

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE *VARIABLE COSTING* DALAM MENETAPKAN HARGA JUAL PRODUK STIK KEJU IKAN HARUAN (Studi Pada UKM Gugah Selera Desa Mantuil Kecamatan Muara Harus Kabupaten Tabalong)

Heidia Cahyani ; Indriati Sumarni
heidiaetrama@gmail.com ; indriati.sumarni@stiatabalong.ac.id

Program Studi Administrasi Bisnis, Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi Tabalong
Kompleks Stadion Olahraga Saraba Kawa Pembataan Tanjung-Tabalong,
Kalimantan Selatan, Indonesia
Telp Fax.0526-2022-484 Kode Pos 71571
stiatabalong@yahoo.com/info@stiatabalong.ac.id

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui (1) perhitungan harga pokok produksi stik keju ikan haruan di UKM Gugah Selera.(2) penentuan harga pokok produksi menggunakan metode variable costing dalam menentukan harga jual Stik Keju Ikan Haruan pada UKM Gugah Selera.(3) kendala yang muncul pada perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode variable costing dalam menentukan harga jual Stik Keju Ikan Haruan pada UKM Gugah Selera. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan dalam perhitungan harga pokok produk stik keju ikan haruan, pada bulan Desember 2019 dengan menggunakan metode UKM Gugah Selera harga pokok produksinya adalah Rp.26.048.000. Harga produk perunit sebesar Rp.6.384, keuntungan yang diperoleh dari 1 unit produk tersebut adalah sebesar Rp.3.616. Sedangkan dengan metode variable costing harga pokok produksinya sebesar Rp.25.988.000. Harga produk perunit sebesar Rp.6.369, keuntungan yang diperoleh dari 1 unit produk tersebut adalah sebesar Rp.3.631. Pada bulan Januari 2020 dengan menggunakan metode UKM Gugah Selera harga pokok produksinya sebesar Rp.28.284.000. Harga produk perunit yang diperoleh sebesar Rp.9.243, keuntungan yang diperoleh dari 1 unit produk tersebut adalah sebesar Rp. 5.776. Sedangkan dengan metode variable costing harga pokok produksi adalah Rp.28.239.000. Harga produk perunit adalah sebesar Rp.9.228, keuntungan yang diperoleh dari 1 unit produk tersebut adalah sebesar Rp.5.772.

Kata Kunci: Akuntansi Biaya; Harga Pokok Produksi; Variable Costing

ANALYSIS OF CALCULATION OF THE PRODUCTION PRICE WITH VARIABLE COSTING METHOD IN SETTING THE SELLING PRICE OF HARUAN FISH CHEESE STICK PRODUCTS (Study on SME Gugah Selera Mantuil Village Muara Harus Sub-District Tabalong Regency)

ABSTRACT

The purpose of this study is to find out (1) the calculation of the price of the main production of haruan fish cheese sticks in SME Gugah Selera. (2) determination of the main price of production using variable costing method in determining the selling price of Ikan Haruan Cheese Stick in SME Gugah Selera. (3) constraints that arise in the calculation of the main price of production using variable costing method in determining the selling price of Ikan Haruan Cheese Sticks in SME Gugah Selera. The results showed that there was a difference in the calculation of the main price of haruan fish cheese stick products, in December 2019 using gugah selera SME method the main price of production is Rp.26.048.000. The price of the product per unit is Rp.6,384, the profit obtained from 1 unit of the product is Rp.3,616. While with the variable costing method the main price of production is Rp.25,988,000. The price of the product per unit is Rp.6,369 , the

profit obtained from 1 unit of the product is Rp.3.631. In January 2020 using the SME gugah selera method the main price of production is Rp.28,284,000. The price of the product per unit obtained amounted to Rp.9,243, the profit obtained from 1 unit of the product is Rp. 5,776. While the variable costing method of the main price of production is Rp.28.239.000. The price of the product per unit is Rp.9,228, the profit obtained from 1 unit of the product is Rp.5,772.

Keywords: Cost Accounting, Production Principal Price, Variable Costing

PENDAHULUAN

Pada umumnya UKM masih menerapkan sistem akuntansi sederhana tanpa melihat standar akuntansi yang baik dan benar.

Masalah akan timbul jika penerapan akuntansi tidak sesuai dengan standar tersebut, apalagi jika memang tidak ada penerapan

akuntansi sama sekali, sehingga dalam membuat keputusan pemilik UKM hanya memperkirakan tanpa memiliki dasar yang kuat

untuk keputusannya tersebut.

Bustami dan Nurlela (2009:49) Mendefinisikan harga pokok produksi adalah kumpulan biaya yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurangi persediaan produk dalam proses akhir. Dalam menghitung unsur-unsur biaya pada harga pokok produksi terdapat dua pendekatan yaitu metode *full costing* dan metode *variabel costing*.

Pada Penelitian ini peneliti memilih menentukan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *variable costing*. Metode *variable costing* mengawasi *period costs* dengan cara yang lebih baik daripada *full costing*. Selain

itu dalam *variable costing*, *period costs* dikumpulkan dan disajikan secara terpisah di dalam laporan rugi laba sebagai pengurang terhadap *contribution margin*.

Dalam menentukan harga jual produk pada UKM Gugah Selera sistem perhitungan harga jualnya masih menggunakan metode yang tradisional, karena ada beberapa variabel yang tidak diperhitungkan kedalam perhitungan harga jual. Peranan *variabel costing* dalam kegiatan operasional UKM sangatlah membantu dalam memberikan informasi yang bermanfaat untuk digunakan dalam perencanaan laba, pengendalian biaya tetap yang lebih baik, dan dalam pengambilan keputusan. Berikut beberapa produk yang dijual di UKM Gugah Selera : Sosis (Rp.25.000), Siomay (Rp.25.000), Pentol (Rp.25.000), *Nugget*, Kacang Salut Haruan (Rp.17.000), Stik Keju Ikan Haruan (Rp.15.000), Kerupuk Haruan (Rp.15.000).

Berdasarkan beberapa produk diatas peneliti memilih Stik Keju Ikan Haruan sebagai objek penelitian, sebab Stik Keju Ikan Haruan merupakan produk yang paling laris di UKM Gugah Selera. Pemilik UKM harus menghitung dengan cermat biaya-biaya yang dikeluarkan dalam mengolah produk tersebut. Karena biaya-biaya tersebut berpengaruh besar terhadap pendapatan UKM.

TINJAUAN PUSTAKA

Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi menurut Mulyadi (2007:10) merupakan pengobanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan terjadi untuk memperoleh penghasilan. Sukrisno dan Trisnawati (2007:28) Harga pokok produksi adalah semua konten yang mewakili jumlah biaya barang yang diselesaikan pada periode tertentu. Supriyono (2011:144) Harga Pokok Produksi adalah aktiva atau jasa yang dikorbankan atau diserahkan dalam proses produksi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik dan termasuk biaya produksi. Menurut Cecilyan dan Michael (2011:56) menyatakan bahwa Harga Pokok Produksi adalah total produksi barang-barang yang telah selesai dikerjakan dan ditransfer ke dalam persediaan barang jadi selama periode.

Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi

Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi, terdapat dua pendekatan yaitu *full costing* dan *variable costing*.

1. Full Costing

Mulyadi (2012:122) *Full costing* atau sering pula disebut *absorption* atau *conventional 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. Harga pokok produk menurut metode *full costing* terdiri dari:

Biaya Bahan Baku	: XX
Biaya Tenaga Kerja Langsung	: XX
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	: XX
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	: XX (+)
<hr/>	
Harga Pokok Produk	: XX

2. Variable Costing

Mulyadi (2012:122) didalam bukunya menjelaskan bahwa *variable costing* atau sering pula disebut *direct costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik variabel. Harga pokok produk menurut metode *variable costing* terdiri dari:

Biaya Bahan Baku	: XX
Biaya Tenaga Kerja Langsung	: XX
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	: XX (+)
Harga Pokok Produk	: XX

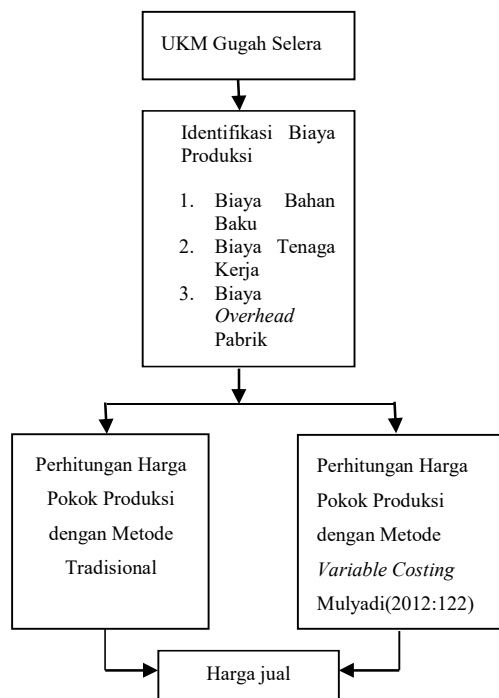
Harga Jual

Penetapan harga tidak hanya sekedar perkiraan saja, tetapi harus dengan perhitungan yang cermat dan teliti yang harus diselesaikan dengan sasaran yang merupakan nilai pengganti suatu barang, untuk itu harga harus disesuaikan dengan kegunaan barang tersebut untuk konsumen. Menurut Hansen dan Mowen (2009:40) mendefinisikan harga jual adalah jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan.

Sudarsono menyatakan bahwa Dalam

menetapkan harga jual perlu dipertimbangkan beberapa hal, antara lain: (a) harga pokok jual barang, (b) harga barang sejenis, (c) daya beli masyarakat, (d) jangka waktu perputaran modal, (e) peraturan-peraturan dan sebagainya. Menurut Swastha (2012) harga adalah jumlah uang (ditambah beberapa produk kalau mungkin) yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah kombinasi dari produk dan pelayanannya.

Kerangka Berpikir



Gambar 1 Kerangka Konseptual

METODE PENELITIAN

Pendekatan Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif, menurut Sugiyono (2016:9) Metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat *postpositivisme*, digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah, (sebagai lawannya adalah eksperimen) dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci, teknik pengumpulan data

dilakukan secara triangulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif/kualitatif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna daripada generalisasi.

Jenis Penelitian

Jenis penelitian pada penelitian ini adalah deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Penelitian ini adalah penelitian studi kasus yang dilakukan pada UKM Gugah Selera, dimana peneliti menggunakan berbagai sumber data untuk menghasilkan kesimpulan mengenai Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan metode *variable costing* dalam menetapkan harga jual produk stik keju ikan haruan (studi pada ukm gugah selera desa mantuil kecamatan muara harus kabupaten tabalong).

Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian ini dilaksanakan di UKM Gugah Selera di Jln. Ahmad Yani Desa Mantuil RT 01 Kecamatan Muara Harus Kabupaten Tabalong. Usaha yang dikelola oleh bapak Rahmat Hidayat tersebut merupakan UKM yang memproduksi berbagai macam camilan ikan haruan.

Sumber Data

Menurut Kuncoro (2009:33) sumber data umumnya berasal dari:

1. Data primer atau data internal yaitu data yang diperoleh dengan survei lapangan yang menggunakan semua metode pengumpulan data original. Data primer dalam penelitian ini adalah data biaya untuk menentukan harga pokok produksi yang diperoleh langsung oleh peneliti dari Bapak Rahmat yang merupakan pemilik UKM Gugah Selera.

2. Data sekunder atau data eksternal yaitu data yang telah dikumpulkan oleh lembaga pengumpul data dan dipublikasikan kepada masyarakat pengguna alat. Data sekunder dalam penelitian ini diperoleh melalui jurnal, data-data dari instansi terkait, serta situs- situs internet yang berhubungan dengan penelitian.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling strategis untuk penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data. Tanpa mengetahui teknik pengumpulan data, maka peneliti tidak akan mendapatkan data yang memenuhi standar data yang ditetapkan. Adapun teknik pengumpulan data yang dilakukan adalah:

1. Wawancara

Wawancara merupakan metode pengumpulan data dengan cara peneliti mengajukan pertanyaan secara lisan melalui tatap muka. Percakapan dilakukan antara 2 pihak yakni antara pencari informasi (peneliti) dengan pemberi informasi (pemilik UKM Aneka Camilan Ikan Haruan Gugah Selera yakni Bapak Rahmat Hidayat).

- a) Menyiapkan pertanyaan yang berhubungan dengan penelitian
- b) Menggali data dan mencari informasi dari objek penelitian
- c) Teknik wawancara yang dilakukan dengan menyesuaikan situasi dan kondisi, tidak terpaku pada pedoman wawancara.

2. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan sebuah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan mengumpulkan berbagai dokumen yang berkaitan dengan masalah yang diteliti

berupa laporan keuangan UKM Gugah Selera, informasi dari buku-buku literatur, serta bahan-bahan informasi lainnya yang berhubungan dengan masalah yang diteliti oleh peneliti.

Analisis Data

Analisis data merupakan proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh untuk membuat kesimpulan sehingga menghasilkan data kualitatif. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis data Menurut Mulyadi (2014) yaitu: suatu perusahaan mempunyai tujuan utama memperoleh laba semaksimal mungkin untuk keberlangsungan hidup perusahaan. Dalam rangka memperoleh laba tersebut terdapat 3 faktor utama dalam perusahaan yang harus diperhatikan, yaitu jumlah barang yang harus diproduksi, biaya perunit untuk memproduksi dan harga jual produk perunit tersebut.

Mulyadi (2012:122) didalam bukunya menjelaskan bahwa *variable costing* atau sering pula disebut *direct costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik variabel. Harga pokok produk dengan metode *variable costing* terdiri dari:

Biaya Bahan Baku	: XX
Biaya Tenaga Kerja Langsung	: XX
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	: XX (+)
Harga Pokok Produk	: XX

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari hasil penelitian yang dilakukan peneliti di UKM Gugah Selera pada tanggal 20 Januari 2020, peneliti berhasil memperoleh data-data yang diperlukan untuk melakukan analisis perhitungan harga pokok produksi stik keju ikan haruan dengan menggunakan metode *variable costing*. Data yang digunakan peneliti dalam penelitian ini adalah data pada bulan Desember 2019 serta data pada bulan Januari 2020, untuk data pada tahun 2019 peneliti berasumsi bahwa jumlah produksinya sama setiap bulannya. Data tersebut diperoleh dengan mengajukan beberapa pertanyaan kepada pemilik usaha UKM Gugah Selera Bapak Rahmat Hidayat.

Perhitungan harga pokok produk UKM Gugah Selera masih belum optimal karena ada biaya yang tidak perlu diperhitungkan. Untuk mendapatkan perhitungan harga pokok produksi yang akurat, diperlukan pengelompokan biaya yang tepat dalam harga pokok produksi, sehingga setiap biaya perunit dapat dialokasikan dengan benar pada produk yang dihasilkan UKM. Dalam pembahasan ini peneliti memilih stik keju ikan haruan sebagai data perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual.

1. Biaya Bahan Baku

Menurut Supriyono (1999:144) Biaya bahan baku adalah biaya bahan yang dipakai untuk diolah dan akan menjadi bahan produk jadi. Adapun bahan baku yang digunakan dalam pembuatan stik keju ikan haruan pada UKM Gugah Selera meliputi ikan haruan/gabus, tepung, bawang putih, keju batang, gula pasir, telur ayam, bumbu, dan minyak goreng.

2. Biaya Tenaga Kerja

Menurut Supriyono (1999:144) Biaya tenaga kerja merupakan balas jasa yang diberikan kepada karyawan produksi baik yang secara langsung maupun yang tidak langsung turut ikut mengerjakan produksi barang yang bersangkutan. Biaya tenaga kerja pada UKM Gugah Selera pada bulan Desember 2019 adalah sebesar Rp.3.000.000, sedangkan biaya tenaga kerja pada bulan Januari 2020 adalah sebesar Rp.2.250.000.

3. Biaya *Overhead* Variabel

Menurut Supriyono (1999:144) biaya *overhead* pabrik merupakan biaya yang tidak dapat dibebankan secara langsung pada suatu hasil produk. Biaya ini meliputi biaya-biaya selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja. Biaya *overhead* pabrik yang terdapat di UKM Gugah Selera adalah sebagai berikut:

a. Biaya Listrik

Biaya listrik yang dikeluarkan oleh UKM Gugah Selera pada bulan Desember 2019 adalah sebesar Rp.900.000, sedangkan biaya listrik yang harus dikeluarkan UKM pada bulan Januari 2020 adalah sebesar Rp.675.000.

b. Biaya Air

Biaya air yang dikeluarkan oleh UKM Gugah Selera pada bulan Desember 2019 adalah sebesar Rp.240.000, sedangkan biaya air yang dikeluarkan oleh UKM Gugah Selera pada bulan Januari 2020 adalah sebesar Rp.180.000

c. Biaya Kemasan

Biaya 1 kemasan untuk stik keju ikan haruan pada bulan Desember 2019 adalah sebesar Rp.1.000 sedangkan biaya 1

kemasan pada bulan Januari 2020 adalah sebesar Rp.2.500. Dalam 1 kali produksi UKM Gugah Selera mampu memproduksi sebanyak 340 kemasan, oleh karenanya dalam 1 kali produksi biaya yang harus dikeluarkan oleh UKM Gugah Selera pada bulan Desember 2019 adalah sebesar $Rp.1.000 \times 340 \text{ kemasan} = Rp.340.000$. Pada bulan Desember 2019 UKM Gugah Selera melakukan 12 kali kegiatan produksi stik keju ikan haruan, sehingga biaya yang harus dikeluarkan untuk kemasan stik keju ikan haruan adalah sebesar $Rp.1.000 \times 4080 \text{ kemasan} = Rp.4.080.000$. Pada bulan Januari 2020 dalam 1 kali produksi biaya yang harus dikeluarkan oleh UKM Gugah Selera adalah sebesar $Rp.2.500 \times 340 \text{ kemasan} = Rp.850.000$. Dalam 1 bulan UKM Gugah Selera melakukan 9 kali kegiatan produksi stik keju ikan haruan, sehingga biaya yang harus dikeluarkan untuk kemasan stik keju ikan haruan adalah sebesar $Rp.2.500 \times 3060 \text{ kemasan} = Rp.7.650.000$.

d. Biaya LPG

Biaya LPG yang digunakan merupakan biaya variabel karena semakin banyak jumlah yang diproduksi maka semakin banyak pula biaya yang harus dikeluarkan oleh UKM. Pada bulan Desember 2019 UKM menggunakan 8 tabung gas ukuran 3 kg, sedangkan bulan Januari 2020 UKM menggunakan 6 tabung gas ukuran 3 kg. harga 1 tabung gas ukuran 3 kg adalah sebesar Rp.25.000.

4. Penentuan Harga Pokok Produksi

Setiap usaha dalam hal ini UKM mempunyai tujuan utama yang ingin dicapai, yaitu memperoleh laba semaksimal mungkin. Dalam rangka memperoleh laba tersebut ada tiga faktor utama yang harus diperhatikan, yaitu jumlah barang yang diproduksi, biaya perunit untuk memproduksi, dan harga jual perunit tersebut. Dalam menentukan harga pokok produksi menurut Mulyadi (2010:55) UKM dapat menggunakan metode *Variable Costing*. UKM Gugah Selera dalam bulan Desember 2019 memproduksi stik keju ikan haruan sebanyak 3400 kemasan dengan harga jual Rp.10.000 perunit dan pada bulan Januari 2020 memproduksi sebanyak 3060 kemasan dengan harga jual Rp.15.000 perunit.

Tabel 1 Perhitungan Harga Pokok Produksi Stik Keju Ikan Haruan menurut UKM Gugah Selera

No	Uraian	Harga
1	Biaya Bahan Baku	Rp.17.568.000
2	Biaya Tenaga Kerja	Rp.3.000.000
3	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp.5.480.000
	Total Biaya Produksi	Rp.26.048.000
4	Harga Jual Perunit	Rp.6.384
5	Harga Jual Produk	Rp.10.000
6	Laba Perunit	Rp.3.616

Sumber: Data diolah 2020

Tabel 1 menjelaskan bahwa dalam 1 bulan (Desember 2019) Jumlah keseluruhan harga pokok produksi stik keju ikan haruan di UKM Gugah Selera selama bulan Desember 2019 adalah sebesar Rp.26.048.000 dan harga produk perunit yang diperoleh adalah sebesar $Rp.26.048.000 : 4080 \text{ kemasan} = Rp.6.384$. Keuntungan yang diperoleh dari 1 unit produk tersebut adalah sebesar Rp.3.616. Jumlah produk yang terjual pada bulan Desember 2019 adalah sebanyak 3400 kemasan.

Tabel 2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Stik

Keju Ikan Haruan menurut UKM Gugah Selera

No	Uraian	Harga
1	Biaya Bahan Baku	Rp.17.334.000
2	Biaya Tenaga Kerja	Rp.2.250.000
3	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp.8.700.000
	Total Biaya Produksi	Rp.28.284.000
4	Harga Jual Perunit	Rp.9.243
5	Harga Jual Produk	Rp.15.000
6	Laba Perunit	Rp. 5.776

Sumber: Data diolah 2020

Tabel 2 menjelaskan bahwa dalam 1 bulan (Januari 2020) Jumlah keseluruhan harga pokok produksi stik keju ikan haruan di UKM Gugah Selera selama bulan Januari 2020 adalah sebesar Rp.28.284.000 dan harga produk perunit yang diperoleh adalah sebesar $\text{Rp.28.284.000} : 3060 \text{ kemasan} = \text{Rp.9.243}$. Keuntungan yang diperoleh dari 1 unit produk tersebut adalah sebesar Rp. 5.776. Jumlah produk yang terjual pada bulan Januari 2020 adalah sebanyak 3050 kemasan.

Tabel 3 Perhitungan Harga Pokok Produksi Stik Keju Ikan Haruan dengan Metode *Variable Costing*

No	Uraian	Harga
1	Biaya Bahan Baku	Rp.17.568.000
2	Biaya Tenaga Kerja	Rp.3.000.000
3	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp.5.420.000
	Total Biaya Produksi	Rp.25.988.000
4	Harga Jual Perunit	Rp.6.369
5	Harga Jual Produk	Rp.10.000
6	Laba Perunit	Rp.3.631

Sumber: Data diolah 2020

Tabel 3 menjelaskan tentang perhitungan harga pokok produksi pada bulan Desember 2019 dengan menggunakan metode *variable costing*. Harga pokok produk perunit adalah sebesar $\text{Rp.25.988.000} : 4080 \text{ kemasan} = \text{Rp.6.369}$, maka dapat diketahui bahwa harga pokok produk keseluruhan sebenarnya adalah Rp.6.369.

Tabel 4 Perhitungan Harga Pokok Produksi Stik Keju Ikan Haruan dengan Metode *Variable Costing*

No	Uraian	Harga
1	Biaya Bahan Baku	Rp.17.334.000
2	Biaya Tenaga Kerja	Rp.2.250.000
3	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp.8.655.000
	Total Biaya Produksi	Rp.28.239.000
4	Harga Jual Perunit	Rp.9.228
5	Harga Jual Produk	Rp.15.000
6	Laba Perunit	Rp.5.772

Sumber: Data diolah 2020

Tabel 4.9 menjelaskan tentang perhitungan harga pokok produksi pada bulan Januari 2020 dengan menggunakan metode *variable costing*. Harga pokok produk perunit adalah sebesar $\text{Rp.28.239.000} : 3060 \text{ kemasan} = \text{Rp.9.228}$, maka dapat diketahui bahwa harga pokok produk keseluruhan sebenarnya adalah Rp.9.228.

KESIMPULAN

1. Perhitungan Harga Pokok Produksi menurut UKM Gugah Selera pada bulan Desember 2019 adalah sebesar Rp.26.048.000. Harga produk perunit yang diperoleh adalah sebesar Rp.6.384, keuntungan yang diperoleh dari 1 unit produk tersebut adalah sebesar Rp.3.616. Untuk bulan Januari 2020 Harga Pokok Produksi menurut UKM Gugah Selera adalah sebesar Rp.28.284.000. Harga produk perunit yang diperoleh adalah sebesar Rp.9.243, keuntungan yang diperoleh dari 1 unit produk tersebut adalah sebesar Rp. 5.776.
2. Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan metode *variable costing* pada bulan Desember 2019 adalah sebesar Rp.25.988.000. Harga produk perunit adalah sebesar Rp.6.369, keuntungan yang diperoleh dari 1 unit produk tersebut adalah sebesar Rp.3.631. Untuk bulan Januari 2020 Harga Pokok Produksi dengan

metode *variable costing* adalah sebesar Rp.28.239.000. Harga produk perunit adalah sebesar Rp.9.228, keuntungan yang diperoleh dari 1 unit produk tersebut adalah sebesar Rp.5.772.

3. Kendala yang muncul pada perhitungan harga pokok produksi dengan metode *variable costing* dalam menentukan harga jual Stik Keju Ikan Haruan pada UKM Gugah Selera adalah peneliti harus memisahkan biaya yang bersifat tetap dengan biaya yang bersifat variabel, sehingga dibutuhkan waktu yang lebih lama dalam perhitungannya.

SARAN

1. Dalam penetapan harga jual UKM sebaiknya menggunakan metode *variabel costing*, karena penggunaan metode dapat digunakan untuk perencanaan laba.
2. UKM sebaiknya mengelompokkan biaya yang bersifat variabel dengan yang bersifat tetap agar mempermudah identifikasi serta informasinya dapat lebih akurat.
3. Untuk penelitian selanjutnya berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, peneliti menyarankan untuk melakukan perhitungan harga jual dengan menggunakan metode *full costing*.

DAFTAR PUSTAKA

Anwar, Chairul dkk. 2010. *Harga pokok produksi dalam kaitannya dengan penentuan harga jual untuk pencapaian target laba analisis (studi kasus pada pt. Indra brother's di bandar lampung)*. JURNAL Akuntansi & Keuangan. 1, (1) : 79 – 94.

Djumali, Indro dkk. 2014. *Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Variable Costing Dalam Proses Penentuan Harga Jual Pada Pt. Sari Malalugis Bitung*. Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi. 14, (2).

Elvania, Derinda Ika. 2018. *Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Variable Costing Guna Penentuan Harga Jual Produk Tahu Takwa (Pada Usaha Bintang Barokah Kediri)*. Simki-Economic. 02, (02).

Lambajang, Amelia A.A. 2013. *Analisis Perhitungan Biaya Produksi Menggunakan Metode Variabel Costing Pt. Tropica Cocoprime*. Jurnal EMBA. 1, (3).

Megawati, Ni Made Rahayu. 2018. *Analisis Penerapan Metode Variable Costing dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Penetapan Harga Jual (Studi Pada Pabrik Lilin Bali Star Candle Suwat, Gianyar)*. Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha. 10, (2)

Mulyadi. 2007. *Akuntansi Biaya Edisi Ke-5*. Yogyakarta: Unit Penerbitan dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN

Musdalifah, dkk. 2014. *Penerapan Metode Variabel Costing Dalam Penentuan Harga Jual Pada Pt. Cahaya Murni Raya Industri*. Jurnal EMBA. 2, (3).

Oentoe, Christy. 2013. *Analisis Perhitungan Biaya Produksi Menggunakan Metode Variable Costing*. Jurnal EMBA. 1, (3).

Puspitasari, Rania dkk. 2019. *Penerapan Metode Variable Costing dalam Menentukan Harga Jual Produk Sosis (Studi Pada Rumah Sosis Di Kota Batu Jawa Timur)*. JIAGABI. 8, (2).

Sari, Vanda Novita & Fazli Syam BZ. 2016. *Analisis Penerapan Metode Variable Costing Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Pada Ukm Di*

*Banda Aceh. Jurnal Ilmiah Mahasiswa
Ekonomi Akuntansi (JIMEKA). 1, (2).*

Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian
Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D.*
Bandung: Alfabeta

Waryanto, R Bambang Dwi & Nasrulloh.
2014. *Pengaruh Penentuan Harga
Pokok Produksi Terhadap Harga Jual
Pada Industri Krupuk (Studi Kasus Di
Ud. Inun Jaya Sampang).* Majalah
Ekonomi ISSN 1411-9501. XVIII, (2)