



**PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI BERDASARKAN  
*PROCESS COSTING METHOD***

**(Studi Kasus Pada Usaha Dapur Mas Jorong Jambu, Nagari Tabek,  
Kecamatan Pariangan, Kabupaten Tanah Datar)**

**SKRIPSI**

*Diajukan kepada Jurusan Ekonomi Syariah/ Akuntansi Syariah Sebagai Syarat  
Mencapai Gelar Sarjana Ekonomi*

**Oleh**

**DAVID ASRI**  
**11 203 032**

**JURUSAN EKONOMI SYARIAH/ AKUNTANSI SYARIAH  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BATUSANGKAR  
2017**

## PERNYATAAN KEASLIAN SKIRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : David Asri  
NIM : 11 203 032  
Jurusan : Ekonomi Syariah/ Akuntansi Syariah  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi saya yang berjudul **“PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI BERDASARKAN *PROCESS COSTING METHOD* (Studi Kasus Pada Usaha Dapur Mas Jorong Jambu, Nagari Tabek, Kecamatan Pariangan, Kabupaten Tanah Datar)”**, adalah benar karya sendiri, bukan plagiat kecuali yang dicantumkan sumbernya.

Apabila dikemudian hari terbukti bahwa karya ilmiah ini plagiat, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku. Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Batusangkar, Maret 2017  
Saya yang menyatakan,



**David Asri**  
**NIM. 11 203 032**


## PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pembimbing skripsi atas nama **DAVID ASRI**, NIM 11 203 032 judul: **“PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI BERDASARKAN *PROCESS COSTING METHOD* (Studi Kasus Pada Usaha Dapur Mas Jorong Jambu, Nagari Tabek, Kecamatan Pariangan, Kabupaten Tanah Datar)”** memandang bahwa skripsi yang bersangkutan telah memenuhi persyaratan ilmiah untuk diajukan pada Sidang *Munaqasyah*.


Demikian persetujuan ini diberikan untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Batusangkar, 07 Februari 2017

Pembimbing I,

  
Dr. H. Syukri Iska, M.Ag  
NIP. 19631019 199203 1 004

Pembimbing II,

  
Elfina Yenti, SE., Akt., M.Si., CA  
NIP. 19741623 200003 2 002

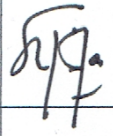
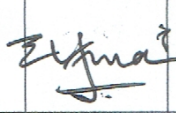
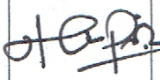

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam  
Institut Agama Islam Negeri  
Batusangkar



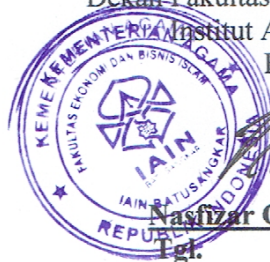
  
Nasrizar Guspendri SE., M.Si  
NIP. 19750823 200312 1 004

### PENGESAHAN TIM PENGUJI

Skripsi yang ditulis oleh **DAVID ASRI**, NIM 11 203 032, berjudul, **“PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI BERDASARKAN PROCESS COSTING METHOD (Studi Kasus Pada Usaha Dapur Mas Jorong Jambu, Nagari Tabek, Kecamatan Pariangan, Kabupaten Tanah Datar”**, telah diujikan dalam Sidang *Munaqasyah* Skripsi Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Batusangkar pada hari Selasa tanggal 28 Februari 2017 dan dinyatakan telah dapat diterima sebagai syarat memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (SE) Program Strata Satu (S.1) dalam Ilmu Ekonomi.

No	Nama Penguji	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
1	Dr.H. Syukri Iska, M.Ag 19800819 200604 1 002	Ketua Sidang		9/3/2017
2	Elfina Yenti, SE., Ak., M.Si., CA 19740623 200003 2A02	Sekretaris Sidang		9/3/2017
3	Dr. Himyar Pasrizal, SE., MM 19780524 200501 1 004	Anggota I		9/3-2017
4	Gampito SE, M.Si 19670219 200501 1 005	Anggota II		7/3-17

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam  
Institut Agama Islam Negeri  
Batusangkar



  
**Nasrizar Guspendri, SE., M.Si**  
Tgl.

*BIODATA*



*NAMA* : *DAVID ASRI*  
*NIM* : *11 203 032*  
*Tempat/Tgl Lahir* : *Batusangkar/ 4 juni 1993*  
*Jenis Kelamin* : *Laki-Laki*  
*Telepon/HP* : *082288203032*  
*Email* :  
[\*david\\_asri@rocketmail.com\*](mailto:david_asri@rocketmail.com)

*Orang Tua*

*Ayah* : *Drs. Asri*

*Ibu* : *Deswati*

*Anak ke/dari*

*Alamat*

|  
*Perumahan Asam Kapeh, Malana  
Ponco, Batusangkar*

*Riwayat Pendidikan*

- 1. 1999 - 2005* : *SDN 23 Kp. Baru Batusangkar*
- 2. 2005 - 2008* : *SMP 2 Batusangkar*
- 3. 2008 - 2011* : *SMA N 2 Batusangkar*
- 4. 2011 - 2017* : *IAIN Batusangkar*

*Motto : If you lost something in your live, doesn't mean you lost in your hope*

*Batusangkar, 10 Februari 2017*

*DAVID ASRI.SE*





Dan seandainya pohon-pohon di bumi menjadi pena dan laut (menjadi tinta), ditambahkan kepadanya tujuh laut (lagi) sesudah (kering)nya, niscaya tidak akan habis-habisnya (dituliskan) kalimat Allah. Sesungguhnya Allah Maha Perkasa lagi Maha Bijaksana.

(QS. Lukman : 27)

Alhamdulillahirabbilalamin... Ya Allah

Terimakasih atas semua nikmat dan rahmat-Mu yang begitu indah, Hari ini rasa kebahagiaan yang tidak bisa kusembunyikan dari relung hati, sebuah perjalanan panjang, penuh rintangan, penuh dengan teka-teki dan terkadang aku merasakan kegelapan,,sekarang rasa kegelapan itu kau berikan secercah cahaya terang ...meskipun hari esok akan banyak lagi teka-teki dan tanda tanya yang nantinya apa mungkin aku bisa menjawabnya.

Di tengah larutnya malam ku gelar sejadah bersujud kepada Mu ya Allah, ku meminta jikalau aku kehilangan arah, ku mohon petunjuk-Mu. Aku sering terjatuh, terluka terkadang aku merasa sendiri, tapi aku tak pernah takut dan tidak pernah mau menyerah bahkan aku tidak mau kalah. Aku akan terus melangkah berusaha dan berdoa tanpa mengenal apa itu putus asa. *Kini aku baru mengerti arti kesabaran, hari ini aku merasakan buah atas kesabaran penantian ku selama ini, sungguh tidak ku sangka ya Allah kau menyimpan sejuta makna dan rahasia untuk kebahagiaan dan keberhasilan ini.* Semoga keberhasilan ini menjadi langkah awal bagi ku untuk meraih cita-cita besarku.

Saya persembahkan karya kecil ini, untuk cahaya hidup, yang senantiasa ada saat suka maupun duka, selalu setia mendampingi, saat kulemah tak berdaya buat:



*PAPA (Drs. Asri)*

Terima kasih tuhan telah engkau ciptakan seorang laki-laki yang selalu tegar menghadapi sifat dan keegoisan saya, laki-laki yang selalu memberikan motivasi dan semangat untuk hidup saya

*MAMA (Deswati)*

Terima kasih kepada mama telah menjadi bidadari dalam hidup ini menjadi cahaya dalam kegelapan hati ini, merawat dan menyayangi saya dari saya lahirkan di dunia ini

*PAPA DAN MAMA TERSAYANG*

*Sebagai tanda bakti, hormat, dan rasa terima kasih yang tiada terhingga kepada papa dan mama yang telah memberikan kasih sayang, segala dukungan, dan cinta kasih yang tiada terhingga yang tiada mungkin dapat saya balas hanya dengan selembar kertas yang bertuliskan kata cinta dan persembahan. Semoga ini menjadi langkah awal untuk membuat Papa dan Mama bahagia karna saya, semoga Papa dan Mama selalu dalam lindungan Allah SWT  
Terima Kasih Papa.... Terima Kasih Mama...*

**UDA (Ipda.Syariful Asri S.T)**

*Terima kasih telah menjadi uda dan panutan bagi saya, tetap berikan saya motivasi dan semangat dalam menjalani hidup ini. Karna ini awal bagi saya untuk menghadapi kehidupan yang sesungguhnya. Semoga karier uda lancar dan selalu sehat*

**ADEK (Annisa Maharani)**

*Semoga Adek Lebih Rajin Lagi Belajar Dan Selalu Sehat, Buat Bangga Keluarga Karena Kamu Harapan Bagi Kita Semua*

**AKUNTANSI SYARIAH 2011 KHUSUSNYA LOKAL A**

*Terimakasih saya ucapkan Kepada Teman sejawat Saudara seperjuangan Tanpa kalian saya tak pernah berarti,,tanpa kalian saya bukan siapa-siapa yang takkan jadi apa-apa”, buat Fiki Yulisman SE.,Sy, Alym Mulkhair SE.,Sy, Edi Candra S.E Weni Sriwinata SE.,Sy, Meri Wirna SE., Sy, Defvi Martha SE.,Sy, Vivi Nurariani SE., Sy, , Rahmadani SE., Sy, Desniati SE.,Sy, Refni Safitri SE.,Sy, Fitri Susanti SE.,Sy, Oktari Ningsih SE.,Sy, Artiti Ida Wahyuni SE.,Sy, Cici Silviana SE.,Sy, Nina Hikmahwati SE.,Sy, Yuliahafizah SE.,Sy, Bayu SE.,Sy, Nuratul huriah SE.,Sy, Dian Melisa SE.,Sy Darmita Safitri SE.,Sy*

**SOMEONE (Mutiara Sukma Ardi)**

*Terima kasih atas perhatian, pengertian, semangat, nasehat yang telah kau berikan serta sabar menghadapi tingkah saya yang terkadang emosi karena terasa lelah dalam menyelesaikan skripsi ini, Saat saya mengalami kegagalan dalam menyelesaikan skripsi ini kau slalu menyakinkan saya kalau semua ini pasti bisa atasi. semoga engkau dapat menyusul untuk meraih S.pd tetap semangat menjalani perkuliahn nya.*



*Hanya sebuah karya kecil dan untaian kata-kata ini yang dapat  
kupersembahkan kepada kalian semua,,untuk cahaya hidup, yang senantiasa ada  
saat suka  
maupun duka,selalu setia mendampingi, saat kulemah tak berdaya (Ayah tercinta  
dan Ibu tersayang kakak,serta Adik tersayang) yang selalu memanjatkan  
doa untuk putra tercinta dalam setiap sujudnya.  
beribu terimakasih kuucapkan.*



By: DAVID ASRI S.E

## ABSTRAK

### **DAVID ASRI. NIM, 11 203 032 JUDUL SKRIPSI “PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI BERDASARKAN *PROCESS COSTING METHOD* (Studi Kasus Pada Usaha Dapur Mas Jorong Jambu Nagari Tabek Kecamatan Pariangan, Kabupaten Tanah Datar)”**

Permasalahan dalam penelitian ini adalah perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Usaha Kue Dapur Mas. Penelitian ini bertujuan untuk menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan metode *process costing method* dan melihat dampak dari harga pokok produksi pada Usaha Kue Dapur Mas dengan menggunakan *process costing method*.

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian lapangan (*field research*) dengan jenis penelitian analisis deskriptif kuantitatif. Teknik pengumpulan data yang penulis gunakan adalah melalui wawancara dan dokumentasi. Pengolahan data dilakukan secara deskriptif kuantitatif, kemudian diuraikan serta melakukan klasifikasi terhadap aspek masalah tertentu dan memaparkan melalui kalimat yang efektif.

Dari penelitian yang penulis lakukan di lapangan dapat disimpulkan bahwa terdapat perhitungan biaya yang kurang tepat pada Usaha Kue Dapur Mas, yaitu dalam pengklasifikasian biaya *overhead pabrik*. Hal ini menyebabkan perbedaan dalam perhitungan harga pokok produksi. Harga pokok produksi yang dihitung oleh Usaha Kue Dapur Mas adalah sebesar Rp 25.300/kg untuk kue karambia, sedangkan harga pokok produksi menurut *process costing method* untuk produk kue karambia adalah sebesar Rp 26.350/kg. Harga pokok untuk produk dakak-dakak oleh Usaha Kue Dapur Mas Rp 25.700/kg sedangkan berdasarkan perhitungan *process costing method* untuk produk dakak-dakak adalah Rp 26.700. Sehingga terdapat perbedaan dalam perhitungan harga pokok sebesar Rp.1.050/unit untuk kue karambia, dan untuk dakak-dakak Rp 1.000/kg.

***Kata kunci*** : *Process Costing Method, Usaha Kue Dapur Mas, Harga Pokok Produksi,*

## KATA PENGANTAR



Syukur Alhamdulillah penulis ucapkan kepada kehadiran Allah SWT, karena dengan rahmatnya penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul **“PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI BERDASARKAN *PROCESS COSTING METHOD* (Studi Kasus Pada Usaha Dapur Mas Jorong Jambu Nagari Tabek Kecamatan Pariangan, Kabupaten Tanah Datar)”**. Penulisan skripsi ini adalah sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Jurusan Ekonomi Syariah konsentrasi Akuntansi Syariah Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Batusangkar.

Selanjutnya shalawat beserta salam, semoga tercurah buat junjungan kita yakni Nabi Muhammad SAW yang telah meninggalkan bekal bagi umatnya yaitu Al-Qur'an dan Sunnah sebagai pedoman hidup dalam mencapai kebahagiaan dunia dan akhirat. Selesaiannya penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan dorongan dari berbagai pihak baik secara langsung dan tidak langsung. Untuk itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada Bapak Dr.H. Syukri Iska, M.Ag selaku Pembimbing I serta selaku pembimbing Akademik dan kepada Ibu Elfina Yenti, SE.,Akt.,M.Si.,Ca selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing dan mengarahkan penulis dalam penulisan skripsi ini.

Teristimewa buat kedua orang tua (Bapak Drs.Asri dan Ibu Deswati), kakak(Ipda Syariful Asri ST), dan adik(Anissa Maharani), serta keluarga yang memberikan dorongan dan semangat baik moril maupun materil sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Kemudian ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada:

1. Bapak Dr. H. Kasmuri selaku Rektor Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Batusangkar yang telah memberikan fasilitas belajar kepada penulis dalam menuntut ilmu pengetahuan.

2. Bapak Nasfizar Guspendri S.E., M.Si selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Batusangkar yang selalu memberikan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini
3. Bapak Gampito S.E., M.Si selaku ketua Jurusan Ekonomi Syariah yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan nasehat dan bimbingan dalam perkuliahan.
4. Bapak Dr. Himyar Parizal, SE., MM selaku penguji I dan Bapak Gampito, SE., M.Si selaku penguji II yang telah bersedia untuk meluangkan waktu menguji dan memberikan kritik beserta saran untuk penulis.
5. Bapak dan Ibu dosen serta Karyawan/Karyawati pada Jurusan Ekonomi Syariah Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Batusangkar yang telah memberikan segenap kemampuannya dalam mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan kepada penulis selama menjalani perkuliahan.
6. Seluruh dosen dan staff administrasi IAIN Batusangkar yang menaruh perhatian dan bantuan kepada Penulis sehingga selesainya skripsi ini.
7. Pemilik Usaha Dapur Mas Jorong Jambu, Nagari Tabek, Kecamatan Pariangan, Kabupaten Tanah Datar Bapak M.B Raffal beserta keluarga dan juga karyawan
8. Kepada teman-teman akuntansi syariah BP 11, Asna Tari SE,Sy, Bayu SE,Sy, Jhoni Pranata SE,Sy, Weni Sriwinata SE,Sy, Darmita Safitri SE,Sy, Gusti Arda SE,Sy. Tomi, Andri, Elmutari. Wati dan teman-teman yang lain, banyak kisah suka dan duka kita selama kita menjalani perkuliahan, terkhusus kepada sahabat Edi Chandra SE, (Tepong menanti), Fiki Yulisman SE,Sy (bang Prem), Alim Mulkhair (coverboy)
9. Kepada teman-teman yang seperjuangan untuk meraih gelar sarjana ekonomi Ardo Purnama S.H, Epon Rayadi S.H, Eris Arzultri S.pd., Zulfahmi, Ami Kurnia Kasih SE, afdol Dinil Haq SE, Cica Nofri Rahayu SE, Suci Afidri SH, dan yang lain, maaf tidak bias menyebutkan satu persatu.

Tiada kata yang pantas untuk diucapkan selain iringan doa dan harapan semoga Allah SWT memberikan balasan yang berlipat ganda kepada seluruh

pihak yang telah memberikan dukungan moril maupun materil. Kiranya karya ini memberikan sumbangsih bagi para pembaca dan pemerhati serta menjadi amal sholeh bagi Penulis. Amin...

Penulis mohon maaf, jika dalam skripsi ini terdapat kekhilafan dan kekeliruan, baik teknis maupun isinya. Kritik yang konstruktif dan sehat sangat Penulis harapkan demi sempurnanya skripsi ini.

Batusangkar, 1 Februari 2017

Penulis,

**DAVID ASRI**  
**NIM. 11 203 032**

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	ix
<b>BAB I : PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	6
C. Batasan Masalah .....	6
D. Tujuan Penelitian .....	6
E. Kegunaan Penelitian .....	6
<b>BAB II : LANDASAN TEORI</b>	
A. Akuntansi biaya .....	8
1. Pengertian akuntansi biaya .....	8
2. Fungsi akuntansi biaya .....	8
B. Biaya .....	10
1. Defenisi Biaya .....	10
2. Objek Biaya .....	11
3. Penggolongan biaya .....	12
4. Penulusuran biyake objek biaya .....	18
5. Klasifikasi Biaya .....	20
C. Harga Pokok Produksi .....	26
1. Definisi Harga Pokok Produksi .....	26
2. Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi .....	26
3. Tujuan Harga Pokok Produksi .....	28
4. Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi .....	29
5. Metode Penentuan Harga Pokok Produksi .....	32



D.	Proses Costing .....	33
1.	Definisi Process Costing.....	33
2.	Karakteristik Proses Costing.....	34
3.	Tahapan-Tahapan Perhitungan Biaya Berdasarkan Proses ...	35
4.	Persamaan Perhitungan Harga Pokok Proses Denga Harga Pokok Pesanan.....	38
5.	Perbedaan Metode Harga Pokok Proses Denga Metode Harga Pokok Pesanan.....	38
E.	Penelitian Relevan .....	40
F.	Kerangka Berpikir .....	41
 <b>BAB III : METODE PENELITIAN</b>		
A.	Jenis Penelitian.....	42
B.	Waktu dan Tempat Penelitian.....	42
C.	Sumber Data.....	42
D.	Teknik Pengumpulan Data.....	42
E.	Teknik Analisis Data.....	43
 <b>BAB IV : HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>		
A.	Gambaran Umum Perusahaan.....	45
1.	Sejarah Perusahaan.....	45
2.	Produk yang dihasilkan.....	45
B.	Temuan Penelitian.....	45
1.	Perhitungan Harga Pokok Produksi Oleh Usaha Dapur Mas.....	45
C.	Teknik Analisis Data.....	49
1.	Perhitungan <i>Process Costing method</i> pada Usaha Dapur Mas .....	49
2.	Perbandingan Harga Pokok Produksi Usaha Dapur Mas Dengan Metode <i>Process Costing Method</i> .....	59
 <b>BAB V : PENUTUP</b>		
A.	Kesimpulan.....	72
B.	Saran.....	72
 <b>DAFTAR PUSTAKA</b>		
<b>LAMPIRAN</b>		

## DAFTAR TABEL

Tabel 4.1:	Biaya Bahan Baku <i>Home Industry</i> Tiga Putra .....	46
Tabel 4.2 :	Biaya Tenaga Kerja <i>Home Industry</i> Tiga Putra.....	48
Tabel 4.3:	Biaya <i>Overhead Pabrik Home Industry</i> Tiga Putra .....	49
Tabel 4.4 :	Harga Pokok Produksi <i>Home Industry</i> Tiga Putra.....	50
Tabel 4.5 :	Ringkasan Aliran Fisik Unit Produksi <i>Home Industry</i> Tiga Putra....	51
Tabel 4.6 :	Produk Jadi <i>Home Industry</i> Tiga Putra.....	52
Tabel 4.7:	Perhitungan Biaya Bahan Baku <i>Home Industry</i> Tiga Putra.	53
Tabel 4.8:	Perhitungan Biaya Tenaga Kerja <i>Home Industry</i> Tiga Putra.	58
Tabel 4.9:	Perhitungan Biaya Bahan Penolong <i>Home Industry</i> Tiga Putra.....	59
Tabel 4.10:	Perhitungan Penyusutan Mesin <i>Home Industry</i> Tiga Putra...	60
Tabel 4.11:	Perhitungan Biaya <i>overhead pabrik</i> <i>Home Industry</i> Tiga Putra.....	61
Tabel 4.12:	Perhitungan Biaya Perunit <i>Home Industry</i> Tiga Putra.....	66
Tabel 4.13:	Laporan Harga Pokok Produksi <i>Home Industry</i> Tiga Putra.....	67
Tabel 4.14:	Perbandingan Harga Pokok Produksi Perusahaan Dengan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode <i>Process Costing</i> <i>Home Industry</i> Tiga Putra.....	67

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	: Kerangka Berpikir.....	41
------------	--------------------------	----

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1: Pemakaian Biaya Bahan Baku
- Lampiran 2: Pemakaian Biaya Tenaga Kerja
- Lampiran 3: Pemakaian Biaya *Overhead Pabrik*
- Lampiran 4: Surat Izin penelitian
- Lampiran 5: Surat Keterangan penelitian Dari *Home Industry* Tiga Putra

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Perusahaan adalah suatu badan hukum yang menghasilkan barang dan jasa yang diperlukan pelanggan. Jenis perusahaan dapat digolongkan kedalam perusahaan perdagangan, perusahaan jasa dan perusahaan manufaktur. Perusahaan perdagangan adalah perusahaan yang kegiatannya menjalankan aktifitas jual-beli barang dagangan. Perusahaan jasa merupakan perusahaan yang usahanya atau aktifitasnya adalah memberikan pelayanan jasa kepada pelanggan. Perusahaan manufaktur merupakan perusahaan yang mengolah bahan baku menjadi bahan jadi, kemudian barang jadi itu dijual kepada para pelanggan.<sup>1</sup> Dalam perusahaan tersebut, siklus akuntansi biaya dimulai dengan pencatatan harga pokok bahan baku yang dimasukkan kedalam proses produksi, dilanjutkan dengan pencatatan biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik yang dikonsumsi untuk produksi, serta berakhir dengan disajikannya harga pokok produk jadi yang diserahkan oleh bagian produksi kebagian gudang. Akuntansi biaya dalam perusahaan manufaktur bertujuan untuk menyajikan harga pokok produksi per satuan produk jadi.<sup>2</sup>

Salah satu cara yang dapat dilakukan oleh perusahaan manufaktur dalam melakukan aktivitas produksi adalah dengan melakukan perhitungan harga pokok produksi yang akurat, sehingga akan didapatkan perhitungan harga jual yang mampu bersaing di pasaran. Penetapan harga jual ini belum memadai jika hanya ditujukan untuk memulihkan atau menutupi semua biaya, tetapi juga harus menjamin adanya laba. Laba adalah selisih antara jumlah yang diterima dari pelanggan atas barang atau jasa yang dihasilkan dengan jumlah yang dikeluarkan untuk membeli sumber daya alam dalam menghasilkan barang atau jasa.<sup>3</sup> Tujuan perusahaan yaitu memperoleh laba semaksimal

---

<sup>1</sup> Nasfizar Guspendri dan Sri Adella Fitri, *Pengantar Akuntansi I*, (Batusangkar: STAIN Batusangkar Press, 2010), hal. 123

<sup>2</sup> Mulyadi, *Akuntansi Biaya Edisi 5*, (Yogyakarta: UPP STIM YKPN, 2009), hal. 36

<sup>3</sup> Carls Waren, *Pengantar Akuntansi*, Buku Satu Edisi 21, (Jakarta: Salemba Empat, 2006), Hal 8

mungkin. Perolehan laba yang maksimal yaitu dengan cara menaikkan tingkat laba yang disertai dengan meningkatkan volume penjualan dan memperkecil faktor yang bersifat mengurangnya atau dengan menekan harga pokok produksi. Sehubungan dengan hal tersebut, perusahaan membutuhkan informasi mengenai harga pokok produksi. Harga pokok produksi mencerminkan total biaya barang yang diselesaikan selama periode berjalan. Biaya yang hanya dibebankan pada barang yang diselesaikan adalah biaya manufaktur dari bahan langsung, tenaga kerja langsung dan overhead.<sup>4</sup>

Perhitungan harga pokok produksi mempunyai pengaruh besar terhadap kelangsungan usaha suatu perusahaan, ketidak tepatan dalam perhitungan harga pokok produksi akan berdampak buruk terhadap perusahaan, karena harga pokok produksi dapat dijadikan alat sebagai penetapan harga jual, sebagai alat untuk mengukur efisiensi pelaksanaan proses produksi serta sebagai dasar untuk pengambilan keputusan bagi manajemen perusahaan. Penentuan harga jual terlalu tinggi atau terlalu rendah dan akan mempengaruhi laba yang akan diperoleh suatu perusahaan, untuk menghitung harga pokok produksi dapat dilakukan dengan cara melakukan pengumpulan dan pengklasifikasian biaya-biaya yang dikeluarkan selama produksi. Pengumpulan harga pokok produksi secara tidak langsung sangat ditentukan oleh proses kegiatan produksi suatu produk.

Mengenai harga pokok produksi maka muncullah dua metode untuk perhitungan harga pokok yaitu metode harga pokok pesanan (*job order costing method*) dan metode harga pokok proses (*process costing method*). Metode harga pokok pesanan (*job order costing method*) digunakan apabila suatu perusahaan memproduksi sesuai dengan pesanan yang ada, pesanan adalah unit tunggal atau kelompok unit yang diidentifikasi sebagai produksi untuk spesifikasi pelanggan yang berbeda. Setiap pesanan dianggap sebagai kesatuan biaya atau objek biaya yang unik. Biaya dari pesanan yang berbeda dicatat dalam jenis buku rekening berbeda yang terpisah dan tidak ditambahkan bersama dalam buku besar. Sistem perhitungan biaya

---

<sup>4</sup> Hansen dan Mowen, *Akuntansi Manajerial*, (Jakarta: Salemba Empat, 2009), hal. 60



berdasarkan pesanan menyediakan penting untuk mengatur keuntungan dan membentuk harga untuk *output*.<sup>5</sup> Sedangkan metode harga pokok proses (*process costing method*) digunakan apabila suatu perusahaan memproduksi berdasarkan produksi massa untuk memenuhi persediaan gudang. Sistem perhitungan biaya berdasarkan proses digunakan pada banyak industri, seperti industri kimia, penyulingan minyak, tekstil, cat, tepung, pengalengan, karet, peralatan elektronik, kaca, pemrosesan makanan, pertambangan, dan lainnya.<sup>6</sup> Tahapan-tahapan atau langkah-langkah dalam perhitungan biaya berdasarkan proses ada lima yaitu: menganalisis ringkasan aliran unit fisik, perhitungan terhadap output unit ekuivalen, menghitung biaya perunit ekuivalent untuk setiap elemen biaya produksi, menentukan total biaya untuk setiap elemen biaya produksi, dan membebankan total biaya produksi ke unit yang telah selesai dan persediaan akhir barang dalam proses.

Faktor penting dalam menentukan harga jual yaitu harga pokok produksi.<sup>7</sup> Saat menetapkan harga pokok produksi diperlukan pemahaman mengenai akuntansi biaya.<sup>8</sup> Akuntansi biaya menetapkan harga pokok produksi dengan melakukan proses pencatatan, menggolongkan, dan meringkas biaya-biaya yang dibutuhkan dalam memproduksi suatu produk atau jasa. Biaya produksi yang dikeluarkan oleh perusahaan tersebut terdiri dari tiga bagian yaitu, biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

Begitu juga dengan usaha kecil menengah yang memproduksi suatu produk untuk memperoleh keuntungan atau laba juga harus mempertimbangkan hal tersebut agar mendapatkan keuntungan yang maksimal. Dilihat pada kondisi saat sekarang ini kebanyakan usaha kecil menengah pada saat ini tidak mengelompokkan biaya-biaya tersebut kemasing-

---

<sup>5</sup> Cecily A. Raiborn, *Akuntansi Biaya Dasar dan Perkembangan*, (Jakarta: Salemba Empat, 2011), hal. 208-209

<sup>6</sup> Blocher, Dkk, *Manajemen Biaya: Penekanan Strategis Ed. 5 Buku 1*, (Jakarta: Salemba Empat, 2011), hal. 287

<sup>7</sup> Blocher, Dkk, *Manajemen Biaya: Penekanan Strategis Ed. 5 Buku 1*, (Jakarta: Salemba Empat, 2011), Hal. 290-291

<sup>8</sup> Mulyadi, *Akuntansi Biaya*, (Yogyakarta: STIM YKPN. 2009), hal.16

masing posnya, akan tetapi mereka menyatukan seluruh biaya-biaya tersebut untuk menentukan harga pokoknya dan menentukan harga jual. Oleh sebab itu diperlukan pencatatan atas biaya-biaya yang dikeluarkan sehingga nantinya untuk perhitungan harga pokok dapat dilakukan sesuai dengan teori-teori yang sudah ada.

Terkait dengan usaha kecil dan menengah salah satunya yaitu usaha Dapur Mas yang beralamat di Jorong Jambu, Nagari Tabek, Kecamatan Pariangan, Kabupaten Tanah Datar, yang berdiri pada tahun 1988 merupakan usaha kue kering yang bergerak dalam perusahaan manufaktur yang mengelola dan menghasilkan produknya sendiri secara terus menerus.<sup>9</sup> Penentuan harga pokok produksi pada usaha Dapur Mas dilakukan dengan metodenya sendiri, dimana penentuan harga pokok produksi dengan cara mengumpulkan semua biaya yang telah dikeluarkan selama proses produksi berlangsung kemudian membaginya dengan jumlah output yang dihasilkan, demikian penggunaan cara tersebut masih kurang mendukung dan tidak menghasilkan harga pokok produk yang akurat atau tepat dan juga akan berpengaruh terhadap harga jualnya.

Pada Usaha Dapur Mas dalam penentuan harga pokok produksi dengan metode tersebut diduga mengakibatkan tidak akuratnya perhitungan harga pokok produksi. Untuk itu dipandang perlu dilakukan *process costing method*, agar perhitungan harga pokok produksi menjadi akurat

---

<sup>9</sup> Wawancara dengan, Masril, (Jumat, 15 April Batusangkar)

Berikut adalah data usaha Dapur Mas pada Tahun 2015 sebagai berikut:

**Tabel 1.1**  
**Usaha Dapur Mas**  
**Data Jumlah Hasil Produksi Selama Tahun 2015**  
**Dalam Satuan (Kg)**

BULAN	PRODUKSI	
	Kue Karambia	Dakak-Dakak
Januari	729 Kg	747 Kg
Februari	648 Kg	786 Kg
Maret	675 Kg	797 Kg
April	702 Kg	727 Kg
Mei	729 Kg	747 Kg
Juni	675 Kg	797 Kg
Juli	729 Kg	847 Kg
Agustus	729 Kg	547 Kg
September	675 Kg	797 Kg
Oktober	729 Kg	747 Kg
November	702 Kg	727 Kg
Desember	702 Kg	727 Kg
Jumlah	8.424 kg	8.993

*Sumber: Usaha Dapur Emas*

Berdasarkan data yang penulis peroleh, harga pokok produksi untuk produk kue karambia dan dakak-dakak pada tahun 2015 adalah sebesar Rp 23.600/Kg. Untuk setiap produksi mengalami kenaikan dan penurunan setiap bulannya, tergantung permintaan di pasaran.<sup>10</sup>

Dalam penentuan harga pokok produksi yang dilakukan pada usaha Dapur Mas berdasarkan perkiraan pemilik saja. Sehingga berdasarkan teori, tentunya berpotensi terhadap tidak akuratnya dalam memperhitungkan harga pokok produksi.

<sup>10</sup> Wawancara dengan, Masril, (Jumat, 15 April 2016 di Batusangkar)

Berdasarkan permasalahan di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian terhadap permasalahan tersebut yang akan dituangkan dalam skripsi yang berjudul **“Perhitungan Harga Pokok Produksi berdasar *Process Costing Method* Pada Usaha Kue Dapur Mas”**.

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang penelitian di atas, penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Perhitungan harga pokok produksi pada usaha Dapur Mas masih belum terproses.
2. Perhitungan harga pokok produksi pada Dapur Mas tidak secara akurat sehingga berpengaruh terhadap penentuan laba.
3. Penerapan *process costing method* dalam perhitungan harga pokok produksi.
4. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan *process costing method*.

## **C. Batasan dan Rumusan Masalah**

Berdasarkan identifikasi permasalahan di atas, penulis membatasi dan merumuskan masalah yaitu Bagaimana perhitungan harga pokok produksi menggunakan *process costing method* pada Usaha Dapur Mas

## **D. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini yaitu “Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan *process costing method* pada Usaha Dapur Mas”.

## **E. Kegunaan Penelitian**

1. Bagi Penulis
  - a. Sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Ekonomi pada Jurusan Ekonomi Syariah/Akuntansi Syariah Fakultas Ekonomi

dan Bisnis Islam pada Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Batusangkar.

- b. Untuk aplikasi teori-teori yang didapatkan di bangku perkuliahan dan dijadikan sebagai alat bantu dalam pembahasan.

## 2. Bagi Industri

Penulis berharap penelitian ini dapat bermanfaat dan menjadi masukan bagi industri khususnya industri menengah kebawah dalam penentuan harga pokok produksi dan sebagai acuan untuk menentukan harga jual produk.

## 3. Bagi Akademisi

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan alternatif referensi bagi peneliti selanjutnya.

## **BAB II**

### **LANDASAN TEORI**

#### **A. Akuntansi Biaya**

##### **1. Pengertian Akuntansi Biaya**

Akuntansi biaya merupakan perangkat yang dibutuhkan manajemen untuk aktifitas perencanaan dan pengendalian, memperbaiki kualitas, meningkatkan efisiensi serta membuat keputusan-keputusan yang bersifat rutin maupun yang bersifat strategis. Berkaitan dengan hal tersebut, maka akuntansi biaya dapat membantu manajemen dalam menyelesaikan tugas-tugas sebagai berikut:<sup>11</sup>

- a. Penyusunan anggaran dan pelaksanaan anggaran operasi perusahaan.
- b. Pendapat metode dan prosedur perhitungan biaya, pengendalian biaya, pembebanan biaya yang akurat, serta perbaikan mutu yang berkesinambungan.
- c. Menghitung biaya dan laba perusahaan untuk satu periode akuntansi, tahunan atau periode yang lebih singkat.
- d. Memilih sistem dan prosedur dari alternative yang terbaik, guna dapat menaikkan pendapatan dan menurunkan biaya

##### **2. Fungsi Akuntansi Biaya**

Akuntansi biaya berfungsi sebagai berikut:

- a. Pelaporan kepada pihak manajemen

Pada setiap akhir tahun baku, manajemen diharuskan menyajikan laporan keuangan yang meliputi laporan harga pokok produksi, neraca, laporan laba rugi, laporan perubahan laba ditahan dan aliran kas.

---

<sup>11</sup> Bastian Bustami, dan Nurlela, *Akuntansi Biaya*, (Jakarta: Mitra Wacana Media. 2010), hal 4-5



b. Untuk perencanaan

Anggaran merupakan bentuk perencanaan kegiatan yang terpenting. Anggaran akan membantu manajemen dalam pengkoordinasian kegiatan produksi, penjualan dan administrative perusahaan sehingga setiap peluang yang ada dapat dimanfaatkan secara optimal. Tanggungjawab penyusunan anggaran biaya terletak pada bagian akuntansi biaya.

c. Untuk pengendalian

Laporan akuntansi pertanggungjawaban yang dilaporkan oleh manajer yang mengelola masing-masing unit organisasi merupakan kontribusi dari akuntansi biaya yang sangat besar artinya bagi manajemen untuk pengendalian biaya operasional.

d. Untuk penilaian prestasi

Peran akuntansi biaya dalam penyusunan anggaran khususnya anggaran biaya yang dipakai sebagai norma dalam penilaian prestasi, tidak perlu diragukan lagi. Akuntansi biaya merupakan sumber informasi yang diperlukan manajemen untuk penilaian prestasi melalui perbandingan dan analisis terhadap penyimpangan biaya yang terjadi dari anggaran atau standarnya.

e. Sebagai basis data biaya

Informasi biaya digunakan sebagai dasar pelaporan dalam akuntansi keuangan dan akuntansi manajemen. Apabila informasi biaya ditujukan pada pihak ekstern, harus memperhatikan karakteristik akuntansi keuangan. Akuntansi biaya merupakan basis data biaya untuk akuntansi manajemen dan akuntansi keuangan.<sup>12</sup>

---

<sup>12</sup> Sulastiningsih dan Zulkifli, *Akuntansi Biaya*...hal 19-20

## B. Biaya

### 1. Definisi Biaya

Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi yang dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu<sup>13</sup>. Biaya dalam akuntansi diartikan dalam dua pengertian yang berbeda, yaitu:

a. Biaya dalam artian *cost*

Biaya (*Cost*) adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Biaya ini belum habis masa pakainya dan digolongkan sebagai aktiva dan dimasukkan dalam neraca. Contoh : persediaan bahan baku, persediaan produk dalam proses, persediaan produk selesai dan *supplies* atau aktiva yang belum digunakan.

b. Biaya dalam artian *expense*

Beban (*expense*) adalah biaya yang telah memberikan manfaat dan sekarang telah habis, biaya yang belum dinikmati yang dapat memberikan manfaat dimasa akan datang dikelompokkan sebagai harta. Biaya ini dimasukkan kedalam laba rugi sebagai pengurang dari pendapatan. Contoh beban penyusutan, beban pemasaran, beban yang tergolong sebagai biaya operasi.<sup>14</sup>

Menurut disiplin akuntansi manajemen "*cost*"= biaya – biaya yang dianggap akan memberi manfaat diwaktu yang akan datang dan karena itu dicantumkan dalam neraca. Menurut AAA *cost* adalah pengeluaran yang diukur dalam moneter yang telah dikeluarkan atau potensial akan dikeluarkan untuk memperoleh dan mencapai tujuan tertentu. Sebaliknya

---

<sup>13</sup> Bastian Bustami, dan Nurlela, *Akuntansi Biaya*, (Jakarta: Mitra Wacana Media. 2010), hal.7

<sup>14</sup> Bastian Bustami dan Nurlela, *Akuntansi...*, hal. 7-8

*expens* adalah pengeluaran yang telah digunakan untuk menghasilkan prestasi.<sup>15</sup>

Dalam arti luas biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Nilai sumber ekonomis yang telah dikorbankan untuk mencapai tujuan tertentu merupakan biaya historis, yaitu biaya yang telah terjadi di masa lalu, sedangkan nilai sumber ekonomi yang akan dikorbankan untuk mencapai tujuan tertentu merupakan biaya masa yang akan datang.

Ada 4 unsur pokok dalam definisi biaya tersebut diatas:<sup>16</sup>

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

Istilah biaya menjadi lebih spesifik bila deskripsinya dimodifikasi menjadi biaya langsung, biaya utama, biaya konversi, biaya tidak langsung biaya tetap, biaya variabel, biaya terkendali, biaya produk, biaya periode, biaya bersama, biaya estimasi, biaya standar, biaya tertanam, atau biaya tunai. Setiap modifikasi mengimplikasikan atribut-atribut tertentu yang penting dalam pengakuan biaya.

## 2. Objek Biaya

Objek biaya (*cost objek*) adalah tempat dimana biaya atau aktivitas diakumulasikan atau diukur.<sup>17</sup> Unsur aktivitas- aktivitas yang dapat dijadikan sebagai objek biaya adalah: produk, produksi, departemen, devisi, batch dari unit-unit sejenis, lini produk, kontrak, pesanan pelanggan, proyek, proses, tujuan strategi. Objek biaya tersebut dapat digunakan untuk menelusuri biaya dan menentukan seberapa objektif,

---

<sup>15</sup> Kamaruddin Ahmad, *Akuntansi Manajemen: Dasar-Dasar Konsep Biaya dan Pengambilan Keputusan* revisi 7, (Jakarta: Rajawali Pers, 2011), hal. 33

<sup>16</sup> Mulyadi, *Akuntansi Biaya*, (Yogyakarta: STIM YKPN. 2009), hal.8

<sup>17</sup> Bustami, *Akuntansi Biaya...*, hal. 8

biaya tersebut dapat diandalkan dan seberapa berartinya ukuran biaya yang dihasilkan.<sup>18</sup>

Objek biaya juga merupakan pengorbanan untuk mendapatkan sesuatu (barang atau jasa). Barang atau jasa akan dijual dengan tujuan untuk memperoleh laba. Jadi dalam dunia bisnis semua pengorbanan adalah untuk memperoleh laba. Laba merupakan penggerak utama kemajuan suatu perusahaan. Para pengambil keputusan (pemilik, kreditur, dan manajer) harus mengetahui dan memahami objek-objek biaya agar mereka bisa merencanakan laba, mengendalikan kegiatan bisnis, dan mengevaluasi kinerja dengan baik. Objek biaya merupakan fokus utama pengambilan keputusan karena memerlukan pengorbanan waktu, tenaga, pikiran, material yang dapat diukur dengan satuan uang.<sup>19</sup>

### 3. Penggolongan Biaya

Dalam akuntansi biaya umumnya penggolongan biaya ditentukan atas dasar tujuan yang hendak dicapai dengan penggolongan tersebut, karena dalam akuntansi biaya dikenal konsep “*different costs for different purposes*” (beda biaya berbeda tujuan).<sup>20</sup>

Klasifikasi biaya atau penggolongan biaya adalah suatu proses pengelompokan biaya secara sistematis atas keseluruhan elemen biaya yang ada ke dalam golongan-golongan tertentu yang lebih ringkas untuk dapat memberikan informasi yang lebih ringkas dan penting. Klasifikasi biaya yang umum digunakan adalah biaya dalam hubungan dengan: produk, volume produksi, departemen produksi, dan periode akuntansi.<sup>21</sup>

Dalam penggolongan biaya harus disesuaikan dengan tujuan dari biaya yang disajikan. Ada beberapa cara penggolongan biaya yang sering dilakukan, antara lain:

---

<sup>18</sup>Bustami, *Akuntansi Biaya...*, hal. 8

<sup>19</sup> Darsono Prawironegoro, *Akuntansi Manajemen*, (Jakarta: Diadit Media. 2005), hal 16

<sup>20</sup>Mulyadi, *Akuntansi ...*, hal.13

<sup>21</sup>Bustami, *Akuntansi...*, Hal.12

a. Pengolongan biaya atas dasar fungsi pokok dalam perusahaan.

Pada perusahaan manufaktur ada tiga fungsi pokok yaitu fungsiproduksi, fungsi pemasaran, dan fungsi administrasi dan umum. Oleh karenanya di dalam perusahaan manufaktur, biaya dapat dikelompokkan menjadi tigakelompok, yaitu:

1) Biaya produksi

Biaya Produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Biaya ini meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhaed* pabrik. Biaya bahan baku tersebut yang diolah dalam proses produksi. Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya tenaga kerja yang dapat di identifikasikan secara langsung terhadap produk tertentu. Sedangkan biaya overhead pabrik adalah biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya produksi yang masuk dalam kelompok biaya *overhead* pabrik adalah:<sup>22</sup>

a) Biaya bahan baku langsung

Biaya bahan baku langsung adalah bahan baku yang merupakan bagian yang tidak dapat dipisahkan dari produk selesai dan dapat ditelusuri langsung kepada produk selesai. Contohnya yaitu sebagai berikut: kayu dalam pembuatan meubel, kain dalam pembuatan pakaian, karet dalam pembuatan ban, minyak mentah dalam pembuatan bensin, kulit dalam pembuatan sepatu, dan tepung dalam pembuatan kue.

b) Tenaga kerja langsung

Tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang digunakan dalam merubah atau mengonversi bahan baku menjadi produk selesai dan dapat ditelusuri secara langsung kepada produk selesai. Contohnya sebagai berikut: upah

---

<sup>22</sup>Bustami, *Akuntansi...*, hal.13

koki kue, upah tukang serut dan potongan kayu dalam pembuatan meubel, tukang jahit, bordir, pembuatan pola dalam pembuatan pakaian, tukang linting rokok dalam pabrik rokok, operator mesin jika menggunakan mesin.

c) Biaya *overhead* pabrik

Biaya *overhead* pabrik adalah biaya selain bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung tetapi membantu dalam mengubah bahan menjadi produk selesai. Biaya ini tidak dapat ditelusuri secara langsung kepada produk selesai. Biaya *overhead* dapat dikelompokkan menjadi elemen:

1) Bahan tidak langsung (biaya bahan penolong)

Bahan tidak langsung adalah bahan yang digunakan dalam penyelesaian produk tetapi pemakaiannya relatif kecil dan biaya ini tidak dapat ditelusuri secara langsung kepada produk selesai.

2) Tenaga kerja tidak langsung

Tenaga kerja tidak langsung adalah tenaga kerja yang membantu dalam pengolahan produk selesai, tetapi tidak dapat ditelusuri langsung kepada produk selesai, contohnya gaji satpam buruh, gaji pengawasan pabrik, pekerja bagian pemeliharaan penyimpanan dokumen pabrik, pegawai bagian gudang pabrik, gaji resepsionis pabrik, dan pegawai yang menangani barang.

3) Biaya tidak langsung lainnya

Biaya tidak langsung lainnya adalah biaya selain bahan tidak langsung dan tenaga kerja tidak langsung yang membantu dalam pengolahan produk selesai, tetapi tidak dapat ditelusuri langsung kepada produk selesai. Contohnya pajak bumi dan bangunan pabrik, listrik pabrik, air dan telepon pabrik, sewa pabrik,

asuransi pabrik, penyusutan pabrik, peralatan pabrik, pemeliharaan mesin dan pabrik, reksing karyaaan pabrik, dan reparasi mesin dan peralatan pabrik.<sup>23</sup>

## 2) Biaya non produksi

Biaya non produksi adalah biaya yang tidak berhubungan dengan proses produksi. Biaya non produksi ini disebut dengan *biaya komersial* atau *biaya operasi*. Biaya komersial atau operasi ini juga digolongkan sebagai *biaya periode* yaitu biaya-biaya yang dapat dihubungkan dengan interval waktu. Biaya ini dapat dikelompokkan menjadi elemen:

### a) Biaya Pemasaran

Biaya pemasaran merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk, contohnya adalah biaya iklan, biaya promosi, biaya pendalaman dinas, biaya gaji manajer pemasaran dan lain-lain.<sup>24</sup>

### b) Biaya Administrasi dan Umum

Merupakan biaya untuk mengkoordinasikan kegiatan produksi dan kegiatan pemasaran produk.<sup>25</sup> Seluruh biaya yang berkaitan dengan penelitian, pengembangan, dan administrasi umum pada organisasi yang tidak dapat dibebankan pada pemasaran atau produksi, dikelompokkan sebagai biaya administrasi. Administrasi umum bertanggung jawab dalam memastikan bahwa berbagai aktivitas organisasi terintegrasi secara tepat sehingga misi perusahaan secara keseluruhan dapat terealisasi.<sup>26</sup> Contoh biaya ini adalah biaya telepon, biaya peralatan kantor, dan lain-lainnya. Jumlah biaya pemasaran dan biaya administrasi dan umum sering pula disebut biaya komersial.

<sup>23</sup>Bustami, *Akuntansi...*, hal.13

<sup>24</sup>Mulyadi, *Akuntansi Biaya...*, hal.13

<sup>25</sup>Mulyadi, *Akuntansi Biaya...*, hal.14

<sup>26</sup>Mowen, *Akuntansi Manajemen ...*, hal.59

- b. Penggolongan biaya menurut hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai

Sesuatu yang dibiayai dapat berupa produk atau departemen. Dalam hubungan dengan sesuatu yang dibiayai, biaya dapat dikelompokkan menjadi dua golongan:

1) Biaya Langsung (*Direct Cost*)

Biaya langsung adalah suatu objek biaya berkaitan dengan suatu objek biaya dan dapat dilacak ke objek biaya tertentu dengan cara yang layak secara ekonomi (*biaya efektivitas*). Istilah biaya terlacak digunakan untuk menggambarkan pembebanan biaya langsung atas suatu objek biaya.<sup>27</sup>

2) Biaya Tidak Langsung (*Indirect Cost*)

Biaya tidak langsung adalah biaya yang terjadi tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai. Biaya tidak langsung dalam hubungannya dengan produk disebut dengan istilah biaya produksi tidak langsung atau *biaya overhead* pabrik. Biaya ini tidak mudah diidentifikasi dengan produk tertentu<sup>28</sup>.

- c. Penggolongan biaya menurut perilaku dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan.

Penggolongan biaya sesuai dengan aktivitas perusahaan terutama untuk tujuan perencanaan, pengendalian serta pengembangan keputusan. Berdasarkan perilakunya terhadap kegiatan perusahaan biaya dapat dikelompokkan menjadi:

1) Biaya Tetap (*Fixed Cost*).

Biaya tetap adalah biaya yang tidak akan berubah secara total untuk jangka waktu tertentu, sekalipun terjadi perubahan yang besar atas tingkat aktivitas atau volume yang terkait. Karakteristik biaya tetap adalah: Biaya yang jumlah totalnya

---

<sup>27</sup>Charles T, Horngren, *Akuntansi Biaya*, (Jakarta: PT. Indeks. 2008), hal 35

<sup>28</sup>Garrison Noreen Brewer. *Akuntansi Manajerial*, (Jakarta: Salemba Empat. 2013), hal 30



tidak berubah dalam kisaran volume tertentu, cost per unit berubah dalam kisaran relevan, dapat dibebankan ke departemen-departemen dengan dasar keputusan manajemen atau metode alokasi biaya arbitrer, dan tanggung jawab pengendalian berada di tangan manajemen eksekutif dari Supervisor Operasional.<sup>29</sup> Sebagai contoh sewa kendaraan sebulan sebesar 300 ribu rupiah ini merupakan biaya tetap, jika jumlah kilometer yang ditempuh dianggap sebagai volume kegiatan, maka berapa pun kilometer yang ditempuh dalam periode sebulan tidak akan mempengaruhi jumlah sewanya.

## 2) Biaya Variabel (*Variable Cost*).

Biaya variabel secara total berubah proporsional mengikuti perubahan tingkat aktivitas atau volume yang terkait.<sup>30</sup> Semakin tinggi volume kegiatan maka semakin tinggi pula total biaya variabel. Elemen biaya variabel ini terdiri atas: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung yang dibayar per buah produk atau per jam, biaya overhead pabrik variabel, biaya pemasaran variabel. Karakteristik biaya variabel adalah biaya persatuan dipengaruhi oleh perubahan volume kegiatan. Sebagai contoh adalah upah tenaga kerja langsung sebesar 1.000 rupiah untuk setiap unit produk yang dihasilkan. Upah adalah 1.000 rupiah bila hanya satu unit yang dapat diproduksi. Upah menjadi 5.000 rupiah bila 5 unit yang diproduksi dan upah adalah 10.000 rupiah bila 10 yang diproduksi.

## 3) Biaya Semi Variabel

Biaya semi variabel adalah biaya yang mempunyai unsur tetap dan variabel di dalamnya. Unsur biaya yang tetap merupakan jumlah minimal untuk menyediakan produk dan jasa. Sedangkan unsur variabel merupakan bagian dari biaya semi

---

<sup>29</sup>Lukman, *Akuntansi Biaya*....., hal 4

<sup>30</sup>Hornngren , *Akuntansi Biaya*...., Hal.37.

variabel yang dipengaruhi oleh kegiatan. Karakteristik biaya semi variabel adalah biaya yang jumlah totalnya akan berubah sesuai dengan perubahan volume kegiatan. Akan tetapi sifat perubahannya tidak sebanding, biaya akan berbanding terbalik dihubungkan dengan perubahan volume kegiatan.

4) Biaya *Semifixed*

Biaya semifixed adalah biaya yang tetap untuk tingkat volume kegiatan tertentu dan berubah dengan jumlah yang konstan pada volume produksi.

d. Penggolongan biaya atas dasar jangka waktu manfaatnya

Atas dasar jangka waktu manfaatnya, biaya dapat dibagi menjadi dua yaitu:

1) Pengeluaran modal

Pengeluaran modal adalah biaya yang dikeluarkan untuk memberikan manfaat masa depan dan dalam jangka waktu yang panjang dan dilaporkan sebagai aktiva. Contohnya adalah pengeluaran untuk pembelian aktiva tetap atau pembelian mesin dan peralatan.

2) Pengeluaran pendapatan

Pengeluaran pendapatan adalah biaya yang memberikan manfaat untuk periode sekarang dan dilaporkan sebagai beban. Contohnya mesin atau peralatan yang dibeli apabila dikonsumsi akan kehilangan kegunaan dan akan menimbulkan penyusutan. Penyusutan ini disebut sebagai pengeluaran pendapatan yang akan dilaporkan sebagai beban.<sup>31</sup>

#### 4. Penelusuran Biaya ke Objek Biaya

Pengukuran biaya tergantung kepada kemampuan untuk menelusuri biaya tersebut ke objek biaya. Penelusuran biaya ke objek biaya dapat

---

<sup>31</sup>Bustami, *Akuntansi Biaya...*, hal.16

membedakan biaya menjadi biaya langsung dan biaya tidak langsung.<sup>32</sup> Biaya yang paling akurat dibebankan ke objek biaya adalah biaya langsung karena biaya ini dapat ditelusuri secara langsung ke objek biaya yang mengkonsumsinya. Biaya tidak langsung dibebankan melalui alokasi. Keakuratan alokasi biaya tergantung kepada keakuratan pemilihan dasar alokasi atau pemicu biaya (*cost driver*). *Cost driver* adalah faktor-faktor yang menimbulkan terjadinya biaya, seperti unitproduksi, jam kerja langsung, dan jam mesin. Contoh sebagai berikut:

- a. Jika objek biaya yang digunakan adalah produksi maka biaya bahan langsung dan biaya tenaga kerja langsung merupakan biaya tidak langsung.
- b. Jika objek biaya yang digunakan adalah produk, maka setiap bahan yang menyusun produk tersebut serta biaya paten dan royalty merupakan biaya langsung. Demikian juga dengan tenaga kerja langsung yang merubah bahan baku menjadi produk jadi juga merupakan biaya langsung. Biaya tidak langsung seperti asuransi, sewa pabrik, dan lain sebagainya yang tidak dapat ditelusuri secara langsung ke produk.
- c. Jika objek biaya yang digunakan adalah batch maka biaya persiapan (*setup cost*) merupakan biaya langsung karena biaya ini dapat dialokasikan secara abitrer dialokasikan secara tidak jelas) setiap unit produk.

Misalnya: produk air aqua yang menggunakan kemasan botol atau sejenisnya. Jika objek biaya yang digunakan adalah produk, maka air aqua dan tenaga kerja yang membentuk produk tersebut merupakan biaya langsung di mana biaya tersebut dapat diukur ke setiap unit produk, sedangkan botol aqua merupakan biaya tidak langsung karena botol tersebut tidak dapat diukur kepada setiap unit produk. Apabila objek

---

<sup>32</sup>Bustami, *Akuntansi Biaya...*, hal. 8

biaya yang digunakan adalah produksi maka air aqua dan kemasan botol merupakan biaya langsung.<sup>33</sup>

## 5. Klasifikasi Biaya

Klasifikasi biaya atau penggolongan biaya adalah suatu proses pengelompokan biaya secara sistematis atas keseluruhan elemen biaya yang ada ke dalam golongan-golongan tertentu yang lebih ringkas untuk dapat memberikan informasi yang lebih ringkas dan penting. Klasifikasi biaya yang umum digunakan adalah biaya dalam hubungan dengan: produk, volume produksi, departemen produksi, dan periode akuntansi.<sup>34</sup>

Dalam penggolongan biaya harus disesuaikan dengan tujuan dari biaya yang disajikan. Ada beberapa cara penggolongan biaya yang sering dilakukan, antara lain:

### a. Pengolongan biaya atas dasar fungsi pokok dalam perusahaan.

Pada perusahaan manufaktur ada tiga fungsi pokok yaitu fungsi produksi, fungsi pemasaran, dan fungsi administrasi dan umum. Oleh karena itu di dalam perusahaan manufaktur, biaya dapat dikelompokkan menjadi tiga kelompok, yaitu:

#### 1) Biaya produksi

Biaya Produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Biaya ini meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhaed* pabrik. Biaya bahan baku tersebut yang diolah dalam proses produksi. Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya tenaga kerja yang dapat diidentifikasi secara langsung terhadap produk tertentu. Sedangkan biaya overhead pabrik adalah biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya produksi adalah:<sup>35</sup>

---

<sup>33</sup>Bustami, *Akuntansi...*, Hal. 9.

<sup>34</sup>Bustami, *Akuntansi...*, Hal.12

<sup>35</sup>Bustami, *Akuntansi...*, hal.13

a) Biaya bahan baku langsung

Biaya bahan baku langsung adalah bahan baku yang merupakan bagian yang tidak dapat dipisahkan dari produk selesai dan dapat ditelusuri langsung kepada produk selesai. Contohnya yaitu sebagai berikut: kayu dalam pembuatan meubel, kain dalam pembuatan pakaian, karet dalam pembuatan ban, minyak mentah dalam pembuatan bensin, kulit dalam pembuatan sepatu, dan tepung dalam pembuatan kue.

b) Tenaga kerja langsung

Tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang digunakan dalam merubah atau mengonversi bahan baku menjadi produk selesai dan dapat ditelusuri secara langsung kepada produk selesai. Contohnya sebagai berikut: upah koki kue, upah tukang serut dan potongan kayu dalam pembuatan meubel, tukang jahit, bordir, pembuatan pola dalam pembuatan pakaian, tukang linting rokok dalam pabrik rokok, operator mesin jika menggunakan mesin.

c) Biaya *overhead* pabrik

Biaya *overhead* pabrik adalah biaya selain bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung tetapi membantu dalam mengubah bahan menjadi produk selesai. Biaya ini tidak dapat ditelusuri secara langsung kepada produk selesai. Biaya *overhead* dapat dikelompokkan menjadi elemen:

1) Bahan tidak langsung (biaya bahan penolong)

Bahan tidak langsung adalah bahan yang digunakan dalam penyelesaian produk tetapi pemakaiannya relatif kecil dan biaya ini tidak dapat ditelusuri secara langsung kepada produk selesai.

2) Tenaga kerja tidak langsung

Tenaga kerja tidak langsung adalah tenaga kerja yang membantu dalam pengolahan produk selesai, tetapi tidak dapat ditelusuri langsung kepada produk selesai, contohnya gaji satpam buruh, gaji pengawasan pabrik, pekerja bagian pemeliharaan penyimpanan dokumen pabrik, pegawai bagian gudang pabrik, gaji resepsionis pabrik, dan pegawai yang menangani barang.

3) Biaya tidak langsung lainnya

Biaya tidak langsung lainnya adalah biaya selain bahan tidak langsung dan tenaga kerja tidak langsung yang membantu dalam pengolahan produk selesai, tetap tidak dapat ditelusuri langsung kepada produk selesai. Contohnya pajak bumi dan bangunan pabrik, listrik pabrik, air dan telpon pabrik, sewa pabrik, asuransi pabrik, penyusutan pabrik, peralatan pabrik, pemeliharaan mesin dan pabrik, refsing karyaan pabrik, dan reparasi mesin dan peralatan pabrik.<sup>36</sup>

2) Biaya non produksi

Biaya non produksi adalah biaya yang tidak berhubungan dengan proses produksi. Biaya non produksi ini disebut dengan *biaya komersial* atau *biaya operasi*. Biaya komersial atau operasi ini juga digolongkan sebagai *biaya periode* yaitu biaya-biaya yang dapat dihubungkan dengan interval waktu. Biaya ini dapat dikelompokkan menjadi elemen:

a) Biaya Pemasaran

Biaya pemasaran merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk, contohnya

---

<sup>36</sup>Bustami, *Akuntansi...*, hal.13

adalah biaya iklan, biaya promosi, biaya pendalaman dinas, biaya gaji manajer pemasaran dan lain-lain.<sup>37</sup>

b) Biaya Administrasi dan Umum

Merupakan biaya untuk mengkoordinasikan kegiatan produksi dan kegiatan pemasaran produk.<sup>38</sup> Seluruh biaya yang berkaitan dengan penelitian, pengembangan, dan administrasi umum pada organisasi yang tidak dapat dibebankan pada pemasaran atau produksi, dikelompokkan sebagai biaya administrasi. Administrasi umum bertanggung jawab dalam memastikan bahwa berbagai aktivitas organisasi terintegrasi secara tepat sehingga misi perusahaan secara keseluruhan dapat terealisasi.<sup>39</sup> Contoh biaya ini adalah biaya telepon, biaya peralatan kantor, dan lain-lainnya. Jumlah biaya pemasaran dan biaya administrasi dan umum sering pula disebut biaya komersial.

b. Penggolongan biaya menurut hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai

Sesuatu yang dibiayai dapat berupa produk atau departemen. Dalam hubungan dengan sesuatu yang dibiayai, biaya dapat dikelompokkan menjadi dua golongan:

1) Biaya Langsung (*Direct Cost*)

Biaya langsung adalah suatu objek biaya berkaitan dengan suatu objek biaya dan dapat dilacak ke objek biaya tertentu dengan cara yang layak secara ekonomi (*biaya efektivitas*). Istilah biaya terlacak digunakan untuk menggambarkan pembebanan biaya langsung atas suatu objek biaya.<sup>40</sup>

---

<sup>37</sup>Mulyadi, *Akuntansi Biaya...*, hal.13

<sup>38</sup>Mulyadi, *Akuntansi Biaya...*, hal.14

<sup>39</sup>Mowen, *Akuntansi Manajemen ...*, hal.59

<sup>40</sup>Charles T, Horngren, *Akuntansi Biaya*, (Jakarta: PT. Indeks. 2008), hal 35

## 2) Biaya Tidak Langsung (*Indirect Cost*)

Biaya tidak langsung adalah biaya yang terjadi tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai. Biaya tidak langsung dalam hubungannya dengan produk disebut dengan istilah biaya produksi tidak langsung atau *biaya overhead* pabrik. Biaya ini tidak mudah diidentifikasi dengan produk tertentu<sup>41</sup>.

### c. Penggolongan biaya menurut perilaku dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan.

Penggolongan biaya sesuai dengan aktivitas perusahaan terutama untuk tujuan perencanaan, pengendalian serta pengembangan keputusan. Berdasarkan perilakunya terhadap kegiatan perusahaan biaya dapat dikelompokkan menjadi:

#### 1) Biaya Tetap (*Fixed Cost*).

Biaya tetap adalah biaya yang tidak akan berubah secara total untuk jangka waktu tertentu, sekalipun terjadi perubahan yang besar atas tingkat aktivitas atau volume yang terkait. Karakteristik biaya tetap adalah: Biaya yang jumlah totalnya tidak berubah dalam kisaran volume tertentu, cost per unit berubah dalam kisaran relevan, dapat dibebankan ke departemen-departemen dengan dasar keputusan manajemen atau metode alokasi biaya arbitrer, dan tanggung jawab pengendalian berada di tangan manajemen eksekutif dari Supervisor Operasional.<sup>42</sup>

#### 2) Biaya Variabel (*Variable Cost*).

Biaya variabel secara total berubah proporsional mengikuti perubahan tingkat aktivitas atau volume yang terkait.<sup>43</sup> Semakin tinggi volume kegiatan maka semakin tinggi pula total biaya variabel. Elemen biaya variabel ini terdiri atas: biaya bahan

---

<sup>41</sup>Garrison Noreen Brewer. *Akuntansi Manajerial*, (Jakarta: Salemba Empat. 2013), hal 30

<sup>42</sup>Lukman, *Akuntansi Biaya.....*, hal 4

<sup>43</sup>Hornrgren , *Akuntansi Biaya....*,Hal.37.



baku, biaya tenaga kerja langsung yang dibayar per buah produk atau per jam, biaya overhead pabrik variabel, biaya pemasaran variabel. Karakteristik biaya variabel adalah biaya persatuan dipengaruhi oleh perubahan volume kegiatan.

### 3) Biaya Semi Variabel

Biaya semi variabel adalah biaya yang mempunyai unsur tetap dan variabel di dalamnya. Unsur biaya yang tetap merupakan jumlah minimal untuk menyediakan produk dan jasa. Sedangkan unsur variabel merupakan bagian dari biaya semi variabel yang dipengaruhi oleh kegiatan. Karakteristik biaya semi variabel adalah biaya yang jumlah totalnya akan berubah sesuai dengan perubahan volume kegiatan..

### 4) Biaya *Semifixed*

Biaya *semifixed* adalah biaya yang tetap untuk tingkat volume kegiatan tertentu dan berubah dengan jumlah yang konstan pada volume produksi.

## d. Penggolongan biaya atas dasar jangka waktu manfaatnya

Atas dasar jangka waktu manfaatnya, biaya dapat dibagi menjadi dua yaitu:

### 1) Pengeluaran modal

Pengeluaran modal adalah biaya yang dikeluarkan untuk memberikan manfaat masa depan dan dalam jangka waktu yang panjang dan dilaporkan sebagai aktiva.

### 2) Pengeluaran pendapatan

Pengeluaran pendapatan adalah biaya yang memberikan manfaat untuk periode sekarang dan dilaporkan sebagai beban.<sup>44</sup>

---

<sup>44</sup>Bustami, *Akuntansi Biaya...*, hal.16

### C. Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi (*Cost Of Goods Manufactured*) mencerminkan total biaya barang yang diselesaikan selama periode berjalan. Biaya yang hanya dibebankan kepada barang yang diselesaikan adalah biaya manufaktur dari bahan langsung, tenaga kerja langsung, dan *overhead*.<sup>45</sup>

#### 1. Definisi Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurangi persediaan produk dalam proses akhir. Harga pokok produksi terikat pada periode waktu tertentu. Harga pokok produksi akan sama dengan biaya produksi apabila tidak ada persediaan produk dalam proses awal dan akhir.<sup>46</sup>

#### 2. Unsur – Unsur Harga Pokok Produksi

Terdapat tiga unsur-unsur harga pokok produksi yaitu: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya produksi tidak langsung atau biaya overhead pabrik.<sup>47</sup>

##### a. Biaya Bahan Baku

Bahan baku adalah berbagai macam bahan yang diolah menjadi produk selesai dan pemakaiannya dapat diikuti jejaknya. Biaya bahan baku adalah harga perolehan berbagai macam bahan baku yang dipakai dalam kegiatan pengolahan produk. Biaya ini meliputi harga pokok dari semua bahan yang secara praktis dapat diidentifikasi sebagai bahan dari produk selesai.

##### b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang jasanya dapat diikuti jejak manfaatnya pada produk tertentu. Biaya tenaga kerja langsung adalah balas jasa yang diberikan oleh perusahaan kepada tenaga kerja langsung dan jejak manfaatnya dapat diidentifikasi

---

<sup>45</sup>Mowen, *Akuntansi Manajemen ...*, hal.60

<sup>46</sup>Bustami, *Akuntansi...*, hal. 49.

<sup>47</sup>Mowen, *Akuntansi...*, hal. 57

pada produk tertentu. Biaya ini meliputi gaji dan upah dari seluruh tenaga kerja langsung yang secara praktis dapat diidentifikasi dengan pengolahan bahan menjadi produk jadi atau setengah jadi. Gaji dan upah operasional mesin umpamanya merupakan contoh biaya tenaga kerja langsung. Seperti halnya biaya bahan baku, kenyataan adanya gaji dan upah tenaga kerja yang ikut membantu terlaksananya kegiatan produksi mungkin saja tidak digolongkan sebagai biaya tenaga kerja langsung. Karena itu, terhadap gaji dan upah tenaga kerja dibebankan menjadi biaya tenaga kerja langsung dan biaya tenaga kerja tidak langsung. Biaya tenaga kerja tidak langsung meliputi semua biaya (gaji/upah) tenaga kerja bagian produksi yang tidak terlibat secara langsung dalam proses pengerjaan bahan menjadi produk jadi. Gaji dan upah mandor adalah salah satu contoh dari biaya tenaga kerja tidak langsung. Sebagai contoh gaji karyawan keamanan yang menjaga keamanan lokasi produksi dimana tanpa penjagaan, proses produksi dapat terganggu.

c. *Biaya Overhead Pabrik*

Biaya ini meliputi semua biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Oleh karena itu, biaya overhead pabrik meliputi juga biaya bahan penolong, gaji dan upah tenaga kerja tidak langsung dan biaya produksi tak langsung lainnya. Biaya depresiasi, dan amortisasi aktiva tetap, serta biaya asuransi umpamanya, merupakan contoh dari biaya overhead pabrik. Untuk menentukan harga pokok produk sebagai dasar penilaian persediaan, terdapat perbedaan yang fundamental tentang apa yang harus dilakukan terhadap biaya produksi langsung dan biaya overhead pabrik.

### 3. Tujuan Harga Pokok Produksi

Tujuan harga pokok produksi adalah sebagai berikut:

a. Menentukan Harga Jual Produk

Perusahaan yang memproduksi massa memproses produknya untuk memenuhi persediaan di gudang dengan demikian biaya produksi dihitung untuk jangka waktu tertentu untuk menghasilkan informasi biaya produksi per satuan produk. Penetapan harga jual produk, biaya produksi per unit merupakan salah satu data yang dipertimbangkan disamping data biaya lain serta data non biaya.<sup>48</sup>

b. Memantau Realisasi Biaya Produksi

Jika rencana produksi untuk jangka waktu tertentu telah di putuskan untuk dilaksanakan, Manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan dibandingkan dengan rencana produksi tersebut. Oleh karena itu, akuntansi biaya digunakan untuk mengumpulkan informasi biaya produksi yang dikeluarkan dalam jangka waktu tertentu untuk memantau apakah produksi mengkonsumsi total biaya produksi sesuai dengan yang diperhitungkan sebelumnya. Pengumpulan biaya produksi untuk jangka waktu tertentu tersebut dilakukan dengan menggunakan metode harga pokok proses.<sup>49</sup>

c. Menghitung Laba Rugi Periodik

Untuk mengetahui apakah kegiatan produksi dan pemasaran perusahaan dalam periode tertentu mampu menghasilkan laba bruto atau mengakibatkan rugi bruto, manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang telah dikeluarkan untuk memproduksi produk dalam periode tertentu. Informasi laba atau rugi bruto periodik diperlukan untuk mengetahui kontribusi produk dalam menutup biaya nonproduksi dan menghasilkan laba atau rugi.<sup>50</sup>

---

<sup>48</sup>Mulyadi, *Akuntansi Biaya...*,hal.65

<sup>49</sup>Mulyadi, *Akuntansi Biaya...*,hal.65

<sup>50</sup>Mulyadi, *Akuntansi Biaya...*,hal.66

- d. Menentukan Harga Pokok Persediaan Produk Jadi dan Produk Dalam Proses yang Disajikan dalam Neraca.

Pada saat manajemen dituntut untuk membuat pertanggungjawaban keuangan periodik, manajemen harus menyajikan laporan keuangan berupa neraca dan laporan laba rugi. Di dalam neraca, manajemen harus menyajikan harga pokok persediaan produk jadi dan harga pokok produk yang pada tanggal neraca masih dalam proses. Berdasarkan catatan biaya produksi tiap periode tersebut manajemen dapat menentukan biaya produksi yang melekat pada produk jadi yang belum laku dijual pada tanggal neraca.

Disamping itu, berdasarkan catatan tersebut, manajemen dapat pula menentukan biaya produksi melekat pada produk yang pada tanggal neraca masih dalam proses pengerjaan. Biaya produksi yang melekat pada produk jadi yang belum laku dijual pada tanggal neraca disajikan dalam neraca sebagai harga pokok persediaan produk jadi. Biaya produksi yang melekat pada produk yang pada tanggal neraca masih dalam proses pengerjaan disajikan dalam neraca sebagai harga pokok persediaan produk dalam proses.<sup>51</sup>

#### 4. Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi

Dalam pembuatan produk terdapat dua kelompok biaya yaitu biaya produksi dan biaya non produksi.<sup>52</sup> Dalam pengumpulan Harga Pokok terdapat dua metode, yaitu :

- a. Metode Harga Pokok Pesanan (*Job Order Costing Method*)

Dalam metode ini biaya-biaya produksi dikumpulkan untuk pesanan tertentu dan harga pokok per satuan produk yang dihasilkan untuk memenuhi pesanan tersebut dihitung dengan cara membagi total biaya produksi untuk pesanan tersebut dengan jumlah satuan produk dalam pesanan yang bersangkutan.

---

<sup>51</sup>Mulyadi, *Akuntansi Biaya...*, hal.67

<sup>52</sup>Mulyadi, *Akuntansi Biaya...*, hal.37

Karakteristik kegiatan usaha perusahaan yang memproduksi berdasarkan pesanan adalah:

- 1) Proses pengolahan produk jadi secara terputus-putus. Jika pesanan yang satu selesai dikerjakan, proses produksi dihentikan, dan dimulai dengan pesanan berikutnya.
- 2) Produk dihasilkan sesuai dengan spesifikasi yang ditentukan oleh pemesan. Dengan demikian pesanan yang satu dapat berbeda dengan pesanan yang lain.
- 3) Produksi ditujukan untuk memenuhi pesanan, bukan untuk memenuhi persediaan digudang.

Karakteristik kegiatan usaha perusahaan yang memproduksi berdasarkan pesanan tersebut di atas berpengaruh terhadap pengumpulan biaya produksinya. Metode pengumpulan biaya produksi dengan metode harga pokok pesanan yang digunakan dalam perusahaan yang produksinya berdasarkan pesanan memiliki karakteristik sebagai berikut:<sup>53</sup>

- a) Perusahaan memproduksi berbagai macam produk sesuai dengan spesifikasi pemesan dan setiap jenis produk perlu dihitung harga pokok produksinya secara individual.
- b) Biaya produksi harus digolongkan berdasarkan hubungannya dengan produk menjadi dua kelompok, yaitu biaya produksi langsung dan biaya produksi tidak langsung.
- c) Biaya produksi langsung terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, sedangkan biaya produksi tidak langsung disebut dengan istilah biaya overhead pabrik.
- d) Biaya produksi langsung diperhitungkan sebagai harga pokok produksi pesanan tertentu berdasarkan biaya yang sesungguhnya terjadi, sedangkan biaya overhead pabrik diperhitungkan ke dalam harga pokok pesanan berdasarkan tarif yang ditentukan di muka.

---

<sup>53</sup>Mulyadi, *Akuntansi Biaya...*, hal.38

- e) Harga pokok peroduksi per unit dihitung pada saat pesanan selesai diproduksi dengan cara membagi jumlah biaya produksi yang dikeluarkan untuk pesanan tersebut dengan jumlah unit produk yang dihasilkan dalam pesanan yang bersangkutan.<sup>54</sup>

b. Metode Harga Pokok Proses (*Process Costing Method*)

Dalam metode ini biaya-biaya produksi dikumpulkan untuk periode tertentu dan harga pokok satuan per produk yang dihasilkan dalam periode tersebut dihitung dengan cara membagi total biaya produksi untuk periode tersebut dengan jumlah satuan produk yang dihasilkan dalam periode yang bersangkutan.<sup>55</sup>

Dalam metode harga pokok proses, harga pokok produk dihitung pada akhir periode akuntansi. Harga produk tidak dihitung setiap kali produk selesai diproduksi karena proses produksinya terus menerus. Metode harga pokok proses menggunakan perhitungan harga pokok sesungguhnya (*actual costing*). Perhitungan harga pokok sesungguhnya membebankan biaya sesungguhnya untuk bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead pabrik*. Hal ini memungkinkan karena semua biaya produksi sesungguhnya sudah dapat diketahui pada akhir periode akuntansi. Biaya bahan baku biasanya juga tidak dipisahkan antara bahan baku langsung dengan bahan baku tidak langsung. Biaya tenaga kerja langsung juga tidak dipisahkan antara biaya tenaga kerja langsung dengan biaya tenaga kerja tidak langsung. Hal ini karena produk yang dihasilkan adalah standar sehingga penyerapan biaya produksinya relatif sama antara satu produk dengan produk lainnya. Dalam metode harga pokok proses, biaya produksi dikumpulkan dengan menggunakan media

---

<sup>54</sup>Mulyadi, *Akuntansi Biaya*...,hal.39

<sup>55</sup>Mulyadi, *Akuntansi Biaya*...,hal.17

yang disebut laporan harga pokok produksi (*cost of production report*).

## 5. Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

### 1. Metode *Full costing*

*Full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang menghitung semua unsur biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Harga pokok produksi menurut metode *full costing* terdiri dari unsur-unsur biaya produksi sebagai berikut:

Biaya bahan baku	Rp	xxx
Biaya tenaga kerja langsung		xxx
Biaya overhead pabrik variabel		xxx
Biaya overhead pabrik tetap		<u>xxx</u> +
Harga pokok produksi	Rp	<b>xxx</b>

Dengan demikian harga pokok produksi yang dihitung dengan pendekatan *full costing* terdiri dari unsur biaya 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).<sup>56</sup>

### 2. Metode *Variabel Costing*

*Variabel Costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya menghitung 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. Metode *variabel costing* terdiri dari unsur-unsur biaya produksi sebagai berikut:

Biaya bahan baku	Rp	xxx
Biaya tenaga kerja langsung		xxx
Biaya overhead pabrik variabel		<u>xxx</u> +

---

<sup>56</sup>Mulyadi, *Akuntansi*,...hal 19





perhitungan biaya produk yang mengakumulasikan biaya menurut proses atau departemen dan membebankan pada sejumlah produk yang hampir serupa.

## 2. Karakteristik Proses Costing

Perusahaan yang memiliki produk homogen yang diproses melalui serangkaian proses atau departemen yang serupa menggunakan perhitungan biaya berdasarkan proses. Perusahaan ini biasanya terlibat dalam produksi massal yang berkelanjutan dari beberapa produk yang serupa.<sup>59</sup>

Sistem biaya proses diterapkan pada industri manufaktur yang karakteristik produksinya sebagai berikut:<sup>60</sup>

- a. Sistem produksi merupakan sistem produksi yang berjalan terus-menerus.
- b. Produk yang dihasilkan merupakan produksi massal dan bersifat seragam (*homogen*).
- c. Tujuan produksinya adalah untuk membentuk persediaan (*inventory*)
- d. Jumlah total biaya maupun biaya satuan dihitung setiap akhir periode, misalnya akhir bulan, akhir tahun.
- e. Produk yang belum selesai pada akhir periode dicatat ke dalam rekening persediaan produk dalam proses. Dalam hal ini digunakan istilah ekuivalen yaitu ukuran untuk unit produk dalam proses yang disetarakan dengan unit yang telah selesai. tujuannya adar memudahkan perhitungan kos produk dalam proses akhir periode.
- f. Pada akhir periode dibuat laporan kos produksi untuk setiap departemen yang berisi informasi tentang skedul kuantitas (laporan produksi) skedul kos (pembebanan kos), skedul alokasi (perhitungan kos) yang menyangkut pertanggung jawaban kos yang telah

---

<sup>59</sup>Blocher, *AkuntansiManajemen...*, hal 286

<sup>60</sup>Armanto Witjaksono, *Akuntansi Biaya*, (Yogyakarta: Graha Ilmu, 2013), hal. 64

dikeluarkan dan dibebankan pada persediaan produk jadi dan persediaan produk dalam proses.

- g. Pada umumnya produk jadi departemen satu menjadi bahan baku departemen berikutnya sampai produk jadi.

### 3. Tahapan-Tahapan Perhitungan Biaya Berdasarkan Proses

Dokumen utama pada sistem perhitungan biaya berdasarkan proses secara umum adalah laporan biaya produksi, yang disiapkan pada setiap akhir periode untuk setiap proses atau departemen produksi. Laporan biaya produksi (*production cost report*) meringkas jumlah unit fisik dan unit ekuivalen dari suatu departemen, biaya yang dikeluarkan selama periode bersangkutan, serta biaya yang dibebankan ke unit yang selesai dan ditransfer maupun persediaan akhir barang dalam proses. Penyusunan laporan biaya produksi meliputi lima tahap yaitu:<sup>61</sup>

- a. Menganalisis arus fisik dari unit produksi

Tahap pertama adalah menentukan jumlah unit tersedia pada persediaan awal barang dalam proses, jumlah unit yang mulai memasuki proses produksi (atau diterima dari departemen sebelumnya), jumlah unit yang diselesaikan, dan jumlah unit pada persediaan akhir barang dalam proses.

Analisis terhadap unit secara fisik mencakup perhitungan unit input maupun output. Unit input mencakup persediaan awal barang dalam proses dan seluruh unit yang masuk ke departemen produksi selama periode akuntansi. Unit output (*output units*) mencakup unit yang telah selesai dan ditransfer keluar dari departemen produksi dan terdapat pada persediaan akhir barang dalam proses.

Contoh menghitung arus fisik dari unit produksi sebagai berikut, persediaan barang dalam proses yang mulai diproses pada periode sebelumnya, tetapi baru selesai sebagian pada akhir periode tersebut yaitu sebesar 10.000 unit dalam contoh, serta produk yang mulai

---

<sup>61</sup>Blocher, *Manajemen Biaya...*, hal. 290

diproses atau diterima pada periode bersangkutan, yaitu sebesar 40.000 unit dalam contoh. Jumlah dari kedua sumber ini adalah sebesar 50.000 unit, yang merupakan jumlah unit yang akan diperhitungkan, yaitu jumlah unit persediaan awal dengan jumlah unit yang mulai diproses selama periode tersebut.

b. Menghitung unit ekuivalen untuk setiap elemen biaya produksi

Tujuan perhitungan unit ekuivalen produksi untuk bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik adalah mengukur total usaha yang dikeluarkan dalam proses produksi selama periode akuntansi. Unit-unit fisik yang selesai sebagai diubah menjadi jumlah unit ekuivalen secara keseluruhan.

Contoh perhitungan unit ekuivalen sebagai berikut

Input	Unit Fisik
Persediaan barang dalam proses 1 Juni	10.000
Unit yang mulai diproses selama bulan juni	<u>40.000</u>
Total unit yang akan diperhitungkan	<u>50.000</u>
Output	
Unit yang telah selesaikan & unit yang ditransfer keluar selama bulan Juni	44.000
Persediaan barang dalam proses, 30 Juni	<u>6.000</u>
Perhitungan total unit	<u>50.000</u>

c. Menentukan total biaya untuk setiap elemen biaya produksi

Total biaya produksi untuk setiap elemen biaya (bahan baku, tenaga kerja, dan overhead) mencakup biaya yang terjadi selama periode bersangkutan dan biaya yang terjadi pada unit persediaan awal barang dalam proses.

Persediaan awal barang dalam proses		
Bahan baku langsung	\$10.000	
Tenaga kerja langsung	1.060	
Overhead pabrik	<u>1.620</u>	
Total		\$12.680
Biaya yang ditambahkan selama bulan Juni		
Bahan baku langsung	\$ 44.000	
Tenaga kerja langsung	22.440	
Overhead pabrik	<u>43.600</u>	
Total biaya yang ditambahkan		<u>\$110.040</u>
Total biaya yang akan diperhitungkan		<b><u>\$ 122.720</u></b>

- d. Menghitung biaya perunit ekuivalen untuk setiap elemen biaya produksi

Tujuan perhitungan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik per unit ekuivalen adalah memperoleh perhitungan biaya produk dan penentuan laba yang tepat untuk suatu periode akuntansi, yang mencakup unit yang belum selesai.

- e. Membebankan total biaya produksi ke unit yang telah selesai dan persediaan akhir barang dalam proses

Tujuan perhitungan biaya produksi adalah membebankan total biaya produksi yang dikeluarkan untuk unit produksi yang telah selesai selama periode bersangkutan dan unit yang masih ada dalam proses pada akhir periode tersebut. Total biaya yang dibebankan pada tahap 5 harus sama dengan total biaya yang akan diperhitungkan pada tahap 3.<sup>62</sup>

---

<sup>62</sup>Blocher, *Manajemen Biaya...*, hal. 291

#### 4. **Persamaan Perhitungan Harga Pokok Proses Dengan Harga Pokok Pesanan**

Persamaan antara perhitungan harga pokok pesanan dan harga pokok proses adalah sebagai berikut:<sup>63</sup>

- a. Kedua sistem memiliki tujuan utama yang sama-sama membebaskan biaya bahan baku, tenaga kerja, dan *overhead* pabrik ke suatu produk dan untuk menyediakan mekanisme perhitungan biaya per unit.
- b. Kedua sistem menggunakan akun manufaktur dasar yang sama, termasuk *overhead* pabrik, bahan baku, barang dalam proses, dan barang jadi.
- c. Aliran biaya melalui akun-akun manufaktur pada dasarnya sama untuk kedua sistem berikut.

#### 5. **Perbedaan Metode Harga Pokok Proses Dengan Metode Harga Pokok Pesanan**

Perbedaan diantara dua metode pengumpulan biaya produksi tersebut terletak pada:<sup>64</sup>

##### a. Pengumpulan Biaya

Metode harga pokok pesanan mengumpulkan biaya produksi menurut pesanan, sedangkan metode harga pokok proses mengumpulkan biaya produksi per departemen produksi per periode akuntansi.

##### b. Perhitungan Harga Pokok Produksi Per Unit

Metode harga pokok pesanan menghitung harga pokok produksi per satuan dengan cara membagi total biaya yang dikeluarkan untuk pesanan tertentu dengan jumlah satuan produk yang dihasilkan dalam pesanan yang bersangkutan. Perhitungan ini dilakukan pada saat pesanan telah selesai di produksi. Sedangkan metode harga pokok proses menghitung harga pokok produksi per satuan dengan

---

<sup>63</sup>Garrison, *Akuntansi*, 2013., hal 160

<sup>64</sup>Mulyadi, *Akuntansi*, 2007., hal .64

cara membagi total biaya produksi yang dikeluarkan selama periode tertentu dengan jumlah satuan produk yang dihasilkan selama periode yang bersangkutan. Perhitungan ini dilakukan setiap akhir periode akuntansi.

c. Penggolongan Biaya Produksi

Di dalam metode harga pokok pesanan, biaya produksi harus dipisahkan menjadi biaya produksi langsung dan biaya produksi tidak langsung. Biaya produksi langsung dibebankan kepada produk berdasarkan biaya yang sesungguhnya terjadi, sedangkan biaya produksi tidak langsung dibebankan kepada produk berdasarkan tarif yang ditentukan di muka. Di dalam metode harga pokok proses, pembebanan biaya produksi langsung dan biaya produksi tidak langsung sering kali tidak diperlukan, terutama jika perusahaan hanya menghasilkan satu macam produk (seperti perusahaan semen, pupuk, bumbu masak, dll). Karena harga pokok per satuan produk dihitung setiap akhir bulan, maka umumnya biaya overhead pabrik dibebankan kepada produk atas dasar biaya yang sesungguhnya terjadi.

d. Unsur Biaya Yang Dikelompokkan Dalam Biaya Overhead Pabrik

Di dalam metode harga pokok pesanan, biaya overhead pabrik terdiri dari biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja tidak langsung, dan biaya produksi lain selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Dalam metode ini biaya overhead pabrik dibebankan kepada produk atas dasar tarif yang ditentukan di muka. Di dalam metode harga pokok proses, biaya overhead pabrik terdiri dari biaya produksi selain biaya bahan baku dan bahan penolong, dan biaya tenaga kerja (baik langsung maupun yang tidak langsung). Dalam metode ini biaya overhead pabrik dibebankan kepada produk sebesar biaya yang sesungguhnya terjadi selama periode akuntansi tertentu.<sup>65</sup>

---

<sup>65</sup>Mulyadi 2007., hal .65

## E. Penelitian Relevan

1. Penelitian yang dilakukan oleh Rici Agustini yang berjudul Analisis Penerapan Metode *Process Costing* dalam perhitungan Harga Pokok Produksi pada PT Igaras Padang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi yang dihitung oleh perusahaan dengan metode *process costing* lebih rendah dibandingkan dengan yang diteliti. Hal ini dikarenakan perusahaan dalam menghitung harga pokok produksinya tidak memperhitungkan semua biaya overhead pabrik yang dikeluarkan untuk memproduksi paving block.<sup>66</sup>
2. Mayolla Putri Elson (2015) dalam penelitiannya metode *full costing* dalam penentuan harga pokok produksi pada usaha gumarang limun koto baru Kabupaten Solok di Solok. Dalam hasil penelitian ini, terdapat perbedaan antara harga pokok produksi yang dibebankan oleh perusahaan dengan harga pokok produksi yang ditemukan oleh peneliti tersebut.
3. Hasil penelitian yang dilakukan oleh Nurul Isnani yang berjudul Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Menetapkan Harga Jual Beton Pada PT Indo Beton Palembang. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat pengklasifikasian biaya yang kurang tepat pada perhitungan biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung serta adanya biaya retarder, biaya penyusutan kendaraan operasional dan biaya penyusutan gedung pabrik yang tidak di masukkan ke dalam perhitungan biaya *overhead* pabrik . Hal ini menyebabkan perbedaan dalam perhitungan harga pokok produksi. Harga pokok produksi berdasarkan perhitungan analisis adalah Rp.734.812.592 yaitu lebih besar Rp.7.000.000 dari perhitungan perusahaan sebesar Rp.727.812.592.<sup>67</sup>

Dalam penelitian ini masalah yang akan dibahas adalah bagaimana perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan *process*

---

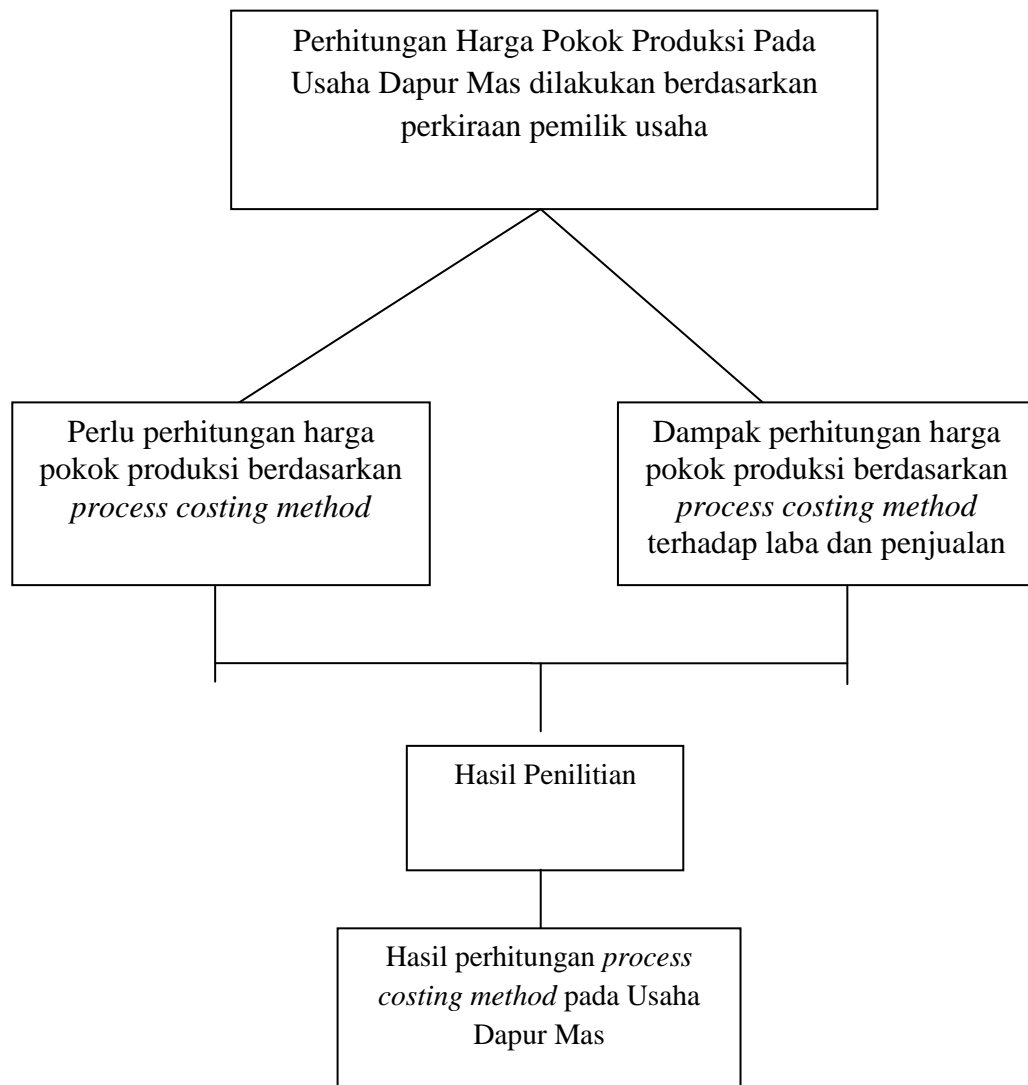
<sup>66</sup>Rici Agustini, *Analisis Penerapan Metode Process Costing dalam perhitungan Harga Pokok Produksi pada PT Igaras Padang*, (Batusangkar : STAIN Batusangkar)

<sup>67</sup> Nurul, Isnani, *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Menetapkan Harga Jual Beton Pada PT Indo Beton Palembang*.



*costing method* pada Usaha Dapur Mas, pada penelitian ini terdapat persamaan dan perbedaan dengan penelitian terdahulu, yang mana kesamaan tersebut terlihat dari cara perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan *process costing method*, sedangkan perbedaan penelitian ini dengan penelitian terdahulu terletak pada tempat penelitian yang mana tempat penelitian ini pada Usaha Dapur Mas.

#### F. Kerangka Berpikir



**Gambar 2.1**  
**Kerangka Berpikir**

## **BAB III**

### **METODOLOGI PENELITIAN**

#### **A. Jenis Penelitian**

Penelitian yang digunakan adalah penelitian lapangan (*field research*) dengan jenis penelitian analisis deskriptif kuantitatif yaitu penelitian yang menggunakan data berupa angka sebagai alat menganalisis keterangan mengenai apa yang ingin diketahui.<sup>68</sup>

Data tersebut didapat langsung dari pemilik Dapur Mas berada di, Jorong Jambu, Nagari Tabek, Kecamatan Pariangan, Kabupaten Tanah Datar dan di analisis menggunakan *Process Costing Method*.

#### **B. Waktu dan Tempat Penelitian**

Penelitian yang penulis lakukan ini memakan waktu sekitar 3 bulan yang dimulai dari bulan November 2016 sampai Januari 2017, dengan lokasi penelitian pada Dapur Mas berada di Jorong Jambu, Nagari Tabek, Kecamatan Pariangan, Kabupaten Tanah Datar.

#### **C. Sumber Data**

Jenis dan sumber data dalam penelitian ini adalah sebagai berikut: sumber data primer dan sumber data sekunder, sumber data primer adalah pemilik perusahaan, sedangkan sumber data sekunder yaitu berupa dokumentasi seperti nota pembelian biaya-biaya bahan baku.

#### **D. Teknik Pengumpulan Data**

##### 1. Wawancara

Penulis memperoleh data yang dibutuhkan untuk penelitian ini dengan cara wawancara langsung dengan pengusaha / pemilik usaha

---

<sup>68</sup> Sujoko Efferin, *et. Al.*, *Metode Penelitian Akuntansi: Mengungkap Fenomena dengan Pendekatan Kuantitatif dan Kualitatif*, (Yogyakarta: Graha Ilmu, 2012), hal. 47

Dapur Mas untuk mendapatkan data-data yang berkaitan dengan objek yang penulis teliti.

2. Dokumentasi

Teknik Dokumentasi yaitu berupa nota pembelian bahan baku

### E. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang penulis gunakan adalah dengan menggunakan metode harga pokok proses (*process costing method*).

Langkah- langkah perhitungan biaya berdasarkan proses ada 5 yaitu:

1. Menganalisis ringkasan aliran unit fisik

Yaitu menentukan jumlah produk dalam proses awal, jumlah produk yang telah selesai atau produk jadi, dan jumlah produk dalam proses akhir. Analisis terhadap unit secara fisik mencakup perhitungan unit input maupun *output*.

2. Perhitungan terhadap *output* unit ekuivalen

Tujuan perhitungan unit ekuivalen produksi untuk bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik adalah mengukur total usaha yang dikeluarkan dalam proses produksi selama periode akuntansi.

Perhitungan unit ekuivalen menggunakan rumus unit ekuivalen produksi yaitu sebagai berikut.

Rumus

$\text{Unit Ekuivalen} = \text{Produk Selesai} + (\text{PDP Akhir} \times \text{Tingkat Penyelesaian})$
---

3. Menghitung biaya perunit ekuivalent untuk setiap elemen biaya produksi  
Perhitungan tersebut dilakukan dengan cara

$\text{BBB per unit} = \frac{\text{BB PDP Awal} + \text{BBB yang dikeluarkan bulan ini}}{\text{Unit Ekuivalen BBB}}$
$\text{BTK per unit} = \frac{\text{BTK PDP Awal} + \text{BTK yang dikeluarkan sekarang}}{\text{Unit Ekuivalen BTK}}$
$\text{BOP per unit} = \frac{\text{BOP PDP Awal} + \text{BOP Saat ini}}{\text{Unit Ekuivalen BOP}}$

4. Menentukan total biaya untuk setiap elemen biaya produksi

Menjumlahkan total biaya pada Produk Dalam Proses Awal ditambahkan dengan total biaya periode sekarang. Jumlah biaya tersebut diperoleh dari formulir permintaan bahan baku, kartu absen tenaga kerja, dan kartu alokasi biaya overhead pabrik.

5. Membebankan total biaya produksi ke unit yang telah selesai dan persediaan akhir barang dalam proses.

Tujuan laporan biaya produksi adalah membebankan total biaya produksi yang dikeluarkan untuk unit produk yang telah selesai selama periode bersangkutan dan unit yang masih ada dalam proses pada akhir periode tersebut.<sup>69</sup> Cara perhitungan harga pokok produksi adalah sebagai berikut:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya overhead pabrik tetap	xxx
Biaya overhead pabrik variabel	<u>xxx</u> +
Harga pokok produksi	xxx

---

<sup>69</sup> Blocher, Dkk, *Manajemen Biaya: Penekanan Strategis* Ed. 5 Buku 1, (Jakarta: Salemba Empat, 2011), Hal. 290-291

## **BAB IV**

### **PEMBAHASAN DAN HASIL PENELITIAN**

#### **A. Gambaran Umum Perusahaan**

##### **1. Sejarah Perusahaan**

Usaha Dapur Mas merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pengelolaan makanan yang didirikan oleh bapak M.D Raffal atau biasa dikenal dengan nama bapak Masril selaku pemilik perusahaan pada tahun 1988 yang mana perusahaan ini dahulunya bernama Usaha Keluarga, setelah Usaha keluarga beroperasi selama 5 tahun, pada tahun 1993 Usaha Keluarga di rubah namanya menjadi Usaha Dapur Mas dikarenakan sudah banyak orang menggunakan nama Usaha Keluarga. Alasan pemilik memproduksi dakak-dakak karena dakak-dakak merupakan makan khas tradisional Simabur yang banyak diminati oleh masyarakat.

Pada mulanya Usaha Dapur Mas ini memproduksi dengan skala kecil untuk wilayah Simabur, Batusangkar dan sekitarnya saja, akan tetapi tahun-tahun berikutnya mulai melebar kedaerah Padang Panjang, Pasar Raya Padang, Dhamasraya, dan sebagian daerah Riau.

##### **2. Produk Yang Dihasilkan**

Produk yang dihasilkan oleh Usaha Dapur Mas ini adalah dakak-dakak dan kue karambie. yang beralamat di Jorong Jambu, Nagari Tabek, Kecamatan Pariangan, Kabupaten Tanah Datar.

#### **B. Temuan Penelitian**

##### **1. Perhitungan Harga Pokok Produksi oleh Usaha Dapur Mas**

###### **a. Kue Karambia**

Dalam perhitungan harga pokok produksi yang digunakan dalam membuat produknya Usaha Kue Dapur Mas masih melakukan perhitungan harga pokok tersebut secara tradisional, berikut data

yang penulis peroleh dalam menentukan harga produksi kue karambia oleh Usaha Dapur Mas. Dapat dilihat pada tabel 4.1. berikut:

**Tabel 4.1**  
**Biaya Produksi Kue Karambia**  
**Usaha Kue Dapur Mas**

<b>Keterangan</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Harga per-satuan</b>	<b>Total Biaya</b>
Beras	100 liter	Rp 9.000	Rp 900.000
Minyak goreng	23 Kg	Rp 10.000	Rp 230.000
Kelapa	20 butir	Rp 4.500	Rp 90.000
Bumbu perasa	1 paket	Rp 50.000	Rp 50.000
Gula	15 Kg	Rp 12.000	Rp 180.000
Kayu	10 ikat	Rp 7.000	Rp 70.000
Upah			Rp 380.000
Biaya tak terduga			Rp 100.000
Biaya pemeliharaan			Rp 100.000
<b>Jumlah</b>			<b>Rp 2.100.000</b>

*Sumber:* Usaha Dapur Mas

Dari tabel 4.1 di atas dapat dilihat bahwa biaya produksi yang di keluarkan selama produksi adalah Rp 2.100.000, dengan rincian beras Rp 900.000 , Minyak Goreng Rp 230.000 , Kelapa Rp 90.000 , Bumbu Perasa Rp 50.000 , Gula Rp 180.000 , Kayu Rp 70.000 , Upah Rp 380.000 , Biaya tak terduga Rp 100.000 , Biaya Pemeliharaan Rp 100.000 (5% x biaya yang dikeluarkan) (5% x Rp 2000.000 = Rp 100.000).

Dari biaya yang dikeluarkan pada tabel di atas produk kue karambia dapat menghasilkan sebanyak 83 Kg<sup>70</sup>. maka Usaha Dapur Mas menetapkan harga pokok produksi perkilo dengan cara berikut :

$$\text{Kue karambia} = \frac{\text{jumlah biaya yang dikeluarkan}}{\text{produk jadi}}$$

$$\text{Kue karambia} = \frac{\text{Rp 2.100.000}}{83 \text{ Kg}}$$

$$\text{Kue karambia} = \text{Rp 25.300}$$

Jadi dari perhitungan tersebut dapat dilihat Usaha Dapur Mas menetapkan harga pokok produksi untuk Kue Karambia Rp 25.300.

b. Dakak-Dakak

Dalam perhitungan harga pokok produksi yang digunakan dalam membuat produk Dakak-Dakak oleh Usaha Kue Dapur Mas juga melakukan perhitungan harga pokok hampir sama dengan Kue Karambia, berikut data yang penulis peroleh dalam menentukan harga produksi Dakak-Dakak oleh Usaha Dapur Mas. Dapat dilihat pada tabel 4.2. berikut:

---

<sup>70</sup> Wawancara dengan, Masril (Minggu, 30 Oktober 2016 di Batusangkar)

**Tabel 4.2**  
**Biaya Produksi Dakak-Dakak**  
**Usaha Kue Dapur Mas**

<b>Keterangan</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Harga</b>	<b>Total Biaya</b>
Beras	100 liter	Rp 9.000	Rp 900.000
Minyak goreng	33 Kg	Rp 10.000	Rp 330.000
Bumbu perasa	1 paket	Rp 60.000	Rp 60.000
Telor	45 butir	Rp 1.500	Rp 67.500
Kayu	10 ikat	Rp 7.000	Rp 70.000
Upah			Rp 380.000
Biaya tak terduga			Rp 100.000
Biaya pemeliharaan			Rp 95.400
<b>Jumlah</b>			<b>Rp 2.002.900</b>

*Sumber:* Usaha Dapur Mas

Dari tabel 4.2 di atas dapat dilihat bahwa biaya produksi yang di keluarkan selama produksi adalah Rp, **2.002.900** dengan rincian Beras Rp 900.000 , Minyak Goreng Rp 330.000 Bumbu Perasa Rp 60.000, Kayu Rp 70.000 , Upah Rp 380.000 , Biaya tak terduga Rp 100.000 , Biaya Pemeliharaan Rp 100.000 (5% x biaya yang dikeluarkan) (5% x Rp 1.907.500 = Rp 95.400).

Dari biaya yang dikeluarkan pada tabel di atas produk dakak-dakak dapat menghasilkan sebanyak 78 Kg<sup>71</sup>. maka usaha dapur mas menetapkan harga pokok produksi perkilo dengan cara berikut :

$$\text{dakak-dakak} = \frac{\text{jumlah biaya yang dikeluarkan}}{\text{produk jadi}}$$

$$\text{dakak-dakak} = \frac{2.002.900}{78 \text{ Kg}}$$

$$\text{dakak-dakak} = \text{Rp } 25.700$$

<sup>71</sup> Wawancara dengan, Masril (Minggu, 30 Oktober 2016 di Batusangkar)



Jadi dari perhitungan tersebut dapat dilihat Usaha Dapur Mas menetapkan harga pokok produksi untuk dakak-dakak Rp 25.700.

### C. Teknik Analisis Data

#### 1. Perhitungan *Process Costing Method* Pada Usaha Dapur Mas

Berikut hasil dari perhitungan dan langkah-langkah dalam memperhitungkan *process costing method* selama bulan November 2016 :

##### a. Menganalisis Ringkasan Aliran Unit Fisik

Langkah awal yang harus diterapkan pada usaha dapur mas ini adalah menghitung fisik dari produksi yang mereka lakukan seperti yang ada pada tabel 4.3 berikut.

**Tabel 4.3**  
**Ringkasan Aliran Fisik Unit Produksi**  
**Per November 2016**  
**Usaha Dapur Mas**

Keterangan	Produk	
	Kue Karambia	Dakak-Dakak
Produk masuk proses	747 Kg	780 Kg
Produk jadi	737 Kg	775 Kg
Produk Cacat	10 Kg	5 Kg
Produk selama Bulan November	747 Kg	780 Kg

*Sumber: Usaha Dapur Mas (wawancara)*

Selama bulan November usaha Dapur Mas memproduksi kue karambia sebanyak 9 kali produksi dengan jumlah 747 Kg, dari 747 Kg ini terdapat 10 kg produk cacat, dan produk jadi sebanyak 737 Kg. Untuk Dakak-Dakak Usaha Dapur Mas memproduksi sebanyak 10 kali produksi dengan jumlah 780 Kg, terdapat 5 Kg produk cacat dan 775 Kg produk jadi<sup>72</sup>.

<sup>72</sup> Wawancara dengan, Masril (Rabu, 2 november 2016 di Batusangkar)

### b. Perhitungan Terhadap Output Unit Ekuivalen

Setelah melakukan analisis ringkasan aliran unit fisik produk usaha dapur mas langkah selanjutnya yang dilakukan adalah melakukan perhitungan terhadap output unit ekuivalen. Dilihat dari proses pembuatan kedua produk ini ternyata hanya ada produk cacat dan produk jadi saja dan tidak terdapat produk dalam proses. Banyak produksi Usaha Dapur Mas dapat dilihat dari tabel 4.4 berikut.

**Tabel 4.4**  
**Unit Ekuivalen**  
**Per November 2016**  
**Usaha Dapur Mas**

Keterangan	Produk	
	Kue Karambia	Dakak-Dakak
Barang Dalam Proses	0 Kg	0 Kg
Produk Jadi	737 Kg	775 Kg
Produk Cacat	10 Kg	5 Kg
Produksi Selama November	747 Kg	780 Kg

*Sumber: Usaha Dapur Mas (Hasil Olahan)*

Perhitungan *process costing method* pada Usaha Dapur Mas selama bulan November 2016 menghasilkan Produk kue karambia sebanyak 747 Kg, diantara 747 Kg ada produk cacat sebanyak 10 Kg, sehingga produk jadinya hanya sebanyak 737 kg saja, sedangkan untuk produk Dakak-Dakak selama Bulan November 2016 sebanyak 780 Kg, dan juga terdapat produk cacat sebanyak 5 Kg, sehingga produk yang jadi hanya sebanyak 775 Kg.<sup>73</sup>

Perhitungan unit ekuivalen menggunakan rumus unit ekuivalen produksi adalah sebagai berikut :

1) Kue Karambia

$$\text{Unit ekuivalen} = \text{produk selesai} + \left( \frac{\text{PDP Akhir}}{\text{Tingkat Penyelesaian}} \times \text{tingkatan} \right)$$

$$\text{Unit ekuivalen} = 747 + (0 \times 0)$$

<sup>73</sup> Wawancara dengan, Masril (Rabu, 2 November 2016 di Batusangkar)

$$= 747 \text{ Kg}$$

2) Dakak-Dakak

$$\text{Unit ekuivalen} = \text{produk selesai} + (\text{PDP Akhir} \times \text{tingkatan} \times \text{Tingkat Penyelesaian})$$

$$\begin{aligned} \text{Unit ekuivalen} &= 780 + (0 \times 0) \\ &= 780 \text{ Kg} \end{aligned}$$

c. Menentukan Total Biaya Untuk Setiap Elemen Biaya Produksi

1. Produk Kue Karambia

a) Biaya Bahan Baku

**Tabel 4.5**  
**Biaya Bahan Baku Kue Karambia**  
**November 2016**  
**Usaha Dapur Mas**

Jenis Bahan Baku	Kuantitas (kg)	Harga/kg	Total (Rp)
Beras	900 liter	Rp 9.000	Rp 8.100.000
Minyak	207Kg	Rp 10.000	Rp 2.070.000
Kelapa	180 butir	Rp 4.500	Rp 810.000
Bumbu Perasa	9 paket	Rp 50.000	Rp 450.000
Gula Pasir	135 kg	Rp 12.000	Rp 1.620.000
<b>Total Biaya Bahan Baku kue karambia</b>			<b>Rp 13.050.000</b>

*Sumber: Usaha Dapur Mas (Hasil Olahan)*

Berdasarkan tabel di atas merupakan hasil dari perhitungan *process costing method* selama November 2016 pada usaha dapur mas yang mana biaya bahan baku yang dikeluarkan atau yang dibutuhkan untuk membuat 747 kg kue karambia pada usaha dapur mas selama November 2016 adalah sebanyak Rp 13.050.000, yang mana untuk membuat 747 Kg kue karambia ini membutuhkan 900 liter beras, 207 Minyak Goreng, 180 butir kelapa, 135 kg gula pasir dan ditambah dengan bumbu perasa. Saat memperhitungkan *process*

*costing method* ini pada Usaha Dapur Mas penulis memisahkan antara biaya bahan baku dengan biaya bahan penolong, yang mana sebelumnya pemilik usaha dapur mas tidak pernah melakukan pengelompokan biaya-biaya tersebut kepada posnya masing-masing.

b) Biaya Tenaga Kerja

**Tabel 4.6**  
**Biaya Tenaga Kerja Kue Karambie Bulan November**  
**Usaha Dapur Mas**

<b>Bagian Pekerjaan</b>	<b>Jumlah pekerja</b>	<b>Upah per hari</b>	<b>Jumlah hari kerja</b>	<b>Total</b>
Tumbuk Beras	1	Rp. 80.000	9	Rp 720.000
Rendang Tepung	1	Rp. 50.000	9	Rp 450.000
Mencetak	5	Rp. 50.000	9	Rp 2.250.000
<b>Total Biaya Tenaga Kerja kue karambia Selama bulan November</b>				<b>Rp 3.420.000</b>

*Sumber: Usaha Dapur Mas (Hasil Olahan)*

Dari perhitungan biaya tenaga kerja yang di hitung berdasarkan *process costing method* total biaya yang dikeluarkan adalah Rp 3.420.000 selama bulan November 2016, yang mana usaha dapur mas melakukan produksi untuk kue karambia sebanyak 9 kali selama November 2016

c) Biaya Overhead Pabrik

1) Biaya Bahan Penolong

**Tabel 4.7**  
**Biaya Bahan Penolong Kue Karambie**  
**November 2016**  
**Usaha Dapur Mas**

Biaya Bahan Penolong	Kuantitas	Harga /Lembar	Jumlah
Kayu	90 Ikat	Rp. 7.000	Rp 630.000
Plastik	12 Kg	Rp 18.000	Rp 216.000
Kantong	8 bks	Rp 8000	Rp 64.000
Merek			Rp 83.000
Total Biaya Bahan Penolong			Rp 993.000

*Sumber: Usaha Dapur Mas (Hasil Olahan)*

Tabel 4.7 diatas merupakan hasil dari perhitungan *process costing method* pada usaha dapur mas, saat dilakukan perhitungan dengan menggunakan metode proses akan muncul biaya bahan penolong, sedangkan jika menggunakan metode yang digunakan oleh perusahaan tidak akan ada biaya bahan penolong karena seluruh biaya tersebut dikelompokkan kepada biaya bahan baku saja begitu juga dengan biaya *overhead* yang lainnya. Saat melakukan produksi kue karambia muncullah biaya bahan penolong yaitu biaya kayu sebesar 630.000, biaya plastik 216.000, biaya kantong sebesar 64.000, dan biaya merek sebesar 83.000.

## 2) Biaya air dan listrik

Biaya listrik yang dikeluarkan setiap bulannya oleh Usaha Dapur Mas yaitu sebesar Rp.250.000,-. Maka setiap tahunnya perusahaan akan membayar Rp. 3.000.000. jadi biaya listrik dan air untuk produk kue karambia adalah sebagai berikut:

$$\text{beban listrik} = \frac{\text{jumlah produk yang dihasilkan}}{\text{total keseluruhan produk}} \times \text{biaya air dan listrik}$$

$$\text{beban listrik} = \frac{747}{1.527} \times \text{Rp}250.000$$

$$\text{beban listrik} = \text{Rp} 123.000 \text{ setiap bulan}$$

beban listrik yang di keluarkan untuk produk kue karambia pada bulan November adalah Rp 123.000.

### 3) Biaya Bahan Bakar Minyak Kompom

Biaya bahan bakar minyak kompor yang dikeluarkan setiap bulannya yaitu Rp. 450.000. berikut biaya bahan bakar minyak kompor untuk produk kue karambia selama bulan November atau selama diterapkan *process costing method*.

$$\text{Kue Karambia} = \frac{\text{jumlah produk yang dihasilkan}}{\text{total keseluruhan produk}} \times \text{biaya bahan bakar minyak kompor}$$

$$\text{Kue karambia} = \frac{747}{1527} \times \text{Rp} 450.000 = \text{Rp} 220.000$$

Besarnya biaya bahan bakar minyak kompor yang digunakan untuk memproduksi kue karambia selama bulan November adalah sebesar Rp. 220.000

### 4) Penyusutan kompor minyak

Harga perolehan kompor minyak adalah Rp. 250.000,-. Jumlah kompor yang digunakan yaitu 2, maka harga perolehan untuk kompor minyak Rp 500.000

Penyusutan kompor minyak

$$= \frac{\text{biaya perolehan} - \text{nilai residu}}{\text{umur manfaat ekonomi}}$$

$$\text{Penyusutan kompor pertahun} = \frac{500.000 - 0}{2 \text{ tahun}} = 250.000$$

$$\text{Penyusutan kompor perbulan} = \frac{250.000}{12} = 20.800$$

$$\begin{aligned} \text{Penyusutan kompor} &= \frac{747}{1527} \times 20.800 \\ &= 10.200 \end{aligned}$$

Biaya penyusutan kompor minyak untuk kue karambia selama bulan November adalah sebesar Rp. 10.200

5) Biaya Bahan Bakar Kendaraan

Biaya bahan bakar yang dikeluarkan selama bulan November sebesar Rp 1.200.000, biaya ini dikeluarkan untuk menjalankan kendaraan mobil ataupun motor untuk membeli bahan baku dan memasarkan produknya. Yang mana biaya ini dapat di alokasikan kemasing-masing produk. Berikut biaya bahan bakar untuk produk kue karambia

$$\text{kue karambia} = \frac{\text{jumlah produk yang dihasilkan}}{\text{total keseluruhan produk}} \times \text{biaya bahan bakar}$$

$$\text{biaya bahan bakar} = \frac{747}{1527} \times \text{Rp } 1.200.000 =$$

$$\text{Rp } 587.000$$

Besarnya biaya bahan bakar yang terpakai untuk memproduksi kue karambia adalah Rp. 587.000

6) Penyusutan Ampia Rolling/ alat cetak

Harga perolehan ampia rolling/alat cetak adalah Rp. 3.500.000, penyusutan dari alat cetak ini sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Penyusutan Ampia Rolling/ alat cetak} \\ &= \frac{\text{biaya perolehan} - \text{nilai residu}}{\text{umur manfaat ekonomi}} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Penyusutan Ampia Rolling/ alat cetak pertahun} \\ &= \frac{3.500.000 - 0}{4} = \text{Rp. } 875.000 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Penyusutan Ampia Rolling alat cetak perbulan} &= \\ \frac{875.000}{12} &= \text{Rp. } 72.900 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Penyusutan Ampia Rolling kue karambia} &= \\ \frac{747}{747} \times 72.900 &= \text{Rp } 72.900 \end{aligned}$$

Biaya penyusutan ampia rolling untuk produk kue karambia bulan November untuk kue karambia sebesar Rp. 72.900

7) Penyusutan Glower/ Penghembus Api

Harga perolehan 2 buah glower adalah sebesar Rp. 700.000. Berikut penyusutan glower untuk kue karambia

$$\text{Penyusutan Glower} = \frac{\text{biaya perolehan} - \text{nilai residu}}{\text{umur manfaat ekonomi}}$$

$$\text{Penyusutan Glower pertahun} = \frac{700.000 - 0}{4 \text{ tahun}} = \text{Rp. } 175.000$$

$$\text{Penyusutan Glower perbulan} = \frac{175.000}{12} = \text{Rp. } 14.600$$

$$\begin{aligned} \text{Penyusutan Glower kue karambia} &= \frac{12}{1527} \times 14.600 = \\ &= \text{Rp } 7.100 \end{aligned}$$

Biaya penyusutan glower/penghembus api selama bulan November untuk kue karambia sebesar Rp. 7.100

8) Penyusutan Wajan

Harga perolehan Wajan adalah Rp. 280.000, Jumlah wajan yang digunakan yaitu 5, maka harga perolehan untuk wajan Rp.1.400.000. Penyusutan dari alat cetak ini sebagai berikut:

$$\text{Penyusutan wajan} = \frac{\text{biaya perolehan} - \text{nilai residu}}{\text{umur manfaat ekonomi}}$$

$$\text{Penyusutan wajan} = \frac{1.400.000 - 0}{4} = \text{Rp } 350.000$$

$$\text{Penyusutan wajan perbulan} = \frac{350.000}{12} = \text{Rp } 29.200$$



$$\begin{aligned} \text{Penyusutan wajan kue karambia} &= \frac{747}{1527} \times \text{Rp } 29.200 \\ &= \text{Rp } 14.300 \end{aligned}$$

Biaya penyusutan wajan selama bulan November untuk kue karambia sebesar Rp. 14.300

9) Biaya Penyusutan mesin press

Harga perolehan mesin press cetak adalah Rp. 400.000 per unit, mesin press yang digunakan sebanyak 3 unit maka total harga perolehan Rp 1.200.000 penyusutan dari alat cetak ini sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Penyusutan mesin press} \\ &= \frac{\text{biaya perolehan} - \text{nilai residu}}{\text{umur manfaat ekonomi}} \end{aligned}$$

$$\text{Penyusutan mesin press pertahun} = \frac{1.200.000 - 0}{4}$$

$$= \text{Rp. } 300.000$$

$$\text{Penyusutan mesin press perbulan} = \frac{300.000}{12}$$

$$= \text{Rp } 25.000$$

$$\text{Penyusutan mesin press kue karambia} =$$

$$\frac{747}{1527} \times 25.000 = \text{Rp } 12.200$$

Biaya penyusutan mesin press selama bulan November untuk kue karambia sebesar Rp. 12.200

Setelah diterapkan perhitungan biaya tersebut maka jumlah dari biaya overhead selama bulan November untuk produk kue karambia adalah sebagai berikut:

10) Biaya gaji sopir

Biaya gaji supir yang dikeluarkan usaha dapur mas selama bulan November 2016 untuk 2 orang sebesar Rp 2.400.000, biaya ini dikeluarkan untuk menjalankan kendaraan mobil ataupun motor untuk memasarkan

produknya. Jadi biaya gaji sopir untuk produk kue karambia adalah

$$\text{kue karambia} = \frac{\text{jumlah produk yang dihasilkan}}{\text{total keseluruhan produk}} \times \text{gaji sopir}$$

$$\text{kue karambia} = \frac{747}{1527} \times \text{Rp } 2.400.000 = \text{Rp } 1.174.000$$

Besar gaji sopir yang dikeluarkan untuk produk kue karambia adalah sebesar Rp 1.174.000

Setelah dilakukan perhitungan terhadap biaya-biaya *overhead pabrik* diatas, maka jumlah pembebanan biaya *overhead* pada produk kue karambia dapat dilihat pada tabel 4.8 berikut:

**Tabel 4.8**  
**Biaya *overhead pabrik* yang dibebankan**  
**Kepada produk kue karambia**  
**Selama Bulan November 2016**

<b>Biaya Overhead</b>	<b>Jumlah</b>
Biaya Bahan Penolong	Rp 993.000
Biaya Air Listrik	Rp 123.000
Biaya minyak kompor	Rp 220.000
Biaya kompor minyak	Rp 10.200
Biaya bahan bakar kendaraan	Rp 587.000
Biaya ampia rolling	Rp 72.900
Biaya glower /penghembus api	Rp 7.100
Biaya wajan	Rp 14.300
Biaya mesin press	Rp 12.200
Biaya gaji sopir	Rp 1.174.000
<b>Total Biaya Overhead</b>	<b>Rp 3.213.700</b>

Setelah di lakukan perhitungan berdasarkan *proses costing method* maka biaya *overhead* yang dikeluarkan

untuk produk kue karambia selama bulan November 2016 adalah Rp 3.213.700

## 2. Produk Dakak-Dakak

### a) Biaya Bahan Baku

**Tabel 4.9**  
**Biaya Bahan Baku Dakak-Dakak**  
**November 2016**  
**Usaha Dapur Mas**

Jenis Bahan Baku	Kuantitas (kg)	Harga/kg	Total (Rp)
Beras	1000 liter	Rp 9.000	Rp 9.000.000
Minyak	330 Kg	Rp 10.000	Rp 3.300.000
Telur	450 butir	Rp 1.500	Rp 775.000
Bumbu Perasa	10 paket	Rp 60.000	Rp 600.000
<b>Total Biaya Bahan Baku dakak-dakak</b>			<b>Rp 13.675.000</b>

*Sumber: Usaha Dapur Mas (Hasil Olahan)*

Terlihat pada tabel diatas merupakan hasil dari penerapan *process costing method* selama November 2016 pada usaha dapur mas yang mana biaya bahan baku yang dikeluarkan atau yang dibutuhkan untuk membuat 780 kg dakak-dakak pada Usaha Dapur Mas selama November 2016 adalah sebanyak Rp 13.675.000, yang mana untuk membuat 780 Kg dakak-dakak ini membutuhkan 1000 liter beras, 330 Minyak Goreng, 450 butir telur dan ditambah dengan bumbu perasa. Saat memperhitungkan *process costing method* ini pada usaha dapur mas penulis memisahkan antara biaya bahan baku dengan biaya bahan penolong, yang mana sebelumnya pemilik Usaha Dapur Mas tidak melakukan pengelompokan biaya-biaya tersebut kepada posnya masing-masing.

## b) Biaya Tenaga Kerja

**Tabel 4.10**  
**Biaya Tenaga Kerja Dakak-Dakak Bulan November**  
**Usaha Dapur Mas**

<b>Bagian Pekerjaan</b>	<b>Jumlah pekerja</b>	<b>Upah per hari</b>	<b>Jumlah hari kerja</b>	<b>Total</b>
Tumbuk Beras	1	Rp. 80.000	10	Rp 800.000
Rendang Tepung	1	Rp. 50.000	10	Rp 500.000
Mencetak	5	Rp. 50.000	10	Rp 2.500.000
<b>Total Biaya Tenaga Kerja kue karambia Selama bulan November</b>				<b>Rp 3.800.000</b>

*Sumber: Usaha Dapur Mas (Hasil Olahan)*

Dilihat dari perhitungan biaya tenaga kerja yang di hitung berdasarkan *process costing method* total biaya yang dikeluarkan adalah Rp 3.800.000 selama bulan November 2016, yang mana usaha dapur mas melakukan produksi untuk dakak-dakak sebanyak 10 kali selama November 2016

## c) Biaya Overhead Pabrik

## 1) Biaya Bahan Penolong

**Tabel 4.11**  
**Biaya Bahan Penolong Dakak-Dakak**  
**November 2016**  
**Usaha Dapur Mas**

Biaya Bahan Penolong	Kuantitas	Harga /Lembar	Jumlah
Kayu	100 Ikat	Rp 7.000	Rp 700.000
Plastik	15Kg	Rp 18.000	Rp 270.000
Kantong	8 bks	Rp 8000	Rp 64.000
Merek			Rp 83.000
Total Biaya Bahan Penolong			Rp1.117.000

*Sumber: Usaha Dapur Mas (Hasil Olahan)*

Tabel 4.11 diatas merupakan hasil dari penerapan *process costing method* pada Usaha Dapur Mas, saat dilakukan perhitungan dengan menggunakan metode proses akan muncul biaya bahan penolong, sedangkan jika menggunakan metode yang digunakan oleh perusahaan tidak ada biaya bahan penolong karena seluruh biaya tersebut dikelompokkan kepada biaya bahan baku saja begitu juga dengan biaya *overhead* yang lainnya. Saat melakukan produksi Dakak-Dakak muncullah biaya bahan penolong yaitu biaya kayu sebesar Rp 700.000, biaya plastik Rp 270.000, biaya kantong sebesar Rp 64.000, dan biaya merek sebesar Rp 83.000.

## 2) Biaya air dan listrik

Biaya listrik yang dikeluarkan setiap bulannya oleh Usaha Dapur Mas yaitu sebesar Rp.250.000,-. Maka setiap tahunnya perusahaan akan membayar Rp. 3.000.000. jadi

biaya listrik dan air untuk produk dakak-dakak adalah sebagai berikut:

$$\text{beban listrik} = \frac{\text{jumlah produk yang dihasilkan}}{\text{total keseluruhan produk}} \times \text{biaya air dan listrik}$$

$$\text{beban listrik} = \frac{780}{1.527} \times \text{Rp}250.000$$

$$\text{beban listrik} = \text{Rp} 127.700 \text{ setiap bulan}$$

Besarnya biaya air dan listrik yang dikeluarkan untuk produk dakak-dakak pada bulan november adalah Rp 127.700.

### 3) Biaya Minyak Kompor

Biaya bahan bakar minyak kompor yang dikeluarkan setiap bulannya yaitu Rp. 450.000. berikut biaya bahan bakar minyak kompor untuk produk kue karambia selama bulan November atau selama diterapkan *process costing method*.

$$\text{biaya minyak kompor} = \frac{\text{jumlah produk yang dihasilkan}}{\text{total keseluruhan produk}} \times \text{biaya minyak kompor}$$

$$\text{biaya minyak kompor} = \frac{780}{1527} \times \text{Rp} 450.000 = \text{Rp} 230.000$$

Besarnya biaya minyak kompor yang digunakan untuk memproduksi dakak-dakak selama bulan November adalah sebesar Rp. 230.000.

## 4) Penyusutan kompor minyak

Harga perolehan kompor minyak adalah Rp. 250.000,-. Jumlah kompor yang digunakan yaitu 2, maka harga perolehan untuk kompor minyak selama satu tahun Rp 500.000

$$\text{Penyusutan kompor minyak} = \frac{\text{biaya perolehan- nilai residu}}{\text{umur manfaat ekonomi}}$$

$$\text{Penyusutan kompor pertahun} = \frac{500.000- 0}{2} = 250.000$$

$$\text{Penyusutan kompor perbulan} = \frac{250.000}{12} = 20.800$$

$$\begin{aligned} \text{Penyusutan kompor} &= \frac{780}{1527} \times 62.500 \\ &= \text{Rp. 10.600} \end{aligned}$$

Biaya penyusutan kompor minyak untuk produksi dakak-dakak selama bulan November adalah sebesar Rp. 10.600

## 5) Biaya Bahan Bakar Kendaraan

Biaya bahan bakar yang dikeluarkan selama bulan November sebesar Rp 1.200.000, biaya ini dikeluarkan untuk menjalankan kendaraan mobil ataupun motor untuk membeli bahan baku dan memasarkan produknya. Yang mana biaya ini dapat di alokasikan kemasing-masing produk. Berikut biaya bahan bakar untuk produk kue karambia

biaya bahan bakar =

$$\frac{\text{jumlah produk yang dihasilkan}}{\text{total keseluruhan produk}} \times \text{biaya bahan bakar}$$

$$\text{biaya bahan bakar} = \frac{780}{1527} \times \text{Rp } 1.200.000 = \text{Rp } 613.000$$

Besarnya biaya bahan bakar yang terpakai untuk memproduksi dakak-dakak selama bulan November 2016 adalah Rp 613.000

6) Penyusutan Glower/ Penghembus Api

Harga perolehan 2 buah glower adalah sebesar Rp. 700.000. Berikut penyusutan glower untuk kue karambia

$$\text{Penyusutan Glower} = \frac{\text{biaya perolehan} - \text{nilai residu}}{\text{umur manfaat ekonomi}}$$

$$\text{Penyusutan Glower pertahun} = \frac{700.000 - 0}{4} = \text{Rp. } 175.000$$

$$\text{Penyusutan Glower perbulan} = \frac{175.000}{12} = \text{Rp. } 14.600$$

$$\text{Penyusutan Glower} = \frac{780}{1527} \times 14.600 = \text{Rp } 7.500$$

Biaya penyusutan glower/penghembus api selama bulan November untuk produk dakak-dakak sebesar Rp. 7.500

7) Penyusutan Wajan

Harga perolehan Wajan adalah Rp. 280.000, Jumlah wajan yang digunakan yaitu 5, maka harga perolehan untuk wajan Rp.1.400.000. Penyusutan dari alat cetak ini sebagai berikut:

$$\text{Penyusutan wajan} = \frac{\text{biaya perolehan} - \text{nilai residu}}{\text{umur manfaat ekonomi}}$$

$$\text{Penyusutan wajan} = \frac{1.400.000 - 0}{4} = \text{Rp } 350.000$$

$$\text{Penyusutan wajan perbulan} = \frac{350.000}{12} = \text{Rp } 29.200$$



$$\begin{aligned}\text{Penyusutan wajan kue karambia} &= \frac{780}{1527} \times \text{Rp } 29.200 \\ &= \text{Rp } 14.900\end{aligned}$$

Biaya penyusutan wajan selama bulan November untuk dakak-dakak sebesar Rp. 14.900

8) Biaya Penyusutan mesin press

Harga perolehan mesin press cetak adalah Rp. 400.000 per unit, mesin press yang digunakan sebanyak 3 unit maka total harga perolehan Rp 1.200.000 penyusutan dari alat cetak ini sebagai berikut:

$$\begin{aligned}\text{Penyusutan mesin press} \\ &= \frac{\text{biaya perolehan} - \text{nilai residu}}{\text{umur manfaat ekonomi}}\end{aligned}$$

$$\text{Penyusutan mesin press pertahun} = \frac{1.200.000 - 0}{4} = \text{Rp. } 300.000$$

$$\text{Penyusutan mesin press perbulan} = \frac{300.000}{12} = \text{Rp } 25.000$$

$$\text{Penyusutan mesin press} = \frac{780}{1527} \times 25.000 = \text{Rp } 12.800$$

Biaya penyusutan mesin press selama bulan November untuk produk dakak-dakak sebesar Rp. 12.800

9) Biaya gaji sopir

Biaya gaji sopir yang dikeluarkan usaha dapur mas selama bulan November 2016 untuk 2 orang sebesar Rp 2.400.000, biaya ini dikeluarkan untuk menjalankan kendaraan mobil ataupun motor untuk memasarkan produknya. Jadi biaya gaji sopir untuk produk kue karambia adalah

$$\text{dakak-dakak} = \frac{\text{jumlah produk yang dihasilkan}}{\text{total keseluruhan produk}} \times \text{gaji supir}$$

$$\text{dakak-dakak} = \frac{780}{1527} \times \text{Rp } 2.400.000 = \text{Rp } 1.226.000$$

Besar gaji supir yang dikeluarkan untuk produk dakak-dakak adalah sebesar Rp 1.226.000

Setelah dilakukan perhitungan terhadap biaya-biaya *overhead pabrik* diatas, maka jumlah pembebanan biaya *overhead* pada produk kue karambia dapat dilihat pada tabel 4.11 berikut:

**Tabel 4.11**  
**Biaya *overhead pabrik* yang dibebankan**  
**Kepada Produk Dakak-Dakak**  
**Selama Bulan November 2016**

Biaya Overhead	Jumlah
Biaya Bahan Penolong	Rp 1.117.000
Biaya Air Listrik	Rp 127.700
Biaya minyak kompor	Rp. 230.000
Biaya kompor minyak	Rp . 10.600
Biaya bahan bakar kendaraan	Rp 613.000
Biaya glower /penghembus api	Rp 7.500
Biaya wajan	Rp . 14.900
Biaya mesin press	Rp. 12.800
Biaya gaji sopir	Rp 1.226.000
<b>Total Biaya Overhead</b>	<b>Rp 3.359.500</b>

Setelah di lakukan perhitungan berdasarkan *proses costing method* maka biaya *overhead pabrik* yang dikeluarkan untuk produk dakak-dakak selama bulan November 2016 adalah Rp 3.359.500

#### d. Menghitung Biaya Perunit Ekuivalent

##### 1) Kue Karambia

**Tabel 4.12**  
**Perhitungan Biaya Perunit Kue Karambia Bulan November**  
**Usaha Dapur Mas**

Biaya	Jumlah Biaya	Produk Jadi	Biaya Perunit
Biaya Bahan Baku	Rp. 13.050.000	747 Kg	Rp 17.470
Biaya Tenaga Kerja	Rp 3.420.000	747 Kg	Rp 4.580
Biaya <i>Overhead</i> <i>Pabrik</i>	Rp 3.213.700	747 Kg	Rp 4.300
<b>Total</b>			<b>Rp 26.350</b>

*Sumber: Usaha Dapur Mas (Hasil Olahan)*

Jika dilakukan perhitungan berdasarkan *process costing method* maka akan terlihat secara jelas berapa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik yang diserap atau digunakan untuk membuat 1 kg kue kerambia.

##### 2) Dakak-Dakak

**Tabel 4.13**  
**Perhitungan Biaya Perunit Dakak-Dakak Bulan November**  
**Usaha Dapur Mas**

Biaya	Jumlah Biaya	Produk Jadi	Biaya Perunit
Biaya Bahan Baku	Rp 13.675.000	780 kg	Rp 17.530
Biaya Tenaga Kerja	Rp 3.800.000	780 kg	Rp 4.870
Biaya <i>Overhead Pabrik</i>	Rp 3.359.500	780 kg	Rp 4.300
<b>Total</b>			<b>Rp. 26.700</b>

*Sumber: Usaha Dapur Mas (Hasil Olahan)*

Begitu juga dengan produk dakak-dakak Jika dilakukan penerapan atau perhitungan berdasarkan *process costing method* juga akan terlihat

secara jelas berapa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik yang diserap atau digunakan untuk membuat 1 kg dakak-dakak.

**e. Membebankan Total Biaya Produksi Ke Unit Yang Telah Selesai Dan Persediaan Akhir Barang Dalam Proses**

**1) Kue Karambie**

**Tabel. 4.14**  
**Perhitungan Harga Pokok Produksi Bulan November**  
**Usaha Dapur Mas**  
**Kue Karambia**

<b>Keterangan</b>	<b>Jumlah (Rp)</b>	
<b>Biaya Bahan Baku</b>		Rp 13.050.000
<b>Biaya Tenaga Kerja</b>		Rp 3.420.000
<i>Biaya Overhead Pabrik</i>		
Biaya Bahan Penolong	Rp 993.000	
Biaya Air Listrik	Rp 123.000	
Biaya minyak kompor	Rp 220.000	
Biaya kompor minyak	Rp 10.200	
Biaya bahan bakar kendaraan	Rp 587.000	
Biaya ampia rolling	Rp 72.900	
Biaya glower /penghembus api	Rp 7.100	
Biaya wajan	Rp 14.300	
Biaya mesin press	Rp 12.200	
Biaya gaji sopir	Rp 1.174.000	
<b>Biaya overhead pabrik</b>		Rp 3.213.700
<b>Total Biaya Produksi</b>		<b>Rp 19.683.700</b>
<b>Jumlah produksi</b>		<b>747 Kg</b>
<b>Harga pokok produksi per unit</b>		<b>Rp 26.350</b>

*Sumber: Usaha Dapur Mas (Hasil Olahan)*

Dari perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *process costing method* yang penulis terapkan , dapat terlihat

bahwa jumlah biaya produksi yang di butuhkan untuk memproduksi 747 kg kue Karambia adalah sebesar Rp 19.683.700, sehingga dapat ditentukan atau dapat dihitung harga pokok produksi dengan menggunakan metode *process costing method* sebesar Rp 26.350/ Kg.

## 2) Dakak-Dakak

**Tabel. 4.15**  
**Perhitungan Harga Pokok Produksi Bulan November**  
**Usaha Dapur Mas**  
**Dakak-Dakak**

Keterangan	Jumlah (Rp)	
<b>Biaya Bahan Baku</b>		Rp 13.675.000
<b>Biaya Tenaga Kerja</b>		Rp 3.800.000
Biaya <i>Overhead Pabrik</i>		
Biaya Bahan Penolong	Rp1.117.000	
Biaya Air Listrik	Rp 127.700	
Biaya minyak kompor	Rp 230.00	
Biaya kompor minyak	Rp 10.600	
Biaya bahan bakar kendaraan	Rp 613.000	
Biaya glower / penghembus api	Rp 7.500	
Biaya wajan	Rp. 14.900	
Biaya mesin press	Rp 12.800	
Biaya gaji sopir	Rp1.226.000	
<b>Biaya overhead pabrik</b>		Rp 3.359.500
<b>Total Biaya Produksi</b>		<b>Rp 20.834.500</b>
<b>Jumlah produksi</b>		<b>780 Kg</b>
<b>Harga pokok produksi per unit</b>		<b>Rp 26.700</b>

*Sumber: Usaha Dapur Mas (Hasil Olahan)*

Begitu juga dengan produk dakak-dakak perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *process costing method* yang telah diterapkan, dapat terlihat bahwa jumlah biaya produksi yang dibutuhkan untuk memproduksi 780 kg dakak-dakak adalah sebesar Rp 20.834.500, sehingga dapat ditentukan atau dapat dihitung harga pokok produksi dengan menggunakan metode *process costing method* sebesar Rp 26.700

## 2. Perbandingan Harga Pokok Produksi Usaha Dapur Mas Dengan *Process Costing Method*.

Perbedaan antara perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Usaha Dapur Mas selama ini dengan *process costing method* dapat dilihat pada tabel 4.16 berikut:

**Tabel 4.16**  
**Perbandingan Harga Pokok Produksi Perusahaan Dengan**  
**Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode *Process Costing***  
**Bulan Mei 2015**  
***Home Industry* Tiga Putra**

<b>Jenis Produk</b> <b>Jumlah</b>	<b>Jumlah</b> <b>Produk</b>	<b>Home Industry</b>	<b><i>Process Costing</i></b> <b><i>Method</i></b>
Kue karambia	747 kg	Rp 25.300/ kg	Rp 26.350/ kg
Dakak-dakak	780 kg	Rp 25.700/ kg	Rp 26.700/ kg

*Sumber: usaha dapur mas (Hasil Olahan)*

Dari tabel 4.16 terlihat perbedaan harga pokok produksi yang dihitung berdasarkan metode Usaha Dapur Mas dengan metode *process costing*. Untuk kue karambia pembebanan harga pokok produksi oleh Usaha Dapur Mas lebih rendah dibandingkan dengan metode *process costing*. Menurut perhitungan Usaha Dapur Mas besarnya harga pokok produksi untuk 1 kg kue karambia adalah sebesar Rp 25.300/kg, sedangkan jika dihitung berdasarkan metode *process costing* adalah sebesar Rp 26.350/kg. Jadi terdapat perbedaan sebesar Rp 1.050/kg. Begitu juga dengan dakak-dakak yang mana Usaha Dapur Mas dalam penetapan harga pokok produksi untuk dakak-dakak lebih rendah

dibandingkan dengan metode *process costing*, menurut Usaha Dapur Mas harga pokok produksi untuk dakak-dakak adalah sebesar Rp 25.700/kg, sedangkan berdasarkan metode *process costing* adalah sebesar Rp 26.700/kg. Jadi terdapat juga perbedaan dalam penetapan harga pokok produksi untuk dakak-dakak sebesar Rp 1.000/kg

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian dan pembahasan yang penulis lakukan pada Usaha Kue Dapur Mas Jorong Jambu, Nagari Tabek, Kecamatan Pariangan maka dapat disimpulkan bahwa perhitungan yang dilakukan oleh Usaha Kue Dapur Mas untuk produk kue karambia adalah Rp 25.300/kg sedangkan perhitungan yang penulis lakukan dengan menggunakan *Proses Costing Method* adalah Rp 26.350. Berarti terdapat selisih harga Rp 1.050/kg lebih tinggi dibandingkan perhitungan yang dilakukan Usaha Dapur Mas. Pada produk dakak-dakak perhitungan oleh Usaha Kue Dapur Mas adalah Rp 25.700/kg sedangkan perhitungan yang penulis lakukan menggunakan *Proses Costing Method* adalah Rp 26.700/kg. Berarti terdapat selisih harga Rp 1.000/kg lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan Usaha Dapur Mas karena Usaha Dapur Mas tidak menghitung biaya *overhead* pabrik, Perbedaan perhitungan tersebut tentunya dapat berpengaruh terhadap laba dan harga jual produk.

#### **B. Saran**

Berdasarkan penelitian yang telah penulis lakukan maka sebaiknya Usaha Kue Dapur Mas melakukan perhitungan harga pokok produksi, berdasarkan metode *proses costing method* agar perhitungan harga pokok lebih tepat, karena kekurangan dalam menetapkan harga pokok dapat berpengaruh terhadap harga jual dan laba.



## DAFTAR PUSTAKA

- Achmad Sani dan Masyuri Machfuds. (2010). *Metodologi Riset Manajemen Sumber Daya Manusia*. Malang: UIN Maliki Press.
- Armanto, Witjaksono. (2013). *Akuntansi Biay*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Aripin Zainal. *Analisis Harga Pokok Produksi Tahu - Tempe Pada Home Industri Lela Jaya Manna*. Bengkulu Selatan.
- Bastian, Bustami Nurlela. (2010). *Akuntansi Biaya*., Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Blocher, dkk. (2011). *Manajemen Biaya: Penekanan Strategis Ed. 5 Buku 1*. Jakarta: Salemba Empat.
- Cecily, dan Michel. (2011). *Akuntansi Biaya Dasar dan Perkembangan*. Jakarta: Salemba Empat.
- Djumali, Indro. (2014). *Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Variable costing Dalam Proses Penentuan Harga jual Pada PT. Sari Malalugis Bitung*. Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi Volume 14 no. 2 (Mei,2014), hal. 2
- Garrison, dkk. (2013). *Akuntansi Manajerial Buku 1*, Jakarta: Salema Empat.
- Horngren, Charles, dkk. (2008). *Akuntansi Biaya*. Jakarta: PT INDEKS.
- Isnani, Nurul. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Menetapkan Harga Jual Beton Pada PT Indo Beton Palembang*.
- Mudrajat Kuncoro. (2009). *Metode Riset Untuk Bisnis dan Ekonomi*. Jakarta: Erlangga.
- Mulyadi. (2007). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: STIM YKPN.
- Mulyadi. (2009). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: STIM YKPN.
- Mowen, Hasen. (2009). *Akuntansi Manajerial*. Jakarta: Salemba Empat.
- Nirwanto, Rasditya. (2011). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Kopi Pada Tingkat Petani Kopi Di Kecamatan Kembang Kabupaten Bondowoso*. Fakultas Ekonomi Universitas Jember.
- Nur Asnawi, Masyhuri. (2011). *Metodologi Riset Manajemen Pemasaran*. Malang: UIN-MALIKI PRESS.

Sujoko Efferin. (2012). *Metode Penelitian Akuntansi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Surjadi, Lukman. (2013). *Akuntansi Biaya*. Jakarta: PT. Ideks.

**L**

**A**

**M**

**P**

**I**

**R**

**A**

**N**

**Biaya Produksi  
Kue Karambia  
Usaha Kue Dapur Mas**

<b>Keterangan</b>	<b>Kuntitas</b>	<b>Harga Persatuan</b>	<b>Total Biaya</b>
Beras	100 liter	9.000	900.000
Minyak goreng	23 Kg	10.000	230.000
Kelapa	20 butir	4.500	90.000
Bumbu perasa			50.000
Gula	15 Kg	12.000	180.000
Kayu	10 ikat	7.000	70.000
Upah			380.000
Biaya tak terduga			100.000
Biaya pemeliharaan			100.000
<b>Jumlah</b>			<b>2.100.000</b>
<b>Produk yang di hasilkan</b>			<b>83 Kg</b>
<b>Jumlah perkilo</b>			<b>25.300</b>

Tabek, Februari 2016



**M.D RAFFAL**

**Pemilik**

**Biaya Produksi  
Dakak-Dakak  
Usaha Kue Dapur Mas**

<b>Keterangan</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Harga Persatuan</b>	<b>Total Biaya</b>
Beras	100 liter	9.000	900.000
Minyak goreng	33 Kg	10.000	330.000
Bumbu perasa			60.000
Telor	45 butir	1.500	67.500
Kayu	10 ikat	7.000	70.000
Upah			380.000
Biaya tak terduga			100.000
<b>Jumlah</b>			<b>2.002.900</b>
<b>Produk yang di hasilkan</b>			<b>78 Kg</b>
<b>Jumlah perkilo</b>			<b>25.700</b>

Tabek, Februari 2016

  
**M.D RAFFAL**  
**Pemilik**

**Produksi  
Per November 2016  
Usaha Dapur Mas**

<b>Keterangan</b>	<b>Produk</b>	
	<b>Kue Karambia</b>	<b>Dakak-Dakak</b>
Produk masuk proses	747 kg	780 kg
Produk jadi	737 kg	775 kg
Produk Cacat	10 kg	5 kg
Produk selama Bulan November	747 kg	780 kg

Tabek, Februari 2016

  
**M.D RAFFAL**  
Pemilik

**Bagiaan Pekerjaan Tenaga Kerja  
Usaha Dapur Mas  
Per Produksi**

<b>Bagian Pekerjaan</b>	<b>Jumlah pekerja</b>	<b>Upah per hari</b>
Tumbuk Beras	1	Rp. 80.000
Rendang Tepung	1	Rp. 50.000
Mencetak	5	Rp. 50.000
<b>Jumlah Biaya Tenaga Kerja</b>		Rp. 380.000

Tabek, Februari 2016

  
**M. DRAFFAL**  
Pemilik

# USAHA KUE DAPUR MAS

ALAMAT JL. RAYA BATUSANGKAR – PADANG KM.8, JAMBU-TABEK,  
KABUPATEN TANAH DATAR

---

Yang bertanda tangan dibawah ini adalah pemilik Usaha Kue Dapur Mas Kabupaten Tanah Datar menerangkan bahwa:

Nama : David Asri  
Tempat/ Tanggal Lahir : Batusangkar, 04 Juni 1993  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam  
Jurusan : Ekonomi Syariah/ Akuntansi Syariah  
Alamat : Perm. Asam Kapeh Malana Ponco

Kecamatan Lima Kaum Kabupaten Tanah Datar

Yang bersangkutan telah melakukan penelitian untuk skripsi yang berjudul **PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI BERDASARKAN *PROCESS COSTING METHOD* (Studi Kasus Usaha Kue dapur Mas Jorong Jambu, Nagari Tabek, Kecamatan Pariangan, Kabupaten Tanah Datar)**, pada tanggal 09 November 2016 sampai dengan 09 Januari 2017, sesuai dengan surat izin nomor B-076./ln.27/L.I/TL.00/11/2016

Demikian surat keterangan ini dibuat sesungguhnya agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Tabek, Februari 2016



**Pemilik**





**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA**  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BATUSANGKAR  
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN MASYARAKAT

Jl. Sudirman No.137 Kuburajo Lima Kaum Batusangkar 27213, Telp. (0752) 71150, Ext 135, Fax. (0752) 71879  
Website : www.iainbatusangkar.ac.id e-mail : info@iainbatusangkar.ac.id

Nomor : B- *076* /In.27/L.I/TL.00/ 11 /2016 08 November 2016  
Sifat : Biasa  
Lampiran : 1 Rangkap  
Perihal : **Mohon Penerbitan Surat Izin Penelitian**

Yth. Bupati Tanah Datar  
Up. Kepala Kantor KESBANGPOL Kabupaten Tanah Datar  
Batusangkar

Assalamu 'alaikum Wr. Wb.  
Dengan hormat,

Bersama ini disampaikan kepada Bapak/Ibu bahwa Mahasiswa yang tersebut di bawah ini:

Nama/NIM : David Asri / 11203032  
Tempat/Tanggal Lahir : Batusangkar, 04 Juni 1993  
Kartu Identitas : NIK: 1304040406933000  
Alamat : Jorong Malana Ponco Nagaro Baringin Kecamatan Lima Kaum  
Kabupaten Tanah Datar  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam  
Jurusan : Ekonomi Syariah

akan melakukan pengumpulan data untuk proses Penulisan Laporan Hasil Penelitiannya sebagai berikut:

Judul Penelitian : **Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Proses Costing Method (studi Kasus pada Usaha Kue Dapur Mas Jorong Jambu, Nagari Tabek, Kecamatan Pariangan Kabupaten Tanah Datar)**  
Lokasi Penelitian : Usaha Kue Dapur Mas di Jorong Jambu  
Waktu Penelitian : 09 November 2016 s.d 09 Januari 2017  
Dosen Pembimbing 1 : Dr. H. Syukri Iska, M.Ag.  
Dosen Pembimbing 2 : Elfina Yenti, SE., M.Si., Akt., CA.

untuk itu, diharapkan kiranya Bapak/Ibu berkenan menerbitkan surat izin penelitian mahasiswa yang bersangkutan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian disampaikan, atas bantuan dan kerjasamanya diucapkan terimakasih.

a.n Ketua,  
Kepala Pusat Penelitian  
dan Penerbitan



*Ika M*  
Ika Metiza Maris, M. Si.  
NIP. 198205142006042003

Tembusan:

1. Rektor IAIN Batusangkar (Sebagai Laporan)
2. Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Batusangkar.