiva tetap pabrik. Biaya overhead pabrik (BOP) berdasarkan perilakunya terhadap perubahan volume dibedakan menjadi tiga kategori, yaitu biaya overhead pabrik variabel, biaya overhead pabrik tetap, dan biaya overhead pabrik semivariabel.

i) Biaya Overhead Pabrik Variabel

Biaya overhead pabrik variabel adalah biaya overhead pabrik yang totalnya mengalami perubahan secara proporsional sesuai dengan volume produksi. Dengan demikian, semakin besar volume yang diproduksi maka semakin besar pula biaya overhead pabrik variabelnya.

ii) Biaya Overhead Pabrik Tetap

Biaya overhead pabrik tetap adalah biaya overhead pabrik yang dalam kapasitas relevan, totalnya tetap konstan meskipun volume produksi berubah-ubah. Semakin besar volume yang diproduksi BOP tetap *per unit* akan semakin kecil. Kapasitas relevan adalah berbagai tingkat produksi yang tidak mengakibatkan bertambahnya kapasitas produksi (biaya overhead pabrik tetap konstan).

iii) Biaya Overhead Pabrik Semivariabel

Biaya overhead pabrik semivariabel merupakan biaya overhead pabrik yang totalnya berubah secara tidak proporsional dengan perubahan volume produksi. Dalam biaya overhead pabrik semivariabel mengandung unsur BOP variabel dan BOP tetap.

2) Biaya Pemasaran

Biaya pemasaran adalah biaya-biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk. Biaya pemasaran adalah semua biaya yang sejak saat produk selesai diproduksi dan disimpan dalam gudang sampai dengan produk tersebut berubah kembali dalam bentuk uang tunai.

Biaya pemasaran juga dapat diartikan semua biaya yang telah terjadi dalam rangka memasarkan produk atau barang dagangan siap dijual sampai dengan di terimanya hasil penjualan menjadi kas (Supriyono, 2000).

Termasuk dalam kelompok biaya pemasaran antara lain biaya iklan, biaya angkut penjualan, biaya tenaga penjualan, biaya pengepakan, dan biaya

pemeliharaan, penyusutan, reparasi, asuransi aktiva tetap yang digunakan untuk kegiatan penjualan produk atau jasa.

Hubungannya dengan variabel biaya terhadap volume kegiatan penggolongan biaya pemasaran dikelompokkan menjadi dua, yaitu :

a) Biaya Pemasaran Tetap

Biaya pemasaran tetap adalah biaya pemasaran yang jumlah totalnya tidak berubah (konstan) dengan adanya perubahan kegiatan atau volume pemasaran sampai dengan tingkatan kapasitas tertentu. Elemen biaya tetap misalnya, gaji manajer dan staf, biaya penyusutan dan sebagainya.

b) Biaya Pemasaran Variabel

Biaya pemasaran variabel adalah biaya pemasaran yang jumlah totalnya berubah secara proporsional dengan perubahan kegiatan atau volume pemasaran. Semakin besar volume atau kegiatan pemasaran semakin besar jumlah pemasaran variabel, demikian pula sebaliknya apabila volume rendah.

3) Biaya Administrasi dan Umum adalah merupakan biaya-biaya untuk mengkoordinasi kegiatan produksi dan pemasaran produk. Termasuk dalam kelompok biaya ini antara lain biaya gaji karyawan bagian keuangan, akuntansi, personalia, dan bagian hubungan masyarakat, biaya pemeriksaan akuntansi.

C. HARGA POKOK PRODUKSI

Istilah harga pokok dalam manajemen biaya atau akuntansi biaya disebut pula sebagai biaya pokok produksi atas pembuatan suatu produk. Biaya pokok ini terdiri dari bermacam-macam unsur biaya. Istilah harga pokok tidak dapat dipisahkan dari persoalan yang menyangkut biaya. Dengan perkataan lain, biaya adalah unsur yang menentukan harga pokok suatu produk.

Harga pokok produksi adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan terjadi untuk memperoleh penghasilan (Mulyadi, 2007). Dengan demikian harga pokok merupakan biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang atau jasa. Perlu diketahui bahwa biaya penjualan dan biaya administrasi umum tidak termasuk harga pokok produksi.

Harga Pokok Produksi merupakan nilai investasi yang dikorbankan untuk mengubah bahan baku menjadi barang jadi yang komponennya terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik (Samryn, 2004).

Harga pokok produksi mempunyai peranan yang sangat penting dalam menentukan harga jual produk dan juga sebagai pedoman bagi pihak perusahaan dalam rangka menentukan harga jual yang mampu bersaing dipasaran. Kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi dapat mengakibatkan penentuan harga jual pada suatu perusahaan menjadi terlalu tinggi atau terlalu rendah. Kedua kemungkinan

tersebut dapat mengakibatkan keadaan yang tidak menguntungkan bagi perusahaan, karena dengan harga jual yang terlalu tinggi dapat mengakibatkan produk yang ditawarkan perusahaan akan sulit bersaing dengan produk sejenis yang ada di pasar, sebaliknya jika harga jual produk terlalu rendah akan mengakibatkan laba yang diperoleh perusahaan rendah pula. Maka diperlukan suatu metode penentuan harga pokok produksi yang dapat digunakan oleh perusahaan yang bersangkutan di dalam menghitung berapakah besarnya harga pokok produksi jika perusahaan memproduksi produk jadi.

Penentuan harga pokok produksi adalah bagaimana memperhitungkan biaya kepada suatu produk atau pesanan atau jasa, yang dapat dilakukan dengan cara memasukkan seluruh biaya produksi atau hanya memasukkan unsur biaya produksi variabel saja (Nur Faridah, 2011).

Menurut Mulyadi (2007) manfaat dari penentuan harga pokok produksi secara garis besar adalah sebagai berikut:

1. Menentukan Harga Jual Produk

Perusahaan yang memproduksi barang memproses produknya untuk memenuhi persediaan di gudang dengan demikian biaya produksi dihitung dalam jangka waktu tertentu untuk menghasilkan informasi biaya produksi per satuan produk. Penentuan harga jual produk, biaya produksi per unit merupakan salah satu data yang dipertimbangkan disamping data biaya lain serta data non biaya.

2. Memantau Realisasi Biaya Produksi

Manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan dibandingkan dengan rencana produksi yang telah ditetapkan, oleh sebab itu akuntansi biaya digunakan dalam jangka waktu tertentu untuk memantau apakah produksi mengkosumsi total biaya produksi sesuai dengan yang diperhitungkan sebelumnya.

3. Menghitung Laba rugi Periodik

Guna mengetahui apakah kegiatan produksi dan pemasaran perusahaan dalam periode tertentu mampu menghasilkan laba bruto. Manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang telah dikeluarkan untuk memproduksi produk dalam periode tertentu.

D. METODE PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI

Menurut Mulyadi (2007) metode penentuan harga pokok produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi. Penentuan harga pokok produksi adalah pembebanan unsur biaya produksi terhadap produk yang dihasilkan dari suatu proses produksi, artinya penentuan biaya yang melekat pada produk jadi (Marwanto dan Anton, 2011). Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi terdapat dua pendekatan, yaitu: metode *Full Costing* dan metode *Variable Costing* (Mulyadi, 2007)

E. PENGERTIAN *FULL COSTING*

Full costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap (Mulyadi, 2007).

Dalam metode *full costing*, biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku tetap maupun variabel, dibebankan kepada produk yang diproduksi atas dasar tarif yang telah ditentukan pada kapasitas normal atau atas dasar biaya overhead pabrik sesungguhnya. Oleh karena itu, biaya overhead pabrik tetap akan melekat pada harga pokok persediaan produk dalam proses dan persediaan produk jadi yang belum laku dijual dan baru dianggap sebagai biaya (unsur harga pokok penjualan) apabila produk jadi tersebut telah terjual.

Dengan demikian harga pokok produksi menurut metode *full costing* terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini :

| | |
|--------------------------------|------------------|
| Biaya bahan baku | xx |
| Biaya tenaga kerja langsung | xx |
| Biaya overhead pabrik variabel | xx |
| Baiya overhead pabrik tetap | <u>xx +</u> |
| Harga pokok produksi | <u><u>xx</u></u> |

Harga pokok produk yang dihitung dengan pendekatan *full costing* terdiri unsur harga pokok produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel, dan biaya overhead pabrik tetap) ditambah dengan biaya non produksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum) contoh sebagai berikut:

| | |
|--------------------------------|-------------|
| Biaya bahan baku | xx |
| Biaya tenaga kerja langsung | xx |
| Biaya overhead pabrik variabel | xx |
| Biaya overhead pabrik tetap | <u>xx +</u> |
| Harga pokok produksi | xx |
| Biaya adm. & umum | xx |
| Biaya pemasaran | <u>xx</u> |
| Total biaya non produksi | <u>xx +</u> |
| Total harga pokok produksi | xx |

F. PENGERTIAN *VARIABLE COSTING*

Dalam metode *variable costing* produk hanya dibebani biaya variabel, yaitu biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead variabel.

Menurut Samryn (2004) Pendekatan *variable costing* juga dikenal sebagai *contribution approach* merupakan suatu format laporan laba rugi yang mengelompokkan biaya berdasarkan perilaku biaya dimana biaya-biaya dipisahkan menurut kategori biaya variabel dan biaya tetap dan tidak dipisahkan menurut fungsi-fungsi produksi, atau administrasi, dan penjualan.

Pendekatan ini juga dikenal sebagai pendekatan biaya langsung (*direct costing approach*) karena biaya variabel yang menjadi harga pokok dalam perhitungannya terdiri dari biaya-biaya langsung. Dalam pendekatan ini hanya biaya-biaya produksi yang berubah sejalan dengan perubahan output yang diperlakukan sebagai elemen harga pokok produk.

Variable Costing adalah metode penentuan harga pokok produk yang hanya membebankan biaya-biaya produksi variabel saja ke dalam harga pokok produk (Mulyadi, 2007).

Dalam metode *variable costing*, biaya overhead pabrik tetap diperlakukan sebagai *period cost* dan bukan sebagai unsur harga pokok produk, sehingga biaya overhead pabrik tetap di bebankan sebagai biaya dalam periode terjadinya.

Dengan demikian, biaya overhead pabrik tetap di dalam metode *variable costing* tidak melekat pada persediaan produk yang belum laku dijual, tetapi langsung dianggap sebagai biaya dalam periode terjadinya. Dengan demikian harga pokok produksi menurut metode *variable costing* terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini :

| | |
|--------------------------------|------------------|
| Biaya bahan baku | xx |
| Biaya tenaga kerja langsung | xx |
| Biaya overhead pabrik variabel | <u>xx +</u> |
| Harga pokok produksi | <u><u>xx</u></u> |

Harga pokok produk yang dihitung dengan pendekatan *variable costing* terdiri dari unsur harga pokok produksi variabel (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel) ditambah dengan biaya non produksi variabel (biaya pemasaran variabel dan biaya administrasi dan umum variabel) dan biaya tetap (biaya overhead pabrik tetap, biaya pemasaran tetap, biaya administrasi dan umum tetap) contoh sebagai berikut:

| | |
|--------------------------------|-------------|
| Biaya bahan baku | xx |
| Biaya tenaga kerja langsung | xx |
| Biaya overhead pabrik variabel | <u>xx +</u> |

| | |
|-----------------------------|-------------|
| Harga pokok produksi | xx |
| Biaya adm. & umum variabel | xx |
| Biaya pemasaran variabel | xx |
| Biaya overhead pabrik tetap | xx |
| Biaya adm. & umum tetap | xx |
| Biaya pemasaran tetap | <u>xx</u> |
| Total biaya non produksi | <u>xx +</u> |
| Total harga pokok produk | xx |

Di muka telah disebutkan bahwa metode *variabel costing* ini dikenal dengan nama *direct costing*. Istilah *direct costing* sebenarnya sama sekali tidak berhubungan dengan istilah *direct cost* (biaya langsung). Pengertian langsung dan tidak langsungnya suatu biaya tergantung erat tidaknya hubungan biaya dengan obyek penentuan biaya, misalnya produk, proses, departemen dan pusat biaya. Dalam hubungannya dengan produk, biaya langsung (*direct cost*) adalah biaya-biaya yang mudah diidentifikasi (diperhitungkan) secara langsung kepada produk. Apabila pabrik hanya memproduksi satu jenis produk maka semua biaya produksi adalah merupakan biaya langsung dalam hubungannya dengan produk, tidak selalu bahwa biaya hubungannya dengan produk merupakan biaya variabel.

Oleh karena itu, sebenarnya istilah *direct costing* adalah tidak tepat karena metode ini berhubungan dengan penentuan harga pokok produk yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang bersifat variabel, dan bukan biaya langsung (*direct cost*) saja. Sehingga istilah paling tepat untuk metode *direct costing* adalah *variable costing*.

Dalam pendekatan *variable costing*, dari semua unsur biaya produksi hanyalah biaya-biaya produksi variabel yang diperhitungkan sebagai elemen harga pokok produk. Oleh karena itu, pendekatan *variable costing* bagi manajemen lebih baik digunakan sebagai alat perencanaan dan pengambilan keputusan-keputusan jangka pendek yang tidak mengharuskan pertimbangan tentang biaya-biaya non produksi.

G. PENGUMPULAN BIAYA DALAM METODE *VARIABLE COSTING*

Menurut perilaku dalam hubungannya dengan perubahan kegiatan, biaya dapat dibagi menjadi tiga golongan, yaitu biaya tetap, biaya variabel, dan biaya semivariabel. Biaya tetap adalah biaya yang dalam kisar perubahan tertentu tidak berubah dengan adanya volume kegiatan, sedangkan biaya variabel adalah biaya yang berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Biaya semivariabel adalah biaya yang mengandung unsur tetap dan variabel, yang berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan.

Jika perusahaan menggunakan *variable costing* di dalam akuntansi biaya

produksinya, biaya produksi dan biaya non produksi perlu dipisahkan menurut perilakunya dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan.

Dalam buku besar perlu pula disediakan rekening-rekening kontrol untuk menampung dan memisahkan biaya tetap dan biaya variabel.

Oleh karena itu jika metode *variable costing* diterapkan dalam akuntansi biaya, di dalam buku besar perlu disediakan rekening-rekening kontrol berikut ini (Mulyadi, 2007):

a. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian menyeluruh produk jadi, nilainya relatif besar dan umumnya sifat bahan baku masih melekat pada produk yang dihasilkannya.

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung adalah upah dari tenaga yang mengerjakan proses produksi secara langsung, pemasaran, dan administrasi umum.

c. Biaya Overhead Pabrik Variabel

Biaya overhead pabrik variabel adalah biaya overhead pabrik yang totalnya mengalami perubahan secara proporsional sesuai dengan volume produksi.

d. Biaya Pemasaran Variabel

Biaya pemasaran variabel adalah biaya pemasaran yang jumlah totalnya berubah secara proporsional dengan perubahan kegiatan atau volume pemasaran.

e. Biaya Administrasi dan Umum Variabel

Biaya administrasi dan umum variabel adalah biaya administrasi dan umum yang totalnya mengalami perubahan secara proporsional sesuai dengan volume produksi.

f. Biaya Overhead Pabrik Tetap

Biaya overhead pabrik tetap adalah biaya overhead pabrik yang dalam kapasitas relevan, totalnya tetap konstan meskipun volume produksi berubah-ubah.

g. Biaya Pemasaran Tetap

Biaya pemasaran tetap adalah biaya pemasaran yang jumlah totalnya tidak berubah (konstan) dengan adanya perubahan kegiatan atau volume pemasaran sampai dengan tingkatan kapasitas tertentu.

h. Biaya Administrasi dan Umum Tetap

Biaya administrasi dan umum tetap adalah biaya administrasi dan umum yang jumlah totalnya tidak berubah (konstan) dengan adanya perubahan kegiatan atau volume produksi sampai dengan tingkatan kapasitas tertentu.

H. MANFAAT METODE *VARIABLE COSTING*

Manfaat penerapan metode *variable costing* dalam perhitungan harga pokok produksi semuanya berhubungan dengan kebutuhan manajemen untuk memperoleh informasi yang berorientasi pada pengendalian dan pengambilan keputusan jangka pendek.

Supriyono (2000) menyatakan bahwa manfaat penentuan harga pokok *variable costing* adalah sebagai berikut:

1. Membuat manajemen mengetahui batas kontribusi (*contribution margin*) yang sangat berguna untuk perencanaan laba melalui analisis hubungan dengan biaya volume laba dan untuk pengambilan keputusan yang berhubungan dengan kebijaksanaan manajemen jangka pendek.
2. Memudahkan manajemen dalam mengendalikan kondisi-kondisi operasional yang sedang berjalan serta menetapkan pemikiran pertanggungjawaban kepada departemen atau divisi tertentu di dalam perusahaan.

Menurut Mulyadi (2007) dengan menyajikan informasi biaya yang dikelompokkan sesuai dengan tingkah lakunya dalam hubungannya dengan perubahan kegiatan perusahaan, laporan keuangan yang disusun berdasarkan metode *variable costing* bermanfaat untuk:

- (1) Perencanaan laba
- (2) Pengendalian biaya
- (3) Pembuat keputusan

Dari kutipan tersebut dapat dijabarkan:

1. Manfaat Informasi *Variable Costing* dalam Perencanaan Laba Jangka Pendek
Penentuan harga pokok *variable costing* dapat bermanfaat untuk perencanaan

laba jangka pendek. Dengan dipisahkannya semua elemen biaya produksi ke dalam biaya tetap dan biaya variabel, maka hal ini memungkinkan untuk menganalisa hubungan antara biaya, volume dan laba.

Berdasarkan informasi *variable costing* ini semua masalah perencanaan laba dapat dengan mudah diselesaikan.

2. Manfaat Informasi *Variable Costing* dalam Pengendalian Biaya

Penentuan harga pokok *variable costing* dapat dipakai sebagai alat untuk pengendalian biaya. *Variable costing* cenderung untuk mengawasi *period cost* dengan cara yang lebih baik. *Period cost* terdiri dari biaya-biaya yang dianggarkan terlebih dahulu, seperti biaya advertensi, riset dan pengembangan, oleh karena itu dapat diawasi oleh manajemen.

3. Manfaat Informasi *Variable Costing* dalam Pengambilan Keputusan

Penentuan harga pokok *variable costing* dapat bermanfaat dalam menyajikan data untuk pengambilan keputusan jangka pendek. Biaya tetap dalam jangka pendek jumlah totalnya akan konstan sedangkan biaya variabel akan berubah sebanding dengan perubahan volume produksi. Oleh karena itu, akan berpengaruh dalam pengambilan keputusan.

I. KELEMAHAN METODE *VARIABLE COSTING*

Di samping manfaat yang diperoleh dari penggunaan harga pokok variabel yang diuraikan dimuka terdapat juga kelemahan dari harga pokok variabel yaitu sebagai berikut (Mulyadi, 2007):

1. Kesulitan dalam menggolongkan biaya-biaya ke dalam biaya tetap dan variabel secara tepat, karena jarang sekali suatu biaya benar-benar variabel atau benar-benar tetap.
2. Penentuan harga pokok *variable costing* terutama ditujukan untuk kepentingan internal manajemen dalam jangka pendek, sedangkan untuk kepentingan eksternal diperlukan penyesuaian ke dalam harga pokok penuh.
3. Tidak diperhitungkan biaya overhead pabrik tetap dalam harga pokok persediaan akan mengakibatkan nilai persediaan lebih rendah, sehingga akan mengurangi modal kerja yang dilaporkan untuk tujuan-tujuan analisa keuangan.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Lokasi Penelitian

Penelitian dilakukan pada rumah produksi MAMA RISOL YOGYAKARTA di Jl. Pedak Baru, Banguntapan, Bantul.

1. Gambaran Umum Perusahaan

Cikal bakal berdirinya Mama Risol dimulai dari usaha rumahan pada tahun 2009, usaha ini dilakukan karena adanya krisis ekonomi pada tahun 2008 mengakibatkan usaha *furniture* ekspor yang sedang di tekuni oleh pimpinan CV.Maharani Pratama Putra waktu itu mengalami gulung tikar atau bangkrut.

Maka, mengawali untuk bertahan hidup yaitu dengan mengeluarkan ide membuat risoles rogut ayam yang bermula hanya dititipkan di toko toko makanan di daerah Yogyakarta. Karena dirasa enak dan lezat oleh banyak orang yang sudah mencobanya, maka order pesanan untuk acara arisan, rapat, dan acara lainnya mulai berdatangan. Hal tersebut tidak membuat puas diri, malah semakin membuat pimpinan saya ini terus mau belajar untuk berkreasi dan inovasi dengan menciptakan berbagai varian isi. Maka sampai saat ini sudah tersedia delapan 8 (delapan) varian isi, yaitu rogut ayam, keju, rendang sapi, smoke beef, sosis BBQ, fruity, udang mayo, dan yang terakhir rasa coklat.

Mulai tahun 2011, risoles dengan berbagai cita rasa tersebut di atas dipasarkan dengan brand “MAMA RISOL”, kata sederhana yang mudah diingat dan merupakan persembahan atau karya resep risolles yang terbaik dari ibu/mama yang diberikan kepada keluarga dan semua pecinta risolles yang berkualitas.

Dengan berkembangnya brand “MAMA RISOL”, order khususnya untuk daerah Yogyakarta semakin banyak dan sering dijadikan oleh-oleh untuk keluarga, sahabat, dan orang-orang terhormat yang layak diberikan sebagai buah tangan asli dari Yogyakarta. Maka “MAMA RISOL” bertekad untuk membuat bisnis yang modern dan konsep duplikasi yang nantinya dapat menjangkau permintaan pasar yang lebih luas.

Dimulai dari tahun 2012 di bawah naungan CV. MAHARANI PRATAMA PUTRA YOGYAKARTA, yang dulunya bertempat di Jl. Sorowajan Gg Kalkun No.204 Sanggrahan dan sekarang pindah di Jl.Pedak baru, Banguntapan, Bantul. Berdasarkan Akta Pendirian CV.MAHARANI PRATAMA PUTRA No. 25 yang dibuat oleh Notaris Siti Asmaul Khusnah,S.H. pada tanggal 29 Februari 2012 yang mana akta telah disahkan oleh Menteri Hukum & HAM RI No. 01/CV/III/2012 tertanggal 07 Maret 2012 resmi menjadi usaha modern, profitable, dan akuntable.

B. Sumber Data

Yaitu mengenai informasi atau data langsung dari sumbernya yang berkaitan dengan masalah harga pokok produksi dan produk yang dihasilkan. Adapun data yang diperoleh adalah informasi dan gambaran umum perusahaan.

1. Produk Yang Dijual

Produk yang dihasilkan adalah risol dengan varians rasa, yaitu:

1) Rogut Ayam

Yaitu risoles dengan cita rasa cream rogout ayam yang mantap dengan kulit krispi.

2) Cheese

Yaitu risoles dengan cita rasa cream keju yang pas mantap dengan kulit krispi.

3) Rendang Sapi

Yaitu risoles dengan cita rasa cream daging sapi giling masak rendang dan kulit yang krispi.

4) Smoke Beef

Risoles dengan cita rasa cream smoke beef terasa lada hitam dengan paduan daging asap, irisan telur rebus, dan mayonaise sangat lezat.

5) Sosis BBQ

Risoles dengan cita rasa cream BBQ dipadu dengan sosis sapi dan mayonaise yang lezat dibalut dengan kulit yang krispi.

6) Fruity

Risoles dengan sensasi fla yang segar dan buah-buahan seperti leci dan jeruk mandarin menambah kesegaran pada risoles dengan di balut kulit yang krispi.

7) Udang Mayo

Risoles dengan cita rasa cream segar jeruk lemon dengan isian udang dan mayonaise dengan di balut kulit yang krispi.

8) Coklat

Risol rasa coklat ini mungkin kedengarannya sangat aneh rasanya, tapi justru rasanya tidak kalah enak dengan rasa lain. Bahannya dari coklat beku yang di lelehkan bersama margarin dengan di balut kulit yang krispi.

Risol yang telah diproduksi dipasarkan dengan dibungkus plastik transparant ukuran 250 gram dengan berstiker rasa yang sesuai dengan risol tersebut. Bahan baku yang digunakan adalah bahan-bahan yang segar dan berkualitas tinggi.

Mesin pengemas yang di gunakan adalah mesin vacum yang hampa udara, agar mengurangi resiko pertumbuhan bakteri sehingga produk risol tersebut bisa bertahan dalam waktu kurang lebih 3 bulan hingga sampai ke pembeli (konsumen).

2. Proses Produksi

a. Peralatan yang digunakan

Dalam melakukan proses produksi, adapun peralatan yang digunakan adalah sebagai berikut:

- 1) Panci stainless
- 2) Centong
- 3) Baskom
- 4) Alat saringan
- 5) Timbangan digital
- 6) Sendok makan
- 7) Baki stainless
- 8) Papan alas atau telenan
- 9) Kuas
- 10) Mangkok plastik kecil
- 11) Gelas ukur
- 12) Meja kursi
- 13) Box putih
- 14) Kompor
- 15) Wajan tevlon
- 16) *Freezer*
- 17) *Cooler*

b. Bahan produksi pembuatan risol

Bahan baku yang digunakan untuk proses produksi adalah sebagai berikut:

| No | Nama Bahan | Keterangan |
|-----|-------------------------|-------------------------|
| 1) | Susu | Susu sapi murni |
| 2) | Tepung terigu | Merk Segi Tiga Biru |
| 3) | Tepung maizena | Tanpa merek |
| 4) | Telur | Kotakan isi 15 kg |
| 5) | Margarin | Blueband |
| 6) | Batter | Filma |
| 7) | Keju | Kraft 2kg |
| 8) | Keju Cair | Kraft Quick Melt |
| 9) | Milk | Carnation |
| 10) | Smoke Beef | Superindo 365 |
| 11) | Sosis | Kimbo |
| 12) | Udang | Udang segar kulit tebal |
| 13) | Ayam | Ayam potong fillet |
| 14) | Saus sambal | Delmonte |
| 15) | Panir | A1 |
| 16) | Saus BBQ | Delmonte |
| 17) | Bumbu rendang siap saji | Indofood |

- c. Tenaga kerja langsung
- d. Biaya overhead pabrik
 - 1) Bahan pembantu yang digunakan untuk proses produksi adalah sebagai berikut:
 - a) Gula
 - b) Kaldu ayam
 - c) Garam
 - d) Lada hitam
 - e) Lada putih
 - f) Masako
 - 2) Biaya lain-lain yang digunakan adalah:
 - a) Gas
 - b) Listrik
 - c) Minyak goreng
 - d) Stiker rasa
 - e) Plastik Kemasan
 - f) Dus mama risol
 - g) Kantong kresek mama risol
 - h) Kantong kertas coklat mama risol

Adapun proses produksi yang dilakukan dalam pembuatan produk, yaitu:

a. Proses Pembuatan Adonan kulit

Proses produksi dimulai dengan merebus susu sapi segar hingga mendidih, kemudian didinginkan. Setelah itu mencampur susu tersebut dengan tepung terigu aduk hingga rata, kemudian campur dengan telur dan batter yang sudah di cairkan. Berikutnya menyaring adonan tersebut menggunakan alat saringan.

b. Pembuatan kulit

Setelah bahan tercampur kemudian satu persatu adonan dimasak di atas tevlon panas hingga adonan tersebut habis.

c. Pembuatan cream

Sebelum mulai membuat risol ada langkah pembuatan cream dahulu untuk isian setiap rasa yang dibutuhkan.

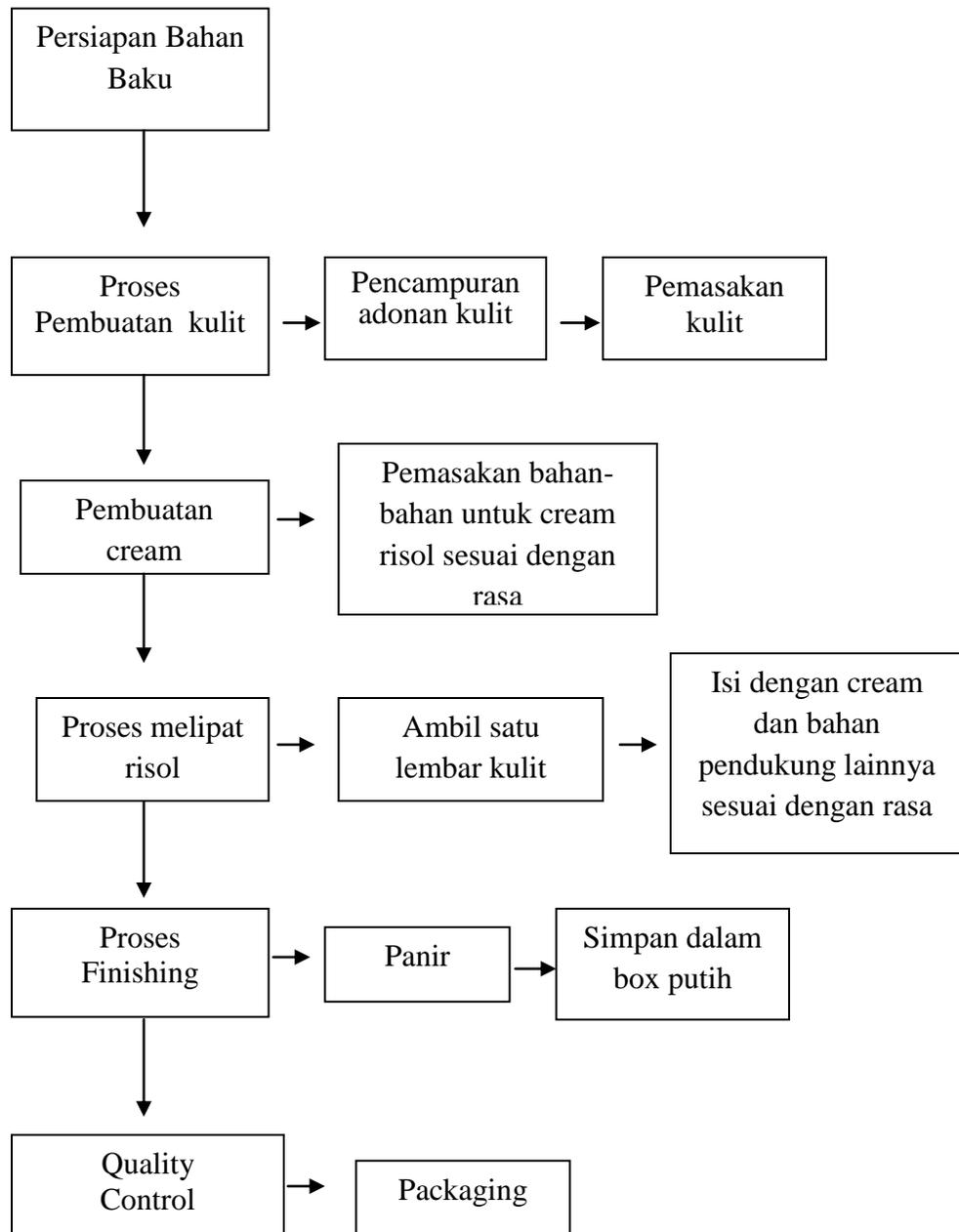
d. Persiapan untuh isian pendukung lainnya.

Dalam langkah ke empat ini, sebagai contoh pembuatan risol untuk rasa smoke beef, bahan baku pendukung lainnya perlu di persiapkan, misalnya rebusan telur yang sudah dikupas dan dipotong dan daging asap yang sudah di panaskan dengan margarin lalu di potong sesuai standar ukuran biasanya dari bagian produksi.

e. Proses pembuatan risol

- 1) Ambil kulit satu lembar saja
- 2) Isi dengan bahan-bahan risol disesuaikan dengan rasa
- 3) Lalu ukur dengan mal sesuai dengan rasa
- 4) Lipat dengan rapih risol tersebut
- 5) Lem dengan putih telur menggunakan kuas yang telah disediakan
- 6) Risol tersebut di taruh di baki stainless satu demi satu hingga baki tersebut penuh.
- 7) Langkah berikut, dengan memanir risol yaitu menaruh risol ke dalam putih telur hingga tenggelam angkat lalu balut kedalam tumpukan panir yang sudah disediakan.
- 8) Setelah itu di taruh di box hingga penuh, kemudian simpan dalam *freezer*.

Gambar III.1
Alur Proses Produksi



Sumber: MAMA RISOL Yogyakarta, 2014

3. Unsur-Unsur Biaya Produksi

Harga pokok produksi terbentuk dari penjumlahan biaya produksi dan biaya non produksi. Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang telah dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku mentah dan menjadi produk risol yang siap untuk di jual dalam bentuk mentah atau digoreng. Contoh biaya produksi yaitu, biaya bahan baku dan biaya overhead pabrik. Sedangkan biaya non produksi adalah biaya-biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan produksi risol, misalnya biaya listrik dan transportasi. Dalam menghitung biaya produksi maupun biaya non produksi harus mengetahui dan mengikuti proses pengolahan bahan baku menjadi produk jadi, karena dalam setiap tahap produksi akan terlihat besarnya biaya yang kemudian dapat dicatat dan diklasifikasikan.

4. PEMASARAN

Daerah pemasaran MAMA RISOL saat ini sudah berada di beberapa kota, salah satunya berada di kota Yogyakarta, dimana pusat rumah produksi dan penemu resep risol tersebut. Adapun target pemasaran lain, yaitu:

1. Semua kalangan masyarakat, mulai dari anak-anak, remaja, dewasa, hingga ibu-ibu rumah tangga. Karena risol dengan brand “MAMA RISOL” ini menggunakan bahan-bahan yang berkualitas, maka dari itu sangat baik untuk nutrisi yang dibutuhkan tubuh.
2. Menjual produk risol dalam bentuk mentah atau siap makan yaitu dengan digoreng terlebih dahulu.

3. Menjual secara online melalui pesan saja.
4. Menawarkan ke Hotel untuk makanan penjamuan, salah satunya MAMA RISOL bekerja sama dengan Hotel Royal Ambarrukmo pesanan berupa risol mentah.
5. Perusahaan membuka penjualan risol dengan konsep toko yang beralamatkan di Jl. Laksda Adisucipto km 6 Timur Hotel Royal Ambarrukmo.

C. Metode Pengumpulan Data

1. Dokumentasi

Yaitu metode pengumpulan data dengan cara melihat data historis catatan perusahaan.

2. Observasi

Yaitu teknik pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan langsung pada obyek penelitian.

D. Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan adalah metode analisis deskriptif kuantitatif yang bertujuan mendeskripsikan atau menggambarkan suatu permasalahan yang ada dalam penelitian. Adapun langkah-langkah yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Mengumpulkan data-data biaya produksi yang ada di perusahaan.
2. Menghitung harga pokok produk menggunakan metode yang dipakai oleh perusahaan.

3. Menghitung harga pokok produk dengan metode *Variable Costing*.
4. Membandingkan penentuan harga pokok produksi yang dihitung dengan *Variable Costing* dengan menggunakan metode yang dipakai oleh perusahaan.

BAB 1V

ANALISA DATA DAN PEMBAHASAN

Pada Bab IV ini peneliti akan menyajikan dan melakukan perhitungan terhadap data yang diperoleh pada MAMA RISOL Yogyakarta yaitu data biaya produksi produk risol yang berupa 8 varians rasa. Data-data yang disajikan berupa perhitungan dalam penentuan harga pokok produk. Sebagaimana tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana penentuan harga pokok produksi yang selama ini dilakukan oleh MAMA RISOL, bagaimana perhitungan harga pokok produksi dengan metode *variable costing*, dan untuk mengetahui perbedaan hasil perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *variable costing* dengan metode yang telah dilakukan oleh perusahaan.

Sesuai dengan apa yang dibahas dalam penelitian ini, maka data-data yang terkumpul adalah data kuantitatif, metode analisis yang digunakan adalah metode analisis non statistik (analisis data deskriptif), yaitu suatu analisis yang menguraikan atau menggambarkan hasil penelitian berupa penerapan penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *variabel costing* pada MAMA RISOL Yogyakarta.

A. MENGUMPULKAN DATA-DATA BIAYA PRODUKSI PERUSAHAAN

Dalam melakukan kegiatan produksi, perusahaan telah mengeluarkan berbagai macam biaya untuk menghasilkan produk disamping biaya-biaya untuk produk, perusahaan juga mengeluarkan biaya pembantu dan biaya operasional yang dipakai untuk produk nantinya dipakai sebagai elemen pembentukan harga pokok produksi. Data biaya yang digunakan oleh penulis adalah data produksi bulan Desember 2014. Jumlah hari produksi dalam tahun 2014 berbeda-beda, pada bulan Desember 2014 jumlah hari produksi yaitu 27 hari.

1. Data Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku ini merupakan komponen biaya terbesar yang dikeluarkan perusahaan untuk menghasilkan komponen utama dari terbentuknya sebuah produk. Bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian menyeluruh produk jadi, nilainya relatif besar dan umumnya sifat bahan baku masih melekat pada produk yang dihasilkannya (Supriyono, 2000).

Adapun data biaya bahan baku yang digunakan oleh perusahaan tersebut dapat dilihat lebih detil pada tabel IV.1.

Tabel IV.1
MAMA RISOL Yogyakarta
Biaya Bahan Baku Satu Kali Produksi kulit
Bulan Desember 2014

| No | Bahan Baku | Vol.Bahan | Satuan | Harga/Sat. (Rp) | Jumlah (Rp) |
|----|-------------------------|-----------|--------|--------------------|----------------|
| 1. | Susu | 6 | liter | 7.000 | 42.000 |
| 2. | Tepung Terigu | 3 | Kg | 7.500 | 22.500 |
| 3. | Telur | 3 | Kg | 19.000 | 57.000 |
| 4. | Batter | 900 | Gram | 75.000 | 67.500 |
| 5. | Garam | 50 | Gram | 720 | 360 |
| | Jumlah biaya bahan baku | | | | 189.360 |

Sumber : MAMA RISOL Yogyakarta, 2014

Jumlah biaya dalam satu kali produksi, jika dimasak dengan menggunakan tevlon besar dapat menghasilkan 150 lembar kulit risol besar, dan jika di masak dengan menggunakan tevlon kecil dapat menghasilkan 210 lembar kulit risol kecil.

Jumlah bahan baku perbulan :

= Rp. 189.360 x 27 hari

= Rp. 5.112.720,- dengan menhasilkan kulit besar sebanyak 4.050 lembar, tetapi jika kulit kecil dapat menghasilkan 5.670 lembar.

Tabel IV.2
MAMA RISOL Yogyakarta
Bahan Baku Satu Bulan Produksi kulit
Desember 2014

| No | Bahan Baku | Vol. Bahan | Jumlah Hari Produksi | Jumlah Vol. Bahan |
|----|---------------|------------|----------------------|-------------------|
| 1. | Susu | 6 Liter | 27 | 162 Liter |
| 2. | Tepung Terigu | 3 Kg | 27 | 81 Kg |
| 3. | Telur | 3 Kg | 27 | 81 Kg |
| 4. | Batter | 900 Gram | 27 | 24.300 Gram |
| 5. | Garam | 50 Gram | 27 | 1.350 Gram |

Sumber : MAMA RISOL Yogyakarta, 2014

Jumlah volume bahan baku selama satu bulan dikalikan dengan jumlah hari produksi yang mana pada bulan Desember 2014 adalah 27 hari. Kemudian menghitung biaya bahan baku selama satu bulan dengan cara mengalikan jumlah volume bahan baku yang digunakan selama produksi satu bulan dengan harga satuan bahan baku yang digunakan pada bulan Desember 2014. Untuk lebih jelas bisa dilihat pada tabel IV.3.

Tabel IV.3
MAMA RISOL Yogyakarta
Biaya Bahan Baku Satu Bulan Produksi Kulit
Desember 2014

| No | Bahan Baku | Jumlah Vol. Bahan | Harga/Sat. (Rp) | Jumlah (Rp) |
|----|-------------------------|-------------------|-----------------|-------------|
| 1. | Susu | 162 Liter | 7.000 | 1.134.000 |
| 2. | Tepung Terigu | 81 Kg | 7.500 | 607.500 |
| 3. | Telur | 81 Kg | 19.000 | 1.539.000 |
| 4. | Batter | 24.300 Gram | 75.000 | 1.822.500 |
| 5. | Garam | 1.350 Gram | 7.200 | 9.720 |
| | Jumlah biaya bahan baku | | | 5.112.720 |

Sumber : MAMA RISOL Yogyakarta, 2014

Tabel IV.4
MAMA RISOL Yogyakarta
Biaya Bahan Baku Satu Kali Produksi
Cream Risol Rasa Rogut Ayam
Bulan Desember 2014

| No | Bahan Baku | Vol.Bahan | Satuan | Harga/Sat. (Rp) | Jumlah (Rp) |
|-----|-------------------------|-----------|--------|--------------------|----------------|
| 1. | Daging ayam | 1,5 | Kg | 30.000 | 45.000 |
| 2. | Tepung terigu | 600 | Gram | 7.500 | 4.500 |
| 3. | Susu | 1,2 | Liter | 7.000 | 8.400 |
| 4. | Keju Kraft | 240 | Gram | 75.000 | 18.000 |
| 5 | Margarin | 450 | Gram | 12.000 | 5.400 |
| 6. | Bawang bombay | 200 | Gram | 10.000 | 2.000 |
| 7. | Bawang putih | 100 | Gram | 8.000 | 800 |
| 8. | Gula pasir | 320 | Gram | 12.000 | 3.840 |
| 9. | Garam | 30 | Gram | 720 | 216 |
| 10. | Masako ayam | 40 | Gram | 3.500 | 1.400 |
| 11. | Lada putih bubuk | 25 | Gram | 3.500 | 875 |
| | Jumlah biaya bahan baku | | | | 90.431 |

Sumber : MAMA RISOL Yogyakarta, 2014

Jumlah biaya dalam satu kali produksi cream risol rasa rogut ayam dengan berat 20 gram setiap isian di dalamnya, dapat menghasilkan 410 isian. Jumlah bahan baku pembuatan cream rasa rogut ayam dalam sebulan sebanyak 5 (lima) kali produksi yaitu $Rp\ 90.431 \times 5 = Rp\ 452.155,-$ dengan menghasilkan cream risol rasa rogut ayam sebanyak 2.050 isian.

Tabel IV.5
MAMA RISOL Yogyakarta
Bahan Baku Satu Bulan Produksi
Cream Risol Rasa Rogut Ayam
Desember 2014

| No | Bahan Baku | Vol. Bahan | Jumlah kali Produksi | Jumlah Vol. Bahan |
|-----|------------------|------------|----------------------|-------------------|
| 1. | Daging ayam | 1,5 Kg | 5 | 7,5 Kg |
| 2. | Tepung Terigu | 600 Gram | 5 | 3.000 Gram |
| 3. | Susu | 1,2 Liter | 5 | 6 Liter |
| 4. | Keju kraft | 240 Gram | 5 | 1200 Gram |
| 5. | Margarin | 450 Gram | 5 | 2.250 Gram |
| 6. | Bawang bombay | 200 Gram | 5 | 1.000 Gram |
| 7. | Bawang putih | 100 Gram | 5 | 500 Gram |
| 8. | Gula pasir | 320 Gram | 5 | 1.600 Gram |
| 9. | Garam | 30 Gram | 5 | 150 Gram |
| 10. | Masako ayam | 40 Gram | 5 | 200 Gram |
| 11. | Lada putih bubuk | 25 Gram | 5 | 125 Gram |

Sumber : MAMA RISOL Yogyakarta, 2014

Jumlah volume bahan baku cream risol rasa rogut ayam selama satu bulan dikalikan dengan 5 (lima) kali produksi pada bulan Desember 2014. Kemudian menghitung biaya bahan baku selama satu bulan dengan cara mengalikan jumlah volume bahan baku yang digunakan selama produksi satu bulan dengan harga satuan bahan baku yang digunakan pada bulan Desember 2014. Untuk lebih jelas bisa dilihat pada tabel IV.6.

Tabel IV.6
MAMA RISOL Yogyakarta
Biaya Bahan Baku Satu Bulan Produksi
Cream Risol Rasa Rogut Ayam
Desember 2014

| No | Bahan Baku | Jumlah Vol. Bahan | Harga/Sat. (Rp) | Jumlah (Rp) |
|-----|-------------------------|-------------------|-----------------|-------------|
| 1. | Daging ayam | 7,5 Kg | 30.000 | 225.000 |
| 2. | Tepung terigu | 3.000 Gram | 7.500 | 22.500 |
| 3. | Susu | 6 Liter | 7.000 | 42.000 |
| 4. | Keju kraft | 1.200 Gram | 75.000 | 90.000 |
| 5. | Margarin | 2.250 Gram | 12.000 | 27.000 |
| 6. | Bawang bombay | 1.000 Gram | 10.000 | 10.000 |
| 7. | Bawang putih | 500 Gram | 8.000 | 4.000 |
| 8. | Gula pasir | 1.600 Gram | 12.000 | 19.200 |
| 9. | Garam | 150 Gram | 720 | 1.080 |
| 10. | Masako ayam | 200 Gram | 3.500 | 7.000 |
| 11. | Lada putih bubuk | 125 Gram | 3.500 | 4.375 |
| | Jumlah biaya bahan baku | | | 452.155 |

Sumber : MAMA RISOL Yogyakarta, 2014

Tabel IV.7
MAMA RISOL Yogyakarta
Biaya Bahan Baku Satu Kali Produksi
Cream Risol Rasa Keju
Bulan Desember 2014

| No | Bahan Baku | Vol.Bahan | Satuan | Harga/Sat. (Rp) | Jumlah (Rp) |
|----|-------------------------|-----------|--------|--------------------|----------------|
| 1. | Keju kraft | 800 | Gram | 75.000 | 60.000 |
| 2. | Keju filling | 800 | Gram | 67.500 | 54.000 |
| 3. | Susu | 4,4 | Liter | 7.000 | 30.800 |
| 4. | Tepung maizena | 400 | Gram | 8.000 | 3.200 |
| 5. | Garam | 40 | Gram | 720 | 288 |
| 6. | Masako ayam | 40 | Gram | 3.500 | 1.400 |
| 7. | Lada putih bubuk | 10 | Gram | 3.500 | 350 |
| | Jumlah biaya bahan baku | | | | 150.038 |

Sumber : MAMA RISOL Yogyakarta, 2014

Jumlah biaya dalam satu kali produksi cream risol rasa keju dengan berat 20 gram setiap isian di dalamnya, dapat menghasilkan 602 isian. Jumlah bahan baku pembuatan cream rasa keju dalam sebulan sebanyak 2 (dua) kali produksi yaitu:

$$= \text{Rp } 150.038 \times 2$$

$$= \text{Rp } 300.076,- \text{ dengan menghasilkan cream risol rasa keju sebanyak 1.204 isian.}$$

Tabel IV.8
MAMA RISOL Yogyakarta
Bahan Baku Satu Bulan Produksi
Cream Risol Rasa Keju
Desember 2014

| No | Bahan Baku | Vol. Bahan | Jumlah kali Produksi | Jumlah Vol. Bahan |
|----|------------------|------------|----------------------|-------------------|
| 1. | Keju Kraft | 800 Gram | 2 | 1.600 Gram |
| 2. | Keju filling | 800 Gram | 2 | 1.600 Gram |
| 3. | Susu | 4,4 Liter | 2 | 8,8 Liter |
| 4. | Tepung maizena | 400 Gram | 2 | 800 Gram |
| 5. | Garam | 40 Gram | 2 | 80 Gram |
| 6. | Masako ayam | 40 Gram | 2 | 80 Gram |
| 7. | Lada putih bubuk | 10 Gram | 2 | 20 Gram |

Sumber : MAMA RISOL Yogyakarta, 2014

Jumlah volume bahan baku cream risol rasa keju selama satu bulan dikalikan dengan 2 (dua) kali produksi pada bulan Desember 2014. Kemudian menghitung biaya bahan baku selama satu bulan dengan cara mengalikan jumlah volume bahan baku yang digunakan selama produksi satu bulan dengan harga satuan bahan baku yang digunakan pada bulan Desember 2014. Untuk lebih jelas bisa dilihat pada tabel IV.9.

Tabel IV.9
MAMA RISOL Yogyakarta
Biaya Bahan Baku Satu Bulan Produksi
Cream Risol Rasa Keju
Desember 2014

| No | Bahan Baku | Jumlah Vol. Bahan | Harga/Sat. (Rp) | Jumlah (Rp) |
|----|-------------------------|-------------------|-----------------|-------------|
| 1. | Keju kraft | 1.600 Gram | 75.000 | 120.000 |
| 2. | Keju filling | 1.600 Gram | 67.500 | 108.000 |
| 3. | Susu | 8,8 Liter | 7.000 | 61.600 |
| 4. | Tepung maizena | 800 Gram | 8.000 | 6.400 |
| 5. | Garam | 80 Gram | 720 | 576 |
| 6. | Masako ayam | 80 Gram | 3.500 | 2.800 |
| 7. | Lada putih bubuk | 20 Gram | 3.500 | 700 |
| | Jumlah biaya bahan baku | | | 300.076 |

Sumber : MAMA RISOL Yogyakarta, 2014

Tabel IV.10
MAMA RISOL Yogyakarta
Biaya Bahan Baku Satu Kali Produksi
Cream Risol Rasa Rendang Sapi
Bulan Desember 2014

| No | Bahan Baku | Vol.Bahan | Satuan | Harga/Sat. (Rp) | Jumlah (Rp) |
|-----|-------------------------|-----------|---------|--------------------|----------------|
| 1. | Daging sapi giling | 1,1 | Kg | 100.000 | 110.000 |
| 2. | Bumbu rendang siap saji | 6 | Bungkus | 4.000 | 24.000 |
| 3. | Tepung terigu | 600 | Gram | 7.500 | 4.500 |
| 4. | Susu | 2,8 | Liter | 7.000 | 19.600 |
| 5 | Margarin | 550 | Gram | 12.000 | 6.600 |
| 6. | Bawang Bombay | 400 | Gram | 10.000 | 4.000 |
| 7. | Bawang putih | 500 | Gram | 8.000 | 4.000 |
| 8. | Gula pasir | 50 | Gram | 12.000 | 600 |
| 9. | Garam | 50 | Gram | 720 | 360 |
| 10. | Masako ayam | 50 | Gram | 3.500 | 1.750 |
| 11. | Masako sapi | 50 | Gram | 3.500 | 1.750 |
| 12. | Lada putih bubuk | 50 | Gram | 3.500 | 1.750 |
| | Jumlah biaya bahan baku | | | | 178.910 |

Sumber : MAMA RISOL Yogyakarta, 2014

Jumlah biaya dalam satu kali produksi cream risol rasa rendang sapi dengan berat 25 gram setiap isian di dalamnya, dapat menghasilkan 240 isian risol. Jumlah bahan baku pembuatan cream rasa rendang sapi dalam sebulan sebanyak 1(satu) kali produksi yaitu:

= Rp 178.910,-

Tabel IV.11
MAMA RISOL Yogyakarta
Biaya Bahan Baku Satu Kali Produksi
Cream dan Bahan Isian Risol Rasa Smoke Beef
Bulan Desember 2014

| No | Bahan Baku | Vol.Bahan | Satuan | Harga/Sat. (Rp) | Jumlah (Rp) |
|-----|-------------------------|-----------|--------|--------------------|----------------|
| 1. | Daging asap | 1 | Pack | 150.000 | 150.000 |
| 2. | Telur | 2,5 | Kg | 19.000 | 47.500 |
| 3. | Susu | 3,8 | Liter | 7.000 | 26.600 |
| 4. | Milk Carnation | 1 | Kaleng | 12.000 | 12.000 |
| 5. | Tepung maizena | 400 | Gram | 8.000 | 3.200 |
| 6. | Keju kraft | 400 | Gram | 75.000 | 30.000 |
| 7. | Keju filling | 400 | Gram | 67.500 | 27.000 |
| 8. | Margarin | 100 | Gram | 12.000 | 1.200 |
| 9. | Mayonaise | 250 | Gram | 80.000 | 20.000 |
| 10. | Gula pasir | 325 | Gram | 12.000 | 3.900 |
| 11. | Garam | 20 | Gram | 720 | 144 |
| 12. | Masako ayam | 20 | Gram | 3.500 | 700 |
| 13. | Lada putih bubuk | 25 | Gram | 3.500 | 875 |
| 14. | Lada hitam bubuk | 50 | Gram | 4.000 | 2.000 |
| | Jumlah biaya bahan baku | | | | 325.119 |

Sumber : MAMA RISOL Yogyakarta, 2014

Jumlah biaya dalam satu kali produksi cream risol rasa *smoke beef* dengan berat 25 gram setiap isian di dalamnya, dapat menghasilkan 305 isian. Jumlah pembuatan cream rasa *smoke beef* dalam sebulan sebanyak 5 (lima) kali produksi yaitu $Rp325.119 \times 5 = Rp 1.625.595,-$ dengan menghasilkan cream sebanyak 1.525 isian.

Tabel IV.12
MAMA RISOL Yogyakarta
Bahan Baku Satu Bulan Produksi
Cream dan Bahan Isian Risol Rasa Smoke Beef
Desember 2014

| No | Bahan Baku | Vol. Bahan | Jumlah kali Produksi | Jumlah Vol. Bahan |
|-----|------------------|------------|----------------------|-------------------|
| 1. | Daging asap | 1 pack | 5 | 5 pack |
| 2. | Telur | 2,5 Kg | 5 | 12,5 Kg |
| 3. | Susu | 3,8 Liter | 5 | 19 Liter |
| 4. | Milk Carnation | 1 kaleng | 5 | 5 Kaleng |
| 5. | Tepung maizena | 400 Gram | 5 | 2.000 Gram |
| 6. | Keju Kraft | 400 Gram | 5 | 2.000 Gram |
| 7. | Keju filling | 400 Gram | 5 | 2.000 Gram |
| 8. | Margarin | 100 Gram | 5 | 500 Gram |
| 9. | Mayonaise | 250 Gram | 5 | 1.250 Gram |
| 10. | Gula pasir | 325 Gram | 5 | 1.625 Gram |
| 11. | Garam | 20 Gram | 5 | 100 Gram |
| 12. | Masako ayam | 20 Gram | 5 | 100 Gram |
| 13. | Lada putih bubuk | 25 Gram | 5 | 125 Gram |
| 14. | Lada hitam bubuk | 50 Gram | 5 | 250 Gram |

Sumber : MAMA RISOL Yogyakarta, 2014

Jumlah volume bahan baku cream dan bahan isian smoke beef selama satu bulan yaitu 5 (lima) kali produksi. Kemudian menghitung biaya bahan baku selama satu bulan dengan cara mengalikan jumlah volume bahan baku yang digunakan selama produksi satu bulan dengan harga satuan bahan baku yang digunakan pada bulan Desember 2014. Untuk lebih jelas bisa dilihat pada tabel IV.13.

Tabel IV.13
MAMA RISOL Yogyakarta
Biaya Bahan Baku Satu Bulan Produksi
Cream dan Bahan Isian Risol Rasa Smoke Beef
Desember 2014

| No | Bahan Baku | Jumlah Vol. Bahan | Harga/Sat. (Rp) | Jumlah (Rp) |
|-----|-------------------------|-------------------|-----------------|-------------|
| 1. | Daging asap | 5 pack | 150.000 | 750.000 |
| 2. | Telur | 12,5 Kg | 19.000 | 237.500 |
| 3. | Susu | 19 Liter | 7.000 | 133.000 |
| 4. | Milk carnation | 5 kaleng | 12.000 | 60.000 |
| 5. | Tepung maizena | 2.000 Gram | 8.000 | 16.000 |
| 6. | Keju kraft | 2.000 Gram | 75.000 | 150.000 |
| 7. | Keju filling | 2.000 Gram | 67.500 | 135.000 |
| 8. | Margarin | 500 Gram | 12.000 | 6.000 |
| 9. | Mayonaise | 1.250 Gram | 80.000 | 100.000 |
| 10. | Gula pasir | 1.625 Gram | 12.000 | 19.500 |
| 11. | Garam | 100 Gram | 720 | 720 |
| 12. | Masako ayam | 100 Gram | 3.500 | 3.500 |
| 13. | Lada putih bubuk | 125 Gram | 3.500 | 4.375 |
| 14. | Lada hitam bubuk | 250 Gram | 4.000 | 10.000 |
| | Jumlah biaya bahan baku | | | 1.625.595 |

Sumber : MAMA RISOL Yogyakarta, 2014

Tabel IV.14
MAMA RISOL Yogyakarta
Biaya Bahan Baku Satu Kali Produksi
Cream dan Bahan Isian Risol Rasa Sosis BBQ
Bulan Desember 2014

| No | Bahan Baku | Vol.Bahan | Satuan | Harga/Sat. (Rp) | Jumlah (Rp) |
|-----|-------------------------|-----------|--------|--------------------|----------------|
| 1. | Sosis sapi | 2, 6 biji | Pack | 98.500 | 221.900 |
| 2. | Saus BBQ | 2 | Kaleng | 14.000 | 28.000 |
| 3. | Susu | 1,8 | Liter | 7.000 | 12.600 |
| 4. | Saus tomat | 100 | Gram | 13.500 | 1.350 |
| 5. | Tepung maizena | 400 | Gram | 8.000 | 3.200 |
| 6. | Margarin | 100 | Gram | 12.000 | 1.200 |
| 7. | Mayonaise | 100 | Gram | 80.000 | 8.000 |
| 8. | Gula pasir | 325 | Gram | 12.000 | 3.900 |
| 9. | Garam | 20 | Gram | 720 | 144 |
| 10. | Masako ayam | 25 | Gram | 3.500 | 875 |
| 11. | Lada putih bubuk | 20 | Gram | 3.500 | 700 |
| 12. | Lada hitam bubuk | 25 | Gram | 4.000 | 1.000 |
| | Jumlah biaya bahan baku | | | | 282.869 |

Sumber : MAMA RISOL Yogyakarta, 2014

Jumlah biaya dalam satu kali produksi cream dan bahan isian risol rasa sosis BBQ dengan berat 30 gram setiap isian di dalamnya, dapat menghasilkan isian risol sebanyak 108. Jumlah bahan baku pembuatan cream rasa *sosis BBQ* dalam sebulan sebanyak 2 (dua) kali produksi yaitu $Rp\ 282.869 \times 2 = Rp\ 565.738,-$ dengan menghasilkan cream rasa sosis BBQ sebanyak 216 isian.

Tabel IV.15
MAMA RISOL Yogyakarta
Bahan Baku Satu Bulan Produksi
Cream dan Bahan Isian Risol Rasa Sosis BBQ
Desember 2014

| No | Bahan Baku | Vol. Bahan | Jumlah kali Produksi | Jumlah Vol. Bahan |
|-----|------------------|----------------|----------------------|-------------------|
| 1. | Sosis sapi | 2 pack, 6 biji | 2 | 4 pack, 12 biji |
| 2. | Saus BBQ | 2 Kaleng | 2 | 4 Kaleng |
| 3. | Susu | 1,8 Liter | 2 | 3,6 Liter |
| 4. | Saus tomat | 100 Gram | 2 | 200 Gram |
| 5. | Tepung maizena | 400 Gram | 2 | 800 Gram |
| 6. | Margarin | 100 Gram | 2 | 200 Gram |
| 7. | Mayonaise | 100 Gram | 2 | 200 Gram |
| 8. | Gula pasir | 325 Gram | 2 | 650 Gram |
| 9. | Garam | 20 Gram | 2 | 40 Gram |
| 10. | Masako ayam | 25 Gram | 2 | 50 Gram |
| 11. | Lada putih bubuk | 20 Gram | 2 | 40 Gram |
| 12. | Lada hitam bubuk | 25 Gram | 2 | 50 Gram |

Sumber : MAMA RISOL Yogyakarta, 2014

Jumlah volume bahan baku cream dan bahan isian risol rasa sosis BBQ selama satu bulan yaitu 2 (dua) kali produksi. Kemudian menghitung biaya bahan baku selama satu bulan dengan cara mengalikan jumlah volume bahan baku yang digunakan selama produksi satu bulan dengan harga satuan bahan baku yang digunakan pada bulan Desember 2014. Untuk lebih jelas bisa dilihat pada tabel IV.16.

Tabel IV.16
MAMA RISOL Yogyakarta
Biaya Bahan Baku Satu Bulan Produksi
Cream dan Bahan Isian Risol Rasa Sosis BBQ
Desember 2014

| No | Bahan Baku | Jumlah Vol. Bahan | Harga/Sat. (Rp) | Jumlah (Rp) |
|-----|-------------------------|-------------------|-----------------|-------------|
| 1. | Sosis sapi | 4 pack,12biji | 98.500 | 443.800 |
| 2. | Saus BBQ | 4 Kaleng | 14.000 | 56.000 |
| 3. | Susu | 3,6 Liter | 7.000 | 25.200 |
| 4. | Saus tomat | 200 Gram | 13.500 | 2.700 |
| 5. | Tepung maizena | 800 Gram | 8.000 | 6.400 |
| 6. | Margarin | 200 Gram | 12.000 | 2.400 |
| 7. | Mayonaise | 200 Gram | 80.000 | 16.000 |
| 8. | Gula pasir | 650 Gram | 12.000 | 7.800 |
| 9. | Garam | 40 Gram | 720 | 288 |
| 10. | Masako ayam | 50 Gram | 3.500 | 1.750 |
| 11. | Lada putih bubuk | 40 Gram | 3.500 | 1.400 |
| 12. | Lada hitam bubuk | 50 Gram | 4.000 | 2.000 |
| | Jumlah biaya bahan baku | | | 565.738 |

Sumber : MAMA RISOL Yogyakarta, 2014

Tabel IV.17
MAMA RISOL Yogyakarta
Biaya Bahan Baku Satu Kali Produksi
Cream dan Bahan Isian Risol Rasa Fruity
Bulan Desember 2014

| No | Bahan Baku | Vol.Bahan | Satuan | Harga/Sat. (Rp) | Jumlah (Rp) |
|----|-------------------------|-----------|--------|--------------------|----------------|
| 1. | Buah leci kaleng | 5 | Kaleng | 14.000 | 70.000 |
| 2. | Buah jeruk kaleng | 10 | Kaleng | 10.000 | 100.000 |
| 3. | Susu | 2 | Liter | 7.000 | 14.000 |
| 4. | Milk carnation | ½ | Kaleng | 12.000 | 6.000 |
| 5. | Tepung maizena | 200 | Gram | 8.000 | 1.600 |
| 6. | Kuning telur | 1 | Biji | 19.000 | 1.300 |
| 7. | Pewangi flum | 50 | Gram | 6.000 | 3.000 |
| 8. | Gula pasir | 300 | Gram | 12.000 | 3.600 |
| | Jumlah biaya bahan baku | | | | 199.500 |

Sumber : MAMA RISOL Yogyakarta, 2014

Jumlah biaya dalam satu kali produksi cream dan bahan isian risol rasa fruity dengan berat 25 gram setiap isian di dalamnya, dapat menghasilkan 84 isian. Jumlah bahan baku pembuatan cream dan bahan isian risol rasa fruity dalam sebulan sebanyak 1 (satu) kali produksi yaitu:

= Rp 199.500,-

Tabel IV.18
MAMA RISOL Yogyakarta
Biaya Bahan Baku Satu Kali Produksi
Cream dan Bahan Isian Risol Rasa Udang Mayo
Bulan Desember 2014

| No | Bahan Baku | Vol.Bahan | Satuan | Harga/Sat. (Rp) | Jumlah (Rp) |
|-----|-------------------------|-----------|--------|--------------------|----------------|
| 1. | Udang segar kulit besar | 3 | Kg | 58.000 | 174.000 |
| 2. | Saus sambal | 550 | Gram | 14.000 | 7.700 |
| 3. | Saus tomat | 350 | Gram | 13.500 | 4.725 |
| 4. | Milk carnation | 1 | Kaleng | 12.000 | 12.000 |
| 5. | Tepung maizena | 300 | Gram | 8.000 | 2.400 |
| 6. | Jeruk lemon | 1 | Buah | 11.000 | 11.000 |
| 7. | Margarin | 50 | Gram | 12.000 | 600 |
| 8. | Mayonaise | 100 | Gram | 80.000 | 8.000 |
| 9. | Gula pasir | 50 | Gram | 12.000 | 600 |
| 10. | Garam | 40 | Gram | 720 | 288 |
| 11. | Masako ayam | 50 | Gram | 3.500 | 1.750 |
| 12. | Lada putih bubuk | 40 | Gram | 3.500 | 1.400 |
| | Jumlah biaya bahan baku | | | | 224.463 |

Sumber : MAMA RISOL Yogyakarta, 2014

Jumlah biaya dalam satu kali produksi cream dan bahan isian risol rasa udang mayo dengan berat 20 gram setiap isian di dalamnya, dapat menghasilkan 320 isian. Jumlah bahan baku pembuatan cream dan bahan isian rasa udang mayo dalam sebulan sebanyak 2 (dua) kali produksi yaitu $Rp\ 224.463 \times 2 = Rp\ 448.926,-$ dengan menghasilkan cream risol rasa udang mayo sebanyak 640 isian.

Tabel IV.19
MAMA RISOL Yogyakarta
Bahan Baku Satu Bulan Produksi
Cream dan Bahan Isian Risol Rasa Udang Mayo
Desember 2014

| No | Bahan Baku | Vol. Bahan | Jumlah kali Produksi | Jumlah Vol. Bahan |
|-----|-------------------------|------------|----------------------|-------------------|
| 1. | Udang segar kulit besar | 3 Kg | 2 | 6 Kg |
| 2. | Saus sambal | 550 Gram | 2 | 1.100 Gram |
| 3. | Saus tomat | 350 Gram | 2 | 700 Gram |
| 4. | Milk carnation | 1 Kaleng | 2 | 2 Kaleng |
| 5. | Tepung maizena | 300 Gram | 2 | 600 Gram |
| 6. | Jeruk lemon | 1 buah | 2 | 2 Buah |
| 7. | Margarin | 50 Gram | 2 | 100 Gram |
| 8. | Mayonaise | 100 Gram | 2 | 200 Gram |
| 9. | Gula pasir | 50 Gram | 2 | 100 Gram |
| 10. | Garam | 40 Gram | 2 | 80 Gram |
| 11. | Masako ayam | 50 Gram | 2 | 100 Gram |
| 12. | Lada putih bubuk | 40 Gram | 2 | 80 Gram |

Sumber : MAMA RISOL Yogyakarta, 2014

Jumlah volume bahan baku cream dan bahan isian risol rasa udang mayo selama satu bulan yaitu 2 (dua) kali produksi. Kemudian menghitung biaya bahan baku selama satu bulan dengan cara mengalikan jumlah volume bahan baku yang digunakan selama produksi satu bulan dengan harga satuan bahan baku yang digunakan pada bulan Desember 2014. Untuk lebih jelas bisa dilihat pada tabel IV.20.

Tabel IV.20
MAMA RISOL Yogyakarta
Biaya Bahan Baku Satu Bulan Produksi
Cream dan Bahan Isian Risol Rasa Udang Mayo
Desember 2014

| No | Bahan Baku | Jumlah Vol. Bahan | Harga/Sat. (Rp) | Jumlah (Rp) |
|-----|-------------------------|-------------------|-----------------|-------------|
| 1. | Udang segar kulit besar | 6 Kg | 58.000 | 348.000 |
| 2. | Saus sambal | 1.100 Gram | 14.000 | 15.400 |
| 3. | Saus tomat | 700 Gram | 13.500 | 9.450 |
| 4. | Milk carnation | 2 Kaleng | 12.000 | 24.000 |
| 5. | Tepung maizena | 600 Gram | 8.000 | 4.800 |
| 6. | Jeruk lemon | 2 Buah | 11.000 | 22.000 |
| 7. | Margarin | 100 Gram | 12.000 | 1.200 |
| 8. | Mayonaise | 200 Gram | 80.000 | 16.000 |
| 9. | Gula pasir | 100 Gram | 12.000 | 1.200 |
| 10. | Garam | 80 Gram | 720 | 576 |
| 11. | Masako ayam | 100 Gram | 3.500 | 3.500 |
| 12. | Lada putih bubuk | 80 Gram | 3.500 | 2.800 |
| | Jumlah biaya bahan baku | | | 448.926 |

Sumber : MAMA RISOL Yogyakarta, 2014

Tabel IV.21
MAMA RISOL Yogyakarta
Biaya Bahan Baku Satu Kali Produksi
Cream Risol Rasa Coklat
Bulan Desember 2014

| No | Bahan Baku | Vol.Bahan | Satuan | Harga/Sat. (Rp) | Jumlah (Rp) |
|----|-------------------------|-----------|--------|--------------------|----------------|
| 1. | Coklat padat | 500 | Gram | 100.000 | 50.000 |
| 2. | Susu | 2 | Liter | 7.000 | 14.000 |
| 3. | Tepung maizena | 200 | Gram | 8.000 | 1.600 |
| 4. | Gula | 300 | Gram | 12.000 | 3.600 |
| | Jumlah biaya bahan baku | | | | 69.200 |

Sumber : MAMA RISOL Yogyakarta, 2014

Jumlah biaya dalam satu kali produksi cream coklat dengan berat 20 gram setiap isian di dalamnya, dapat menghasilkan 110 isian. Jumlah bahan baku pembuatan cream risol rasa coklat dalam sebulan sebanyak 1 (satu) kali produksi yaitu:

= Rp 69.200,-

2. Biaya Bahan Pembantu

Biaya bahan pembantu meliputi bahan yang berfungsi sebagai pembantu atau pelengkap dalam pengolahan bahan baku menjadi produk selesai. Biaya bahan pembantu merupakan salah satu elemen dari biaya overhead pabrik. Biaya bahan pembantu yang digunakan oleh perusahaan dalam proses produksi bisa dilihat pada tabel IV.22.

Tabel IV.22
MAMA RISOL Yogyakarta
Biaya Bahan Pembantu Satu Bulan Produksi
Desember 2014

| No | Bahan Pembantu | Vol. Bahan | Satuan | Harga/ Sat. (Rp) | Jumlah (Rp) |
|----|---------------------------|------------|---------|------------------|-------------|
| 1 | Gas | 8 | Tabung | 20.000 | 160.000 |
| 2 | Listrik | | | | 160.000 |
| 3 | Minyak goreng | 5 | Bungkus | 28.000 | 140.000 |
| 4 | Stiker | 2 | Lembar | 20.000 | 40.000 |
| 5. | Plastik kemasan | 2 | Bungkus | 20.000 | 40.000 |
| 6. | Dus mama risol | 100 | Biji | 500 | 50.000 |
| 7. | Kantong kresek mama risol | 200 | Biji | 200 | 40.000 |
| 8. | Kantong kertas | 200 | Biji | 200 | 40.000 |
| 9. | Tepung panir | 10 | Kg | 20.000 | 200.000 |
| | Jumlah | | | | 870.000 |

Sumber : MAMA RISOL Yogyakarta, 2014

3. Biaya Operasioanal

Secara umum dalam menjalankan kegiatan perusahaan sangat dibutuhkan biaya yang dapat membantu dalam pengambilan keputusan operasi sehari-hari. Biaya operasional perusahaan terdiri dari biaya transportasi bahan bakar minyak (BBM) untuk proses pembelian bahan baku dan untuk pengiriman produk yang akan dibeli oleh konsumen. Biaya operasional yang dikeluarkan oleh perusahaan dapat dilihat lebih jelas pada tabel IV.23.

Tabel IV.23
MAMA RISOL Yogyakarta
Biaya Operasional Satu Bulan Produksi
Desember 2014

| No | Bahan Pembantu | Vol. Bahan | Satuan | Harga/ Sat. (Rp) | Jumlah (Rp) |
|----|----------------|------------|--------|------------------|-------------|
| 1 | Transportasi | 10 | Liter | 8.500 | 127.500 |
| | Jumlah | | | | 127.500 |

B. MENGHITUNG HARGA POKOK PRODUK MENURUT METODE PERUSAHAAN

Perusahaan sendiri mempunyai metode perhitungan untuk penentuan harga pokok produk. Namun metode tersebut tidak ada namanya, karena menurut perusahaan metode ini hanya menghitung semua biaya-biaya produksi saja. Di dalam penggunaan bahan setiap rasa risol berbeda-beda, maka perhitungan harga pokok produksi jelas berbeda juga hasilnya. Untuk lebih detil dapat dilihat pada tabel IV.24

1. Menghitung harga pokok produk untuk masing-masing jenis produk.

Perusahaan menghitung harga pokok produk untuk masing-masing jenis produk, berikut lebih detilnya :

a. Produksi kulit

Tabel IV.24
MAMA RISOL Yogyakarta
Harga Pokok Produksi Kulit
Desember 2014

| | |
|-----------------------------|---------------|
| Biaya Bahan Baku | Rp. 5.112.720 |
| Biaya Bahan Pembantu | - |
| Biaya Operasional | - + |
| | <hr/> |
| Jumlah Harga Pokok Produksi | Rp. 5.112.720 |

Harga satuan produk = $\frac{\text{Jumlah Harga Pokok Produksi}}{\text{Jumlah Produksi}}$

Jumlah Produksi

= $\frac{\text{Rp } 5.112.720}{4.050 \text{ Lembar}}$

4.050 Lembar

= Rp. 1.262,4 dibulatkan menjadi = Rp 1.300,-

Jadi, harga pokok produk satuan kulit jika dibuat menggunakan tevlon besar adalah Rp. 1.300. Jika kulit dibuat menggunakan tevlon kecil, harga pokok produk satuan kulit yaitu :

= $\frac{\text{Rp } 5.112.720}{5.670 \text{ Lembar}}$

5.670 Lembar

= Rp 901,71 dibulatkan menjadi = Rp 950,-

b. Risol rasa rogut ayam

Tabel IV.25
MAMA RISOL Yogyakarta
Harga Pokok Produksi Risol Rasa Rogut Ayam
Desember 2014

| | |
|--------------------------------------|---------------------|
| Biaya Bahan Baku | Rp. 452.155 |
| Biaya Bahan Pembantu (Rp. 870.000/8) | Rp. 108.750 |
| Biaya Operasional (Rp. 127.500/8) | <u>Rp. 15.950 +</u> |
| Jumlah Harga Pokok Produksi | Rp. 576.855 |

Harga satuan produk = $\frac{\text{Jumlah Harga Pokok Produksi}}{\text{Jumlah Produksi}}$

$$\begin{aligned} &= \frac{\text{Rp. 576.855}}{2.050 \text{ isian}} \\ &= \text{Rp. 281,39 dibulatkan menjadi} = \text{Rp 300,-} \end{aligned}$$

Jadi harga pokok produk satuan cream risol rasa rogut ayam adalah Rp 300,-. Risol rasa rogut ayam dengan menggunakan kulit kecil hpp kulit ditambah dengan hpp cream rogut ayam yaitu Rp 950+ Rp 300 = Rp 1.250, sedangkan oleh perusahaan dijual satuan dengan harga Rp 4.000, sehingga laba yang didapatkan oleh perusahaan Rp. 2.750 per unit produk risol rasa rogut ayam.

c. Risol rasa keju

Tabel IV.26
MAMA RISOL Yogyakarta
Harga Pokok Produksi Risol Rasa Keju
Desember 2014

| | |
|--------------------------------------|--------------|
| Biaya Bahan Baku | Rp. 300.076 |
| Biaya Bahan Pembantu (Rp. 870.000/8) | Rp. 108.750 |
| Biaya Operasional (Rp. 127.500/8) | Rp. 15.950 + |
| Jumlah Harga Pokok Produksi | Rp. 424.776 |

Harga satuan produk = $\frac{\text{Jumlah Harga Pokok Produk}}{\text{Jumlah Produksi}}$

$$\begin{aligned} &= \frac{\text{Rp. 424.776}}{1.204 \text{ isian}} \\ &= \text{Rp. 352,80 dibulatkan menjadi} = \text{Rp 400,-} \end{aligned}$$

Jadi harga pokok produk satuan cream risol rasa keju adalah Rp 400,-. Risol rasa keju dengan menggunakan kulit kecil hpp kulit ditambah dengan hpp cream keju, yaitu Rp 950+ Rp 400 = Rp 1.350, sedangkan oleh perusahaan dijual satuan dengan harga Rp 5.500, sehingga laba yang didapatkan oleh perusahaan Rp. 4.150 per unit produk risol rasa keju.

d. Risol rendang sapi

Tabel IV.27
MAMA RISOL Yogyakarta
Harga Pokok Produksi Risol Rasa Rendang sapi
Desember 2014

| | |
|--------------------------------------|--------------|
| Biaya Bahan Baku | Rp. 178.910 |
| Biaya Bahan Pembantu (Rp. 870.000/8) | Rp. 108.750 |
| Biaya Operasional (Rp. 127.500/8) | Rp. 15.950 + |
| Jumlah Harga Pokok Produksi | Rp. 303.610 |

Harga satuan produk = $\frac{\text{Jumlah Harga Pokok Produk}}{\text{Jumlah Produksi}}$

$$\begin{aligned} &= \frac{\text{Rp. 303.610}}{240 \text{ isian}} \\ &= \text{Rp. 1.265 dibulatkan menjadi} = \text{Rp 1.300,-} \end{aligned}$$

Jadi harga pokok produk satuan cream risol rasa keju adalah Rp 1.300,-. Risol rasa keju dengan menggunakan kulit besar hpp kulit ditambah dengan hpp cream rendang sapi, yaitu Rp 1.300 + Rp 1.300 = Rp 2.600, sedangkan oleh perusahaan dijual satuan dengan harga Rp 5.500, sehingga laba yang didapatkan oleh perusahaan Rp. 2.900 per unit produk risol rasa rendang sapi.

e. Risol smoke beef

Tabel IV.28
MAMA RISOL Yogyakarta
Harga Pokok Produksi Risol Rasa Smoke Beef
Desember 2014

| | |
|--------------------------------------|---------------|
| Biaya Bahan Baku | Rp.1.625.595 |
| Biaya Bahan Pembantu (Rp. 870.000/8) | Rp. 108.750 |
| Biaya Operasional (Rp. 127.500/8) | Rp. 15.950+ |
| Jumlah Harga Pokok Produksi | Rp. 1.750.295 |

$$\begin{aligned}
 \text{Harga satuan produk} &= \frac{\text{Jumlah Harga Pokok Produk}}{\text{Jumlah Produksi}} \\
 &= \frac{\text{Rp. 1.750.295}}{1.525 \text{ isian}} \\
 &= \text{Rp. 1.147,73} \text{ dibulatkan menjadi} = \text{Rp 1.200,-}
 \end{aligned}$$

Jadi harga pokok produk satuan cream risol *smoke beef* adalah Rp 1.200,-. Risol rasa *smoke beef* dengan menggunakan kulit besar hpp kulit ditambah dengan hpp cream dan bahan isian *smoke beef*, yaitu Rp 1.300 + Rp 1.200 = Rp 2.500, sedangkan oleh perusahaan dijual satuan dengan harga Rp 7.000, sehingga laba yang didapatkan oleh perusahaan Rp. 4.500 per unit produk risol rasa *smoke beef*.

f. Risol sosis BBQ

Tabel IV.29
MAMA RISOL Yogyakarta
Harga Pokok Produksi Risol Rasa Sosis BBQ
Desember 2014

| | |
|--------------------------------------|-------------|
| Biaya Bahan Baku | Rp. 565.738 |
| Biaya Bahan Pembantu (Rp. 870.000/8) | Rp. 108.750 |
| Biaya Operasional (Rp. 127.500/8) | Rp. 15.950+ |
| | <hr/> |
| Jumlah Harga Pokok Produksi | Rp. 690.438 |

$$\begin{aligned} \text{Harga satuan produk} &= \frac{\text{Jumlah Harga Pokok Produk}}{\text{Jumlah Produksi}} \\ &= \frac{\text{Rp. 690.438}}{216 \text{ isian}} \\ &= \text{Rp. 3.196,47 dibulatkan menjadi} = \text{Rp 3.200,-} \end{aligned}$$

Jadi harga pokok produk satuan cream risol rasa sosis BBQ adalah Rp 3.200,-. Risol rasa sosis BBQ dengan menggunakan kulit besar hpp kulit ditambah dengan hpp cream dan bahan isian sosis BBQ, yaitu Rp 1.300 + Rp 3.200 = Rp 4.500, sedangkan oleh perusahaan dijual satuan dengan harga Rp 7.000, sehingga laba yang didapatkan oleh perusahaan Rp. 2.500 per unit produk risol rasa sosis BBQ.

g. Risol fruity

Tabel IV.30
MAMA RISOL Yogyakarta
Harga Pokok Produksi Risol Rasa Fruity
Desember 2014

| | |
|--------------------------------------|-------------|
| Biaya Bahan Baku | Rp. 199.500 |
| Biaya Bahan Pembantu (Rp. 870.000/8) | Rp. 108.750 |
| Biaya Operasional (Rp. 127.500/8) | Rp. 15.950+ |
| | <hr/> |
| Jumlah Harga Pokok Produksi | Rp. 324.200 |

Harga satuan produk = $\frac{\text{Jumlah Harga Pokok Produk}}{\text{Jumlah Produksi}}$

$$\begin{aligned} &= \frac{\text{Rp. 324.200}}{84 \text{ isian}} \\ &= \text{Rp. 3.859,52 dibulatkan menjadi} = \text{Rp 3.900,-} \end{aligned}$$

Jadi harga pokok produk satuan cream risol rasa fruity adalah Rp 3.900,-. Risol rasa fruity dengan menggunakan kulit besar hpp kulit ditambah dengan hpp cream dan bahan isian fruity, yaitu Rp 1.300 + Rp 3.900 = Rp 5.200, sedangkan oleh perusahaan dijual satuan dengan harga Rp 6.500, sehingga laba yang didapatkan oleh perusahaan Rp1.300 per unit produk risol rasa fruity.

h. Risol udang mayo

Tabel IV.31
MAMA RISOL Yogyakarta
Harga Pokok Produksi Risol Rasa Udang mayo
Desember 2014

| | |
|--------------------------------------|-------------|
| Biaya Bahan Baku | Rp. 448.926 |
| Biaya Bahan Pembantu (Rp. 870.000/8) | Rp. 108.750 |
| Biaya Operasional (Rp. 127.500/8) | Rp. 15.950+ |
| | <hr/> |
| Jumlah Harga Pokok Produksi | Rp. 573.626 |

Harga satuan produk = $\frac{\text{Jumlah Harga Pokok Produk}}{\text{Jumlah Produksi}}$

$$\begin{aligned} &= \frac{\text{Rp. 573.626}}{640 \text{ isian}} \\ &= \text{Rp. 896,29 dibulatkan menjadi} = \text{Rp 900,-} \end{aligned}$$

Jadi harga pokok produk satuan cream risol rasa udang mayo adalah Rp 900,-. Risol rasa udang mayo dengan menggunakan kulit besar hpp kulit ditambah dengan hpp cream dan bahan isian udang mayo, yaitu Rp 1.300 + Rp 900 = Rp 2.200, sedangkan oleh perusahaan dijual satuan dengan harga Rp 7.000, sehingga laba yang didapatkan oleh perusahaan Rp 4.800 per unit produk risol rasa udang mayo.

i. Risol coklat

Tabel IV.32
MAMA RISOL Yogyakarta
Harga Pokok Produksi Risol Rasa Coklat
Desember 2014

| | |
|--------------------------------------|-------------|
| Biaya Bahan Baku | Rp. 69.200 |
| Biaya Bahan Pembantu (Rp. 870.000/8) | Rp. 108.750 |
| Biaya Operasional (Rp. 127.500/8) | Rp. 15.950+ |
| | <hr/> |
| Jumlah Harga Pokok Produksi | Rp. 193.900 |

$$\begin{aligned} \text{Harga satuan produk} &= \frac{\text{Jumlah Harga Pokok Produk}}{\text{Jumlah Produksi}} \\ &= \frac{\text{Rp. 193.900}}{110 \text{ isian}} \\ &= \text{Rp. 1.762,27} \text{ dibulatkan menjadi} = \text{Rp 1.800,-} \end{aligned}$$

Jadi harga pokok produk satuan cream risol rasa coklat adalah Rp 1.800,-. Risol rasa coklat dengan menggunakan kulit kecil hpp kulit ditambah dengan hpp cream coklat, yaitu Rp 950 + Rp 1.800 = Rp 2.750, sedangkan oleh perusahaan dijual satuan dengan harga Rp 4.000, sehingga laba yang didapatkan oleh perusahaan Rp1.250 per unit produk risol rasa coklat.

C. PERHITUNGAN BIAYA MENURUT METODE *VARIABLE COSTING*

1. Pengumpulan Biaya Perusahaan

Sebelum menghitung harga pokok produk dengan metode *variable costing*, penulis mengumpulkan seluruh biaya yang digunakan oleh perusahaan terlebih dahulu sesuai data yang sudah dibahas diatas. Berikut ini lebih jelasnya:

Tabel IV.33
MAMA RISOL Yogyakarta
Data Biaya Produksi Perusahaan
Desember 2012

| No | Elemen Biaya | Jumlah Biaya (Rp) |
|----|-------------------|-------------------|
| 1 | Daging ayam | 225.000 |
| 2 | Keju kraft | 360.000 |
| 3 | Keju filling | 243.000 |
| 4 | Daging Sapi | 110.000 |
| 5 | Daging Asap | 750.000 |
| 6 | Sosis Sapi | 443.800 |
| 7 | Buah leci Kaleng | 70.000 |
| 8 | Buah Jeruk Kaleng | 100.000 |
| 9 | Udang segar | 348.000 |
| 10 | Tepung terigu | 634.500 |
| 11 | Coklat padat | 50.000 |
| 12 | Susu | 1.444.700 |
| 13 | Tepung panir | 200.000 |
| 14 | Telur | 1.777.800 |
| 15 | Batter | 1.822.500 |
| 16 | Milk Carnation | 90.000 |
| 17 | Tepung Maizena | 36.800 |
| 18 | Margarin | 43.200 |
| 19 | Saus Sambal | 15.400 |
| 20 | Saus Tomat | 12.150 |
| 21 | Saus BBQ | 56.000 |
| 22 | Bumbu Rendang | 24.000 |
| 23 | Mayonaise | 132.000 |
| 24 | Gula Pasir | 55.500 |

| | | |
|----|-----------------------|---------|
| 25 | Garam | 13.320 |
| 26 | Masako Ayam | 20.300 |
| 27 | Masako Sapi | 1.750 |
| 28 | Lada Putih Bubuk | 15.400 |
| 39 | Lada Hitam Bubuk | 12.000 |
| 30 | Pewangi flum | 3.000 |
| 31 | Jeruk lemon | 22.000 |
| 32 | Bawang putih | 8.000 |
| 33 | Bawang Bombay | 14.000 |
| 34 | Gas | 160.000 |
| 35 | Listrik | 160.000 |
| 36 | Minyak Goreng | 140.000 |
| 37 | Stiker Rasa | 40.000 |
| 38 | Plastik Kemasan | 40.000 |
| 39 | Dus Mama Risol | 50.000 |
| 40 | Kantong Kresek | 40.000 |
| 41 | Kantong Kertas Coklat | 40.000 |
| 42 | Transportasi | 127.500 |

Sumber: MAMA RISOL Yogyakarta, 2014 (data diolah)

2. Pengumpulan Biaya Menurut Metode *Variable Costing*

Sebelum mengumpulkan biaya menurut metode *variable costing* terlebih dahulu mengelompokkan jenis biaya dan perilakunya menurut metode *variable costing*.

Tabel IV.34
MAMA RISOL Yogyakarta
Pengelompokan Jenis Biaya dan Perilaku Biaya
Desember 2014

| No | Elemen Biaya | Jenis Biaya | Perilaku Biaya (Variabel/Tetap) |
|----|-------------------|------------------|---------------------------------|
| 1 | Daging ayam | Biaya Bahan Baku | V |
| 2 | Keju kraft | Biaya Bahan Baku | V |
| 3 | Keju filling | Biaya Bahan Baku | V |
| 4 | Daging Sapi | Biaya Bahan Baku | V |
| 5 | Daging Asap | Biaya Bahan Baku | V |
| 6 | Sosis Sapi | Biaya Bahan Baku | V |
| 7 | Buah leci Kaleng | Biaya Bahan Baku | V |
| 8 | Buah Jeruk Kaleng | Biaya Bahan Baku | V |
| 9 | Udang segar | Biaya Bahan Baku | V |
| 10 | Tepung terigu | Biaya Bahan Baku | V |
| 11 | Coklat padat | Biaya Bahan Baku | V |
| 12 | Susu | Biaya Bahan Baku | V |
| 13 | Tepung panir | Biaya Bahan Baku | V |
| 14 | Telur | Biaya Bahan Baku | V |
| 15 | Batter | Biaya Bahan Baku | V |
| 16 | Milk Carnation | Biaya Bahan Baku | V |
| 17 | Tepung Maizena | Biaya Bahan Baku | V |
| 18 | Margarin | Biaya Bahan Baku | V |
| 19 | Saus Sambal | Biaya Bahan Baku | V |
| 20 | Saus Tomat | Biaya Bahan Baku | V |
| 21 | Saus BBQ | Biaya Bahan Baku | V |
| 22 | Bumbu Rendang | Biaya Bahan Baku | V |
| 23 | Mayonaise | Biaya Bahan Baku | V |
| 24 | Gula Pasir | Biaya Bahan Baku | V |
| 25 | Garam | Biaya Bahan Baku | V |
| 26 | Masako Ayam | Biaya Bahan Baku | V |
| 27 | Masako Sapi | Biaya Bahan Baku | V |
| 28 | Lada Putih Bubuk | Biaya Bahan Baku | V |

| | | | |
|----|-----------------------|----------------------|---|
| 39 | Lada Hitam Bubuk | Biaya Bahan Baku | V |
| 30 | Pewangi flum | Biaya Bahan Baku | V |
| 31 | Jeruk lemon | Biaya Bahan Baku | V |
| 32 | Bawang putih | Biaya Bahan Baku | V |
| 33 | Bawang bombay | Biaya Bahan Baku | V |
| 34 | Gas | Biaya Bahan Pembantu | V |
| 35 | Listrik | Biaya Bahan Pembantu | V |
| 36 | Minyak Goreng | Biaya Bahan Pembantu | V |
| 37 | Stiker Rasa | Biaya Bahan Pembantu | V |
| 38 | Plastik Kemasan | Biaya Bahan Pembantu | V |
| 39 | Dus Mama Risol | Biaya Bahan Pembantu | V |
| 40 | Kantong Kresek | Biaya Bahan Pembantu | V |
| 41 | Kantong Kertas Coklat | Biaya Bahan Pembantu | V |
| 42 | Transportasi | Biaya Pemasaran | V |

Sumber : MAMA RISOL Yogyakarta, 2014 (data diolah)

Semua biaya yang disebut di atas termasuk biaya variabel, karena biaya tersebut akan terpengaruh oleh volume kegiatan. Jika volume kegiatan produksi meningkat semua biaya akan mengalami perubahan atau tidak tetap.

Pengumpulan biaya menurut *variable costing* yaitu:

a. Biaya Bahan Baku

Tabel IV.35
MAMA RISOL Yogyakarta
Biaya Bahan Baku
Desember 2014

| No | Elemen Biaya | Jumlah Biaya (Rp) |
|----|-------------------|-------------------|
| 1 | Daging ayam | 225.000 |
| 2 | Keju kraft | 360.000 |
| 3 | Keju filling | 243.000 |
| 4 | Daging Sapi | 110.000 |
| 5 | Daging Asap | 750.000 |
| 6 | Sosis Sapi | 443.800 |
| 7 | Buah leci Kaleng | 70.000 |
| 8 | Buah Jeruk Kaleng | 100.000 |
| 9 | Udang segar | 348.000 |
| 10 | Tepung terigu | 634.500 |
| 11 | Coklat padat | 50.000 |
| 12 | Susu | 1.443.400 |
| 13 | Tepung Panir | 200.000 |
| 14 | Telur | 1.777.800 |
| 15 | Batter | 1.822.500 |
| 16 | Milk Carnation | 90.000 |
| 17 | Tepung Maizena | 36.800 |
| 18 | Margarin | 43.200 |
| 19 | Saus Sambal | 15.400 |
| 20 | Saus Tomat | 12.150 |
| 21 | Saus BBQ | 56.000 |
| 22 | Bumbu Rendang | 24.000 |
| 23 | Mayonaise | 132.000 |
| 24 | Gula Pasir | 55.500 |
| 25 | Garam | 13.320 |
| 26 | Masako Ayam | 20.300 |
| 27 | Masako Sapi | 1.750 |
| 28 | Lada Putih Bubuk | 15.400 |
| 29 | Lada Hitam Bubuk | 12.000 |
| 30 | Jeruk Lemon | 22.000 |
| 31 | Bawang Putih | 8.000 |

| | | |
|----|---------------|-----------|
| 32 | Bawang Bombay | 14.000 |
| 33 | Pewangi Flum | 3.000 |
| | Jumlah | 9.152.820 |

Tabel IV.36
MAMA RISOL Yogyakarta
Biaya Bahan Baku Masing-masing Produk
Desember 2014

| No | Elemen Biaya | Kulit (Rp) | Rogut Ayam (Rp) | Keju (Rp) | Rendang Sapi (Rp) | Smoke Beef (Rp) | Sosis BBQ (Rp) | Fruity (Rp) | Udang Mayo (Rp) | Coklat (Rp) |
|----|-------------------|------------|-----------------|-----------|-------------------|-----------------|----------------|-------------|-----------------|-------------|
| 1 | Daging Ayam | - | 225.000 | - | - | - | - | - | - | - |
| 2 | Keju Kraft | - | 90.000 | 120.000 | - | 150.000 | - | - | - | - |
| 3 | Keju Filling | - | - | 108.000 | - | 135.000 | - | - | - | - |
| 4 | Daging Sapi | - | - | - | 110.000 | - | - | - | - | - |
| 5 | Daging Asap | - | - | - | - | 750.000 | - | - | - | - |
| 6 | Sosis Sapi | - | - | - | - | - | 443.800 | - | - | - |
| 7 | Buah Leci Kaleng | - | - | - | - | - | - | 70.000 | - | - |
| 8 | Buah Jeruk Kaleng | - | - | - | - | - | - | 100.000 | - | - |
| 9 | Udang Segar | - | - | - | - | - | - | - | 348.000 | - |
| 10 | Tepung Terigu | 607.500 | 22.500 | - | 4.500 | - | - | - | - | - |
| 11 | Coklat Padat | - | - | - | - | - | - | - | - | 50.000 |
| 12 | Susu | 1.134.000 | 42.000 | 61.600 | 19.600 | 133.000 | 25.200 | 14.000 | - | 14.000 |
| 13 | Tepung Panir | 200.000 | | | | | | | | |
| 14 | Telur | 1.539.000 | - | - | - | 237.500 | - | 1.300 | - | - |
| 15 | Batter | 1.822.500 | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 16 | Milk Carnation | - | - | - | - | 60.000 | - | 6.000 | 24.000 | - |
| 17 | Tepung Maizena | - | - | 6.400 | - | 16.000 | 6.400 | 1.600 | 4.800 | 1.600 |
| 18 | Margarin | - | 27.000 | - | 6.600 | 6.000 | 2.400 | - | 1.200 | - |
| 19 | Saus Sambal | - | - | - | - | - | - | - | 15.400 | - |
| 20 | Saus Tomat | - | - | - | - | - | 2.700 | - | 9.450 | - |
| 21 | Saus BBQ | - | - | - | - | - | 56.000 | - | - | - |
| 22 | Bumbu Rendang | - | - | - | 24.000 | - | - | - | - | - |
| 23 | Mayonaise | - | - | - | - | 100.000 | 16.000 | - | 16.000 | - |
| 24 | Gula Pasir | - | 19.200 | - | 600 | 19.500 | 7.800 | 3.600 | 1.200 | 3.600 |
| 25 | Garam | 9.720 | 1.080 | 576 | 360 | 720 | 288 | - | 576 | - |
| 26 | Masako Ayam | - | 7.000 | 2.800 | 1.750 | 3.500 | 1.750 | - | 3.500 | - |
| 27 | Masako Sapi | - | - | - | 1.750 | - | - | - | - | - |
| 28 | Lada Putih Bubuk | - | 4.375 | 700 | 1.750 | 4.375 | 1.400 | - | 2.800 | - |
| 29 | Lada Hitam Bubuk | - | - | - | - | 10.000 | 2.000 | - | - | - |
| 30 | Jeruk Lemon | - | - | - | - | - | - | - | 22.000 | - |
| 31 | Bawang Putih | - | 4.000 | - | 4.000 | - | - | - | - | - |
| 32 | Bawang Bombay | - | 10.000 | - | 4.000 | - | - | - | - | - |
| 33 | Pewangi Flum | - | - | - | - | - | - | 3.000 | - | - |
| | Jumlah | 5.312.720 | 452.155 | 300.076 | 178.910 | 1.625.595 | 565.738 | 199.500 | 448.926 | 69.200 |

Sumber: MAMA RISOL Yogyakarta, 2014 (data diolah)

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung Variabel

Pada perhitungan harga pokok produk yang dilakukan oleh perusahaan biaya tenaga kerja langsung diperhitungkan sesuai total biaya tenaga kerja untuk 3 orang karyawan, yaitu:

$$= \text{Rp } 850.000 \times 3$$

$$= \text{Rp } 2.550.000$$

Presentase untuk masing-masing produk adalah:

$$\begin{aligned} \text{Presentase BTKL} &= \frac{100 \%}{\text{Jumlah Jenis Produk}} \\ &= \frac{100\%}{8} \\ &= 12,5 \% \end{aligned}$$

Tabel IV.37
MAMA RISOL Yogyakarta
Biaya Tenaga Kerja Langsung
Desember 2014

| No | Rasa Risol | Pemakaian BTKL | Jumlah (Rp) |
|----|--------------|-----------------------|-------------|
| 1 | Rogut Ayam | 12,5% x Rp. 2.550.000 | 318.750 |
| 2 | Keju | 12,5% x Rp. 2.550.000 | 318.750 |
| 3 | Rendang Sapi | 12,5% x Rp. 2.550.000 | 318.750 |
| 4 | Smoke Beef | 12,5% x Rp. 2.550.000 | 318.750 |
| 5 | Sosis BBQ | 12,5% x Rp. 2.550.000 | 318.750 |
| 6 | Fruity | 12,5% x Rp. 2.550.000 | 318.750 |
| 7 | Udang Mayo | 12,5% x Rp. 2.550.000 | 318.750 |
| 8 | Coklat | 12,5% x Rp. 2.550.000 | 318.750 |
| | Jumlah | | 2.550.000 |

Sumber: MAMA RISOL Yogyakarta, 2014 (data diolah)

Jadi biaya tenaga kerja langsung variabel untuk masing-masing produk adalah Rp. 318.750

c. Biaya Overhead Pabrik Variabel

1) Biaya Bahan Pembantu

Tabel IV.38
MAMA RISOL Yogyakarta
Biaya Bahan Pembantu
Desember 2014

| No | Elemen Biaya | Jumlah Biaya (Rp) |
|----|---------------------------|-------------------|
| 1 | Gas | 160.000 |
| 2 | Minyak Goreng | 140.000 |
| 3 | Stiker Rasa | 40.000 |
| 4 | Plastik Kemasan | 40.000 |
| 5 | Dus Mama Risol | 50.000 |
| 6 | Kantong Kresek Mama Risol | 40.000 |
| 7 | Kantong Kertas | 40.000 |
| | Jumlah | 510.000 |

Sumber: MAMA RISOL Yogyakarta, 2014 (data diolah)

Tabel IV.39
MAMA RISOL Yogyakarta
Biaya Bahan Pembantu Untuk Masing-Masing Produk
Desember 2014

| No | Elemen Biaya | Jumlah Biaya (Rp) | Rogut Ayam (Rp) | Keju (Rp) | Rendang Sapi (Rp) | Smoke Beef (Rp) | Sosis BBQ (Rp) | Fruity (Rp) | Udang Mayo (Rp) | Coklat (Rp) |
|----|---------------------------|-------------------|-----------------|-----------|-------------------|-----------------|----------------|-------------|-----------------|-------------|
| 1 | Gas | 160.000 | 20.000 | 20.000 | 20.000 | 20.000 | 20.000 | 20.000 | 20.000 | 20.000 |
| 2 | Minyak Goreng | 140.000 | 17.500 | 17.500 | 17.500 | 17.500 | 17.500 | 17.500 | 17.500 | 17.500 |
| 3 | Stiker Rasa | 40.000 | 5.000 | 5.000 | 5.000 | 5.000 | 5.000 | 5.000 | 5.000 | 5.000 |
| 4 | Plastik Kemasan | 40.000 | 5.000 | 5.000 | 5.000 | 5.000 | 5.000 | 5.000 | 5.000 | 5.000 |
| 5 | Dus Mama Risol | 50.000 | 6.250 | 6.250 | 6.250 | 6.250 | 6.250 | 6.250 | 6.250 | 6.250 |
| 6 | Kantong Kresek Mama Risol | 40.000 | 5.000 | 5.000 | 5.000 | 5.000 | 5.000 | 5.000 | 5.000 | 5.000 |
| 7 | Kantong Kertas | 40.000 | 5.000 | 5.000 | 5.000 | 5.000 | 5.000 | 5.000 | 5.000 | 5.000 |
| | Jumlah | 510.000 | 63.750 | 63.750 | 63.750 | 63.750 | 63.750 | 63.750 | 63.750 | 63.750 |

Sumber: MAMA RISOL Yogyakarta, 2014 (data diolah)

Jadi biaya bahan pembantu untuk masing-masing produk pada biaya overhead pabrik variabel adalah Rp. 63.750

2) Biaya Listrik

Tabel IV.40
MAMA RISOL Yogyakarta
Biaya Listrik
Desember 2014

| No | Elemen Biaya | Jumlah Biaya (Rp) | Rogut Ayam (Rp) | Keju (Rp) | Rendang Sapi (Rp) | Smoke Beef (Rp) | Sosis BBQ (Rp) | Fruity (Rp) | Udang Mayo (Rp) | Coklat (Rp) |
|----|--------------|-------------------|-----------------|-----------|-------------------|-----------------|----------------|-------------|-----------------|-------------|
| 1 | Listrik | 160.000 | 20.000 | 20.000 | 20.000 | 20.000 | 20.000 | 20.000 | 20.000 | 20.000 |
| | Jumlah | 160.000 | 20.000 | 20.000 | 20.000 | 20.000 | 20.000 | 20.000 | 20.000 | 20.000 |

Sumber: MAMA RISOL Yogyakarta, 2014 (data diolah)

Jadi, biaya listrik yang digunakan untuk memproduksi masing-masing produk pada biaya overhead pabrik variabel adalah Rp. 20.000

Tabel IV.41
MAMA RISOL Yogyakarta
Biaya Overhead Pabrik Variabel
Desember 2014

| No | Elemen Biaya | Rogut Ayam (Rp) | Keju (Rp) | Rendang Sapi (Rp) | Smoke Beef (Rp) | Sosis BBQ (Rp) | Fruity (Rp) | Udang Mayo (Rp) | Coklat (Rp) |
|----|----------------|-----------------|-----------|-------------------|-----------------|----------------|-------------|-----------------|-------------|
| 1 | Bahan Pembantu | 63.750 | 63.750 | 63.750 | 63.750 | 63.750 | 63.750 | 63.750 | 63.750 |
| 2 | Listrik | 20.000 | 20.000 | 20.000 | 20.000 | 20.000 | 20.000 | 20.000 | 20.000 |
| | Jumlah | 147.500 | 147.500 | 147.500 | 147.500 | 147.500 | 147.500 | 147.500 | 147.500 |

Sumber: MAMA RISOL Yogyakarta, 2014 (data diolah)

d. Biaya Administrasi & Umum Variabel

e. Biaya Pemasaran Variabel

Tabel IV.42
MAMA RISOL Yogyakarta
Biaya Pemasaran Variabel
Desember 2014

| No | Elemen Biaya | Jumlah Biaya (Rp) | Rogut Ayam (Rp) | Keju (Rp) | Rendang Sapi (Rp) | Smoke Beef (Rp) | Sosis BBQ (Rp) | Fruity (Rp) | Udang Mayo (Rp) | Coklat (Rp) |
|----|--------------------|-------------------|-----------------|-----------|-------------------|-----------------|----------------|-------------|-----------------|-------------|
| 1 | Biaya Transportasi | 127.500 | 16.000 | 16.000 | 16.000 | 16.000 | 16.000 | 16.000 | 16.000 | 16.000 |
| | Jumlah | 127.500 | 16.000 | 16.000 | 16.000 | 16.000 | 16.000 | 16.000 | 16.000 | 16.000 |

Sumber: MAMA RISOL Yogyakarta, 2014 (data diolah)

Jadi biaya pemasaran variabel untuk masing-masing produk adalah Rp. 16.000

f. Biaya Overhead Pabrik Tetap

Tabel IV.43
MAMA RISOL Yogyakarta
Biaya Overhead Pabrik Tetap Dalam Satu Bulan
Desember 2014

| No | Elemen Biaya | Jumlah Biaya (Rp) | Rogut Ayam (Rp) | Keju (Rp) | Rendang Sapi (Rp) | Smoke Beef (Rp) | Sosis BBQ (Rp) | Fruity (Rp) | Udang Mayo (Rp) | Coklat (Rp) |
|----|---------------------|-------------------|-----------------|-----------|-------------------|-----------------|----------------|-------------|-----------------|-------------|
| 1 | Sewa Rumah Produksi | 1.250.000 | 156.250 | 156.250 | 156.250 | 156.250 | 156.250 | 156.250 | 156.250 | 156.250 |
| | Jumlah | 1.250.000 | 156.250 | 156.250 | 156.250 | 156.250 | 156.250 | 156.250 | 156.250 | 156.250 |

Sumber: MAMA RISOL Yogyakarta, 2014 (data diolah)

Biaya sewa rumah produksi disebutkan dalam sebulan sebesar Rp 1.250.000, yaitu dari biaya sewa pertahun Rp 15.000.000 di bagi dengan 12 bulan.

3. Menghitung Harga Pokok Produksi dengan Metode *Variable Costing*.

Dalam metode *variable costing* produk hanya dibebani biaya variabel, yaitu biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead variabel. *Variable Costing* adalah metode penentuan harga pokok produk yang hanya membebankan biaya-biaya produksi variabel saja ke dalam harga pokok produk (Mulyadi, 2007). Berikut perhitungan harga pokok produksi untuk masing-masing produk:

a. Pembuatan Kulit

Tabel IV.44
MAMA RISOL Yogyakarta
Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Variable Costing*
Pembuatan Kulit
Desember 2014

| | |
|--------------------------------|---------------|
| Biaya bahan baku | Rp. 5.312.720 |
| Biaya tenaga kerja langsung | - |
| Biaya overhead pabrik variabel | - + |
| Harga Pokok Produksi | Rp. 5.312.720 |
| Biaya adm. & umum variabel | - |
| Biaya pemasaran variabel | - |
| Biaya overhead pabrik tetap | - |
| Total biaya non produksi | - + |
| Total harga pokok produksi | Rp. 5.312.720 |

Sumber: MAMA RISOL Yogyakarta, 2014 (data diolah)

Harga satuan produk = $\frac{\text{Jumlah Harga Pokok Produksi}}{\text{Jumlah Produksi}}$

$$\begin{aligned}
 &= \frac{\text{Rp } 5.312.720}{4.050 \text{ Lembar}} \\
 &= \text{Rp. } 1.311,78 \text{ dibulatkan menjadi} = \text{Rp } 1.400,-
 \end{aligned}$$

Jadi, harga pokok produk satuan kulit jika dibuat menggunakan tevlon besar adalah Rp. 1.400. Jika kulit dibuat menggunakan tevlon kecil, harga pokok produk satuan kulit yaitu :

$$= \text{Rp } 5.312.720$$

$$5.670 \text{ Lembar}$$

$$= \text{Rp } 936,98 \text{ dibulatkan menjadi } = \text{Rp } 1.000,-$$

b. Cream Rasa Rogut Ayam

Tabel IV.45
MAMA RISOL Yogyakarta
Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Variable Costing*
Cream Rasa Rogut Ayam
Desember 2014

| | | |
|--------------------------------|-------------------|----------------------|
| Biaya bahan baku | | Rp. 452.155 |
| Biaya tenaga kerja langsung | | Rp. 318.750 |
| Biaya overhead pabrik variabel | | <u>Rp. 147.500</u> + |
| Harga Pokok Produksi | | Rp. 918.405 |
| Biaya adm. & umum variabel | - | |
| Biaya pemasaran variabel | Rp. 16.000 | |
| Biaya overhead pabrik tetap | <u>Rp 156.250</u> | |
| Total biaya non produksi | | <u>Rp. 172.250</u> + |
| Total harga pokok produksi | | Rp. 1.090.700 |

Sumber: MAMA RISOL Yogyakarta, 2014 (data diolah)

Harga satuan produk = $\frac{\text{Jumlah Harga Pokok Produksi}}{\text{Jumlah Produksi}}$

$$\begin{aligned}
 &= \frac{\text{Rp. 1.090.700}}{2.050 \text{ isian}} \\
 &= \text{Rp. 532,04 dibulatkan menjadi} = \text{Rp 600,-}
 \end{aligned}$$

Jadi harga pokok produk satuan cream risol rasa rogut ayam adalah Rp 600,-.

Risol rasa rogut ayam dengan menggunakan kulit kecil hpp kulit ditambah dengan hpp cream rogut ayam yaitu Rp 1.000 + Rp 600 = Rp 1.600, sedangkan oleh perusahaan dijual satuan dengan harga Rp 4.000, sehingga perusahaan masih mempunyai keuntungan sebesar Rp 2.400 per unit produk risol rasa rogut ayam.

c. Cream Risol Rasa Keju

Tabel IV.46
MAMA RISOL Yogyakarta
Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Variable Costing*
Cream Risol Rasa Keju
Desember 2014

| | |
|--------------------------------|---------------|
| Biaya bahan baku | Rp. 300.076 |
| Biaya tenaga kerja langsung | Rp. 318.750 |
| Biaya overhead pabrik variabel | Rp. 147.500 + |
| Harga Pokok Produksi | Rp. 766.326 |
| Biaya adm. & umum variabel | - |
| Biaya pemasaran variabel | Rp. 16.000 |
| Biaya overhead pabrik tetap | Rp 156.250 |
| Total biaya non produksi | Rp. 172.250+ |
| Total harga pokok produksi | Rp. 938.600 |

Sumber: MAMA RISOL Yogyakarta, 2014 (data diolah)

Harga satuan produk = $\frac{\text{Jumlah Harga Pokok Produk}}{\text{Jumlah Produksi}}$

$$\begin{aligned}
 &= \frac{\text{Rp. 938.600}}{1.204 \text{ isian}} \\
 &= \text{Rp. 779,56 dibulatkan menjadi} = \text{Rp 800,-}
 \end{aligned}$$

Jadi harga pokok produk satuan cream risol rasa keju adalah Rp 800,-. Risol rasa keju dengan menggunakan kulit kecil hpp kulit ditambah dengan hpp cream keju, yaitu Rp1.000 + Rp 800 = Rp 1.800, sedangkan oleh perusahaan dijual satuan dengan harga Rp 5.500, sehingga perusahaan masih mendapatkan laba sebesar Rp3.700 per unit produk risol rasa keju.

d. Cream Risol Rasa Rendang Sapi

Tabel IV.47
MAMA RISOL Yogyakarta
Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Variable Costing*
Cream Risol Rasa Keju
Desember 2014

| | | |
|--------------------------------|------------|---------------|
| Biaya bahan baku | | Rp. 178.910 |
| Biaya tenaga kerja langsung | | Rp. 318.750 |
| Biaya overhead pabrik variabel | | Rp. 147.500 + |
| Harga Pokok Produksi | | Rp. 645.160 |
| Biaya adm. & umum variabel | - | |
| Biaya pemasaran variabel | Rp. 16.000 | |
| Biaya overhead pabrik tetap | Rp 156.250 | |
| Total biaya non produksi | | Rp. 172.250+ |
| Total harga pokok produksi | | Rp. 817.500 |

Sumber: MAMA RISOL Yogyakarta, 2014 (data diolah)

Harga satuan produk = $\frac{\text{Jumlah Harga Pokok Produk}}{\text{Jumlah Produksi}}$

$$\begin{aligned}
 &= \frac{\text{Rp. 817.500}}{240 \text{ isian}} \\
 &= \text{Rp. 3.406,25 dibulatkan menjadi} = \text{Rp 3.450,-}
 \end{aligned}$$

Jadi harga pokok produk satuan cream risol rasa rendang sapi adalah Rp 3.450,-.

Risol rasa rendang sapi dengan menggunakan kulit besar hpp kulit ditambah dengan hpp cream rendang sapi, yaitu Rp1.400 + Rp 3.450 = Rp 4.850, sedangkan oleh perusahaan dijual satuan dengan harga Rp 5.500, sehingga perusahaan mendapatkan laba sebesar Rp 650 per unit produk risol rasa rendang sapi.

e. Cream dan Bahan Isian Smoke Beef

Tabel IV.48
MAMA RISOL Yogyakarta
Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Variable Costing*
Cream dan Bahan Isian Risol Rasa Smoke Beef
Desember 2014

| | | |
|--------------------------------|------------|---------------|
| Biaya bahan baku | | Rp. 1.625.595 |
| Biaya tenaga kerja langsung | | Rp. 318.750 |
| Biaya overhead pabrik variabel | | Rp. 147.500 + |
| Harga Pokok Produksi | | Rp. 2.091.845 |
| Biaya adm. & umum variabel | - | |
| Biaya pemasaran variabel | Rp. 16.000 | |
| Biaya overhead pabrik tetap | Rp 156.250 | |
| Total biaya non produksi | | Rp. 172.250+ |
| Total harga pokok produksi | | Rp. 2.264.100 |

Sumber: MAMA RISOL Yogyakarta, 2014 (data diolah)

Harga satuan produk = $\frac{\text{Jumlah Harga Pokok Produk}}{\text{Jumlah Produksi}}$

$$\begin{aligned}
 &= \frac{\text{Rp. 2.264.100}}{1.525 \text{ isian}} \\
 &= \text{Rp. 1.484,65 dibulatkan menjadi} = \text{Rp 1.500,-}
 \end{aligned}$$

Jadi harga pokok produk satuan cream dan bahan isian risol rasa smoke beef adalah Rp 1.500,-. Risol rasa smoke beef dengan menggunakan kulit besar hpp kulit ditambah dengan hpp cream smoke beef, yaitu Rp 1.400 + Rp 1.500 = Rp 2.900, sedangkan oleh perusahaan dijual satuan dengan harga Rp 7.000, sehingga perusahaan mendapatkan laba sebesar Rp 4.100 per unit produk risol rasa smoke beef.

f. Cream dan Bahan Isian Sosis BBQ

Tabel IV.49
MAMA RISOL Yogyakarta
Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Variable Costing*
Cream dan Bahan Isian Risol Rasa Sosis BBQ
Desember 2014

| | | |
|--------------------------------|------------|---------------|
| Biaya bahan baku | | Rp. 565.738 |
| Biaya tenaga kerja langsung | | Rp. 318.750 |
| Biaya overhead pabrik variabel | | Rp. 147.500 + |
| Harga Pokok Produksi | | Rp. 1.031.988 |
| Biaya adm. & umum variabel | - | |
| Biaya pemasaran variabel | Rp. 16.000 | |
| Biaya overhead pabrik tetap | Rp 156.250 | |
| Total biaya non produksi | | Rp. 172.250+ |
| Total harga pokok produksi | | Rp. 1.204.300 |

Sumber: MAMA RISOL Yogyakarta, 2014 (data diolah)

Harga satuan produk = $\frac{\text{Jumlah Harga Pokok Produk}}{\text{Jumlah Produksi}}$

$$\begin{aligned}
 &= \frac{\text{Rp. 1.204.300}}{216 \text{ isian}} \\
 &= \text{Rp. 5.575,46 dibulatkan menjadi} = \text{Rp 5.600,-}
 \end{aligned}$$

Jadi harga pokok produk satuan cream dan bahan isian risol rasa sosis BBQ adalah Rp 5.600,-. Risol rasa sosis BBQ dengan menggunakan kulit besar hpp kulit ditambah dengan hpp cream sosis BBQ, yaitu Rp 1.400 + Rp 5.600 = Rp 7.000, sedangkan oleh perusahaan dijual satuan dengan harga Rp 7.000, sehingga perusahaan tidak mendapatkan untung maupun rugi dari produk risol rasa sosis BBQ.

g. Cream dan Bahan Isian Fruity

Tabel IV.50
MAMA RISOL Yogyakarta
Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Variable Costing*
Cream dan Bahan Isian Risol Rasa Fruity
Desember 2014

| | |
|--------------------------------|---------------|
| Biaya bahan baku | Rp. 199.500 |
| Biaya tenaga kerja langsung | Rp. 318.750 |
| Biaya overhead pabrik variabel | Rp. 147.500 + |
| Harga Pokok Produksi | Rp. 665.750 |
| Biaya adm. & umum variabel | - |
| Biaya pemasaran variabel | Rp. 16.000 |
| Biaya overhead pabrik tetap | Rp 156.250 |
| Total biaya non produksi | Rp. 172.250+ |
| Total harga pokok produksi | Rp. 838.000 |

Sumber: MAMA RISOL Yogyakarta, 2014 (data diolah)

Harga satuan produk = $\frac{\text{Jumlah Harga Pokok Produk}}{\text{Jumlah Produksi}}$

$$\begin{aligned}
 &= \frac{\text{Rp. 838.000}}{84 \text{ isian}} \\
 &= \text{Rp. 9.976,19 dibulatkan menjadi} = \text{Rp 10.000,-}
 \end{aligned}$$

Jadi harga pokok produk satuan cream dan bahan isian risol rasa fruity adalah Rp10.000. Risol rasa fruity dengan menggunakan kulit besar hpp kulit ditambah dengan hpp cream fruity, yaitu Rp 1.400 + Rp 10.000 = Rp 11.400, sedangkan oleh perusahaan dijual satuan dengan harga Rp 6.500, sehingga perusahaan rugi sebesar Rp 4.900 per unit produk risol rasa fruity.

h. Cream dan Bahan Isian Udang Mayo

Tabel IV.51
MAMA RISOL Yogyakarta
Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Variable Costing*
Cream dan Bahan Isian Risol Rasa Udang Mayo
Desember 2014

| | |
|--------------------------------|---------------|
| Biaya bahan baku | Rp. 448.926 |
| Biaya tenaga kerja langsung | Rp. 318.750 |
| Biaya overhead pabrik variabel | Rp. 147.500 + |
| Harga Pokok Produksi | Rp. 915.176 |
| Biaya adm. & umum variabel | - |
| Biaya pemasaran variabel | Rp. 16.000 |
| Biaya overhead pabrik tetap | Rp 156.250 |
| Total biaya non produksi | Rp. 172.250+ |
| Total harga pokok produksi | Rp. 1.087.500 |

Sumber: MAMA RISOL Yogyakarta, 2014 (data diolah)

Harga satuan produk = $\frac{\text{Jumlah Harga Pokok Produk}}{\text{Jumlah Produksi}}$

$$\begin{aligned}
 &= \frac{\text{Rp. 1.087.500}}{640 \text{ isian}} \\
 &= \text{Rp. 1.699,21 dibulatkan menjadi} = \text{Rp 1.700,-}
 \end{aligned}$$

Jadi harga pokok produk satuan cream dan bahan isian risol rasa udang mayo adalah Rp1.700,-. Risol rasa udang mayo dengan menggunakan kulit besar hpp kulit ditambah dengan hpp cream udang mayo, yaitu Rp 1.400 + Rp 1.700 = Rp 3.100, sedangkan oleh perusahaan dijual satuan dengan harga Rp 7.000, sehingga perusahaan mendapatkan laba sebesar Rp 3.900 per unit produk risol rasa udang mayo.

i. Cream Risol Rasa Coklat

Tabel IV.52
MAMA RISOL Yogyakarta
Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Variable Costing*
Cream Risol Rasa Coklat
Desember 2014

| | |
|--------------------------------|---------------|
| Biaya bahan baku | Rp. 69.200 |
| Biaya tenaga kerja langsung | Rp. 318.750 |
| Biaya overhead pabrik variabel | Rp. 147.500 + |
| Harga Pokok Produksi | Rp. 535.450 |
| Biaya adm. & umum variabel | - |
| Biaya pemasaran variabel | Rp. 16.000 |
| Biaya overhead pabrik tetap | Rp 156.250 |
| Total biaya non produksi | Rp. 172.250+ |
| Total harga pokok produksi | Rp. 707.700 |

Sumber: MAMA RISOL Yogyakarta, 2014 (data diolah)

Harga satuan produk = $\frac{\text{Jumlah Harga Pokok Produk}}{\text{Jumlah Produksi}}$

$$\begin{aligned}
 &= \frac{\text{Rp. 707.700}}{110 \text{ isian}} \\
 &= \text{Rp. 6.433,63 dibulatkan menjadi} = \text{Rp 6.500,-}
 \end{aligned}$$

Jadi harga pokok produk satuan cream risol rasa coklat adalah Rp 6.500,-. Risol rasa coklat dengan menggunakan kulit kecil hpp kulit ditambah dengan hpp cream coklat, yaitu Rp 1.000 + Rp 6.500 = Rp 7.500, sedangkan oleh perusahaan dijual satuan dengan harga Rp 4.000, sehingga perusahaan rugi sebesar Rp 3.500 per unit produk risol rasa coklat.

4. Menghitung Harga Pokok Produk Satuan

Tabel IV.53
MAMA RISOL Yogyakarta
Harga Pokok Produksi Satuan Metode *Variable Costing*
Desember 2014

| No | Rasa Risol | Total HPP (Rp) | Jumlah Produksi Satu Bulan | HPP Satuan (Rp) |
|----|--------------|----------------|----------------------------|-----------------|
| 1 | Rogut Ayam | 1.090.700 | 2.050 | 1.600 |
| 2 | Keju | 938.600 | 1.204 | 1.800 |
| 3 | Rendang Sapi | 817.500 | 240 | 4.850 |
| 4 | Smoke Beef | 2.264.100 | 1.525 | 2.900 |
| 5 | Sosis BBQ | 1.204.300 | 216 | 7.000 |
| 6 | Fruity | 838.000 | 84 | 11.400 |
| 7 | Udang Mayo | 1.087.500 | 640 | 3.100 |
| 8 | Coklat | 707.500 | 110 | 7.500 |

Sumber: MAMA RISOL Yogyakarta, 2014 (data diolah)

D. Membandingkan Penentuan Harga Pokok Produksi Metode *Variable Costing* dengan Metode yang Dipakai oleh Perusahaan

Pada perhitungan harga pokok produksi berdasarkan perhitungan perusahaan dengan perhitungan harga pokok produksi dengan metode *variable costing* dapat dilihat adanya perbedaan dalam menentukan harga pokok produksi per unit.

Tabel IV.54
MAMA RISOL Yogyakarta
Perbandingan Harga Pokok Produksi yang dihitung Perusahaan dengan Harga Pokok Produksi yang Dihitung Menggunakan Metode *Variable Costing*
Desember 2014

| No | Risol Rasa | Volume Produksi Satu Bulan | <i>Variable Costing</i> (Rp)/Unit | Metode Perusahaan (Rp)/Unit | Selisih (Rp) |
|----|--------------|----------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|--------------|
| 1 | Rogut Ayam | 2.050 | 1.600 | 1.250 | 350 |
| 2 | Keju | 1.204 | 1.800 | 1.350 | 450 |
| 3 | Rendang Sapi | 240 | 4.850 | 2.600 | 2.250 |
| 4 | Smoke Beef | 1.525 | 2.900 | 2.500 | 400 |
| 5 | Sosis BBQ | 216 | 7.000 | 4.500 | 2.500 |
| 6 | Fruity | 84 | 11.400 | 5.200 | 6.200 |
| 7 | Udang Mayo | 640 | 3.100 | 2.200 | 900 |
| 8 | Coklat | 110 | 7.500 | 2.750 | 4.750 |

Sumber: MAMA RISOL Yogyakarta, 2014 (data diolah)

Dari data tabel IV.54 menunjukkan adanya perbedaan jumlah harga pokok produksi yang dihitung oleh perusahaan dengan metode *variable costing*. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *variable costing* menghasilkan angka yang lebih tinggi dibandingkan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh perusahaan. Perbedaan tersebut disebabkan karena perhitungan harga pokok produksi oleh perusahaan tidak memasukkan biaya tenaga kerja langsung dan biaya sewa rumah produksi, sedangkan perhitungan dengan metode *variable costing* memasukkan biaya tenaga kerja langsung dan biaya sewa rumah produksi.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Dari penelitian yang telah dilakukan oleh penulis, maka dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Perhitungan harga pokok produksi pada perusahaan MAMA RISOL Yogyakarta yaitu hanya menghitung total biaya-biaya produksi saja yaitu biaya bahan baku, bahan pembantu dan operasional. Perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan, yaitu untuk risol rasa rogut ayam Rp. 576.855 dengan harga satuan produk Rp 1.250, rasa keju Rp 424.776 dengan harga satuan produk Rp 1.350, rasa rendang sapi Rp. 303.610 dengan harga satuan produk Rp 2.600, rasa *smoke beef* Rp 1.750.295 dengan harga satuan produk Rp 2.500, rasa sosis BBQ Rp690.438 dengan harga satuan produk Rp 4.500, rasa fruity Rp 324.200 dengan harga satuan produk Rp 5.200, rasa udang mayo Rp 573.626 dengan harga satuan produk Rp 2.200, dan rasa coklat Rp 193.900 dengan harga satuan produk Rp 2.750.

2. Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *variable costing* menghasilkan harga pokok produksi untuk risol rasa rogut ayam Rp. 1.090.700 dengan harga satuan produk Rp 1.600, rasa keju Rp 938.600 dengan harga satuan produk Rp 1.800, rasa rendang sapi Rp. 817.500 dengan harga satuan produk Rp 4.850, rasa *smoke beef* Rp 2.264.100 dengan harga satuan produk Rp 2.900, rasa sosis BBQ Rp1.204.300 dengan harga satuan produk Rp 7.000, rasa fruity Rp 838.000 dengan harga satuan produk Rp 11.400, rasa udang mayo Rp 1.087.500 dengan harga satuan produk Rp 3.100, dan rasa coklat Rp 707.500 dengan harga satuan produk Rp 7.500.
3. Terdapat perbedaan antara perhitungan harga pokok produksi berdasarkan perhitungan yang di lakukan oleh perusahaan dengan perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *variable costing*. Perbedaan terjadi karena pada perhitungan harga pokok produksi oleh perusahaan tidak memasukkan biaya tenaga kerja langsung dan biaya sewa rumah produksi, sedangkan perhitungan dengan metode *variable costing* memasukkan biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik tetap yang berupa sewa untuk rumah produksi.
4. Pada perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *variabel costing* untuk rasa sosis BBQ perusahaan tidak untung dan tidak rugi, rasa fruity perusahaan rugi sebesar Rp 4.900, dan rasa coklat perusahaan rugi Rp 3.500. Ini diakibatkan karena pembagian biaya yang dihitung sama rata pada setiap rasa risol, sedangkan aktifitas produksi setiap risol dalam sebulan berbeda-beda.

Jadi dalam perhitungan harga pokok produk, keuntungan yang didapat perusahaan adalah bias atau simpangan, maksudnya adalah produk risol yang mengalami keuntungan menutupi produk risol yang mengalami kerugian.

B. SARAN

1. Saran yang penulis berikan setelah melakukan penelitian di MAMA RISOL Yogyakarta adalah sebaiknya dalam perhitungan harga pokok produk, perusahaan mempertimbangkan perhitungan biaya untuk setiap rasa risol secara adil, karena dalam pembagian biaya yang sama rata itu dirasa tidak adil. Sedangkan aktifitas produksi setiap rasa risol berbeda-beda. Secara otomatis semakin banyak aktifitas produksi, semakin banyak pula biaya yang dibebankan dalam proses produksi yang nantinya akan mempengaruhi pada harga pokok produk risol.
2. Untuk produk rasa yang dihitung menghasilkan rugi bagi perusahaan, sebaiknya mulai dikurangi atau bahkan dihilangkan dalam produksi, khususnya rasa fruity dan coklat karena tergolong kurang diminati oleh konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Ande, Sofiani, 2003, *Peranan Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Menetapkan Laba Yang Diharapkan pada PT. Intinusa Selareksa Tbk*, *Jurnal Ilmiah Kesatuan*, Vol. 5, No. 2: Oktober 2003.
- Carter, William K dan Usry, Milton F, 2006, *Cost Accounting*, Penerbit : Salemba Empat, Jakarta.
- Faridah, Nur, 2011, *Analisis Biaya Menurut Variabel Costing Untuk Pengambilan Keputusan Jangka Pendek Dalam Pesanan Khusus Pada PT. Sermani Steel di Makassar*, Skripsi, Makassar.
- Marwanto dan Cahyo, Anton Nur, 2011, *Analisis Perhitungan Variable Costing Pada Ukiran Setia Karya Nanda Balikpapan*, *Jurnal Eksis*, Vol. 7, No. 2: 1267-2000.
- Mulyadi, (2007), *Akuntansi Biaya*, Edisi 5, Cetakan ke delapan, Penerbit : UUP STIM YKPN, Yogyakarta.
- Samryn, LM, (2004), *Akuntansi Manajerial Suatu Pengantar*, Edisi Pertama, Penerbit : Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Supriyono, (2000), *Akuntansi Biaya Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok Produk*, Buku 1, Edisi 2, BPFE, Yogyakarta.

