

EFISIENSI BIAYA PRODUKSI TERHADAP PROFIT MARGIN PADA PRODUSEN SE'I DI PASAR NAIKOTEN KOTA KUPANG

Virginia Cintya Nender¹; Pius Bumi Kellen²; dan Mahmud Ahmad³

ABSTRACT

The lost products found in the production process should be considered as having a positive impact on obtaining a basic price, which will later affect selling and profiting. Production cost control is needed to get a high profit margin rate. The study aims to know basic pricing calculations and selling prices, to lose product impact on base prices, and to know how efficiency the cost of production is on profit margin. This type of research is a survey conducted on Se'i Producers in The Naikoten Market of Kupang City. The research approach is quantitative and qualitative. The data-gathering techniques used are interviews, observations, and documentation. Data analysis runs a descriptive method of observing the cost of production, lost products to get the underlying price and selling price and then linked them to profits and sales to generate profit margin.

The study found that: the basic price per unit calculated by the method full value is greater because the raw materials used dwindle by 40% during the production process. The resulting selling price according to the full costing calculation is higher than the selling price set by the producers, because in setting the selling price, the producers only pays attention to aspects of the raw materials and the conditions of competitors in the market. The measure of efficiency by using the net profit margin produces a 23% value which means cost control has not been done efficiently.

Keywords: *Production basic price, selling price, lost product, profit margin.*

PENDAHULUAN

Kebutuhan akan pangan merupakan salah satu kebutuhan pokok dalam kehidupan manusia. Meningkatnya kebutuhan akan pangan terutama akan protein hewani menjadi tuntutan setiap rumah tangga dalam masyarakat. Munculnya kesadaran akan pentingnya gizi yang seimbang menjadi pertimbangan terhadap peningkatan kebutuhan akan daging yang mengandung protein yang baik untuk mencukupi kebutuhan masyarakat. Kondisi ini merupakan peluang untuk mengembangkan usaha yang berkaitan dengan pemenuhan salah satu kebutuhan pokok masyarakat ini.

¹Alumni IABI FISIP Tahun 2021

² ³Dosen IABI FISIP Undana

Kebutuhan konsumsi akan makanan dari olahan daging di provinsi Nusa Tenggara Timur (NTT) salah satunya adalah *Se'i*. *Se'i* menjadi salah satu makanan yang merupakan hasil olahan khas NTT, khususnya kabupaten Rote Ndao, yang telah ada sejak dahulu dan usahanya telah berdiri dan dijalankan secara turun temurun. Pada umumnya, mulai dari proses produksi sampai dengan pemasaran dilakukan oleh orang yang sama. *Se'i* adalah makanan khas suku Rote yang kemudian menyebar menjadi selera seluruh masyarakat NTT. Bahan utama untuk membuat *Se'i* yaitu daging sapi segar yang diperoleh dari pedagang yang ada di kota Kupang. Daging segar tersebut diproses dengan cara diberi bumbu sederhana kemudian diasapi atau dipanggang dengan menggunakan cara tradisional yaitu menggunakan bara api. Olahan daging *Se'i* memiliki keunikan tersendiri yang membuatnya menjadi salah satu makanan khas NTT. Baik dari aroma, maupun tekstur daging yang empuk dan memiliki rasa yang lezat, pengolahannya pun yang menggunakan metode pengasapan membuat produk ini menjadi tidak cepat basi sehingga dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama. Karena berbagai keunikan dan keunggulan tersebut maka olahan daging *Se'i* bukan saja dinikmati oleh masyarakat NTT, tetapi juga para pendatang dari luar daerah. Oleh sebab itu, daging *Se'i* menjadi salah satu daya tarik pariwisata khususnya di daerah NTT.

Dalam pengolahan produk dapat timbul produk hilang yaitu sebagian produk menguap, mengkristal atau menyusut pada saat produk tersebut diolah. Hal ini disebabkan karena sifat dari bahan yang digunakan, misalnya bahan mengandung gas yang mudah menguap atau sifat pengolahan produk. Prinsip pengolahan daging *Se'i* sendiri adalah menurunkan kadar air dalam daging atau pengeringan paksa dengan cara pengasapan. Proses ini akan mengakibatkan daging akan mengalami penyusutan berat. Karena dalam hal ini berkaitan dengan adanya produk hilang melalui penyusutan daging selama proses produksi, maka perlu dilakukan analisis untuk mengetahui berapa sebenarnya harga pokok produksi yang dihasilkan yang kemudian digunakan untuk menetapkan harga jual dari *Se'i* itu sendiri.

Produsen yang melakukan usaha daging *Se'i* sapi di Pasar Naikoten Kota Kupang pada umumnya dijalankan oleh suku Rote. Informasi yang didapat oleh penulis pada awal survei pra penelitian terdapat tiga orang produsen *Se'i* sapi namun ada dua orang produsen yang bersedia untuk menjadi responden dalam penelitian ini. Penelitian pendahuluan ditemukan kebutuhan bahan baku dan jumlah produksi Bulan Maret sampai dengan Juni Tahun 2021 oleh (1) Bapak

Hery Haninuna daging sapi 465 kg menhasilkan Se'i 279 kg; dan (2) Bapak Kemsin Sinlae daging sapi 310 kg menhasilkan Se'i 186 Kg

Produksi usaha *Se'i* sapi dua orang produsen. Data produksi ini menggambarkan jumlah kebutuhan akan bahan baku dan jumlah hasil produksi dari dua orang produsen *Se'i* sapi dalam periode produksi bulan Maret sampai Juni 2021. Data menunjukkan terdapat penyusutan produk daging sapi mentah yang dimasukkan dalam proses produksi. Disini terdapat produk hilang dalam proses yang akhirnya akan berpengaruh pada perhitungan harga pokok produksi yang akan dijadikan dasar dalam penentuan harga jual produk atau dalam hal ini daging *Se'i* itu sendiri. Untuk itu, perlu dilakukan perhitungan yang tepat dengan mempertimbangkan pengaruh produk hilang dalam proses produksi, sehingga harga pokok dan harga jual yang ditetapkan diharapkan sesuai dengan yang seharusnya. Mengingat kedua responden ini merupakan UMK yang menetapkan harga jual melalui perkiraan dan keadaan pasar, maka perlu dilakukan perhitungan biaya untuk mendapatkan harga pokok dan harga jual yang tepat, sehingga kemudian dapat dibandingkan antara laba dan penjualan untuk mengukur tingkat efisiensi berdasarkan *profit margin*.

STUDI PUSTAKA

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah diatur dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008. Dalamnya terdapat beberapa kategori pengertian dan kriteria-kriteria yang mencakup Usaha Mikro, Kecil dan Menengah, yaitu:

1. Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria Usaha Mikro, seperti: memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp.50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp.300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah)
2. Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari Usaha Menengah atau Usaha Besar yang memenuhi kriteria Usaha Kecil, seperti: memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp.50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah)

sampai dengan paling banyak Rp.500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp.300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp.2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah).

3. Usaha Menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan Usaha Kecil atau Usaha Besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan dengan kriteria seperti: memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp.500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp.10.000.000.000,00 (sepuluh milyar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp.2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp.50.000.000.000,00 (lima puluh milyar rupiah).
4. Usaha Besar adalah usaha ekonomi produktif yang dilakukan oleh badan usaha dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan lebih besar dari Usaha Menengah, yang meliputi usaha nasional milik negara atau swasta, usaha patungan, dan usaha asing yang melakukan kegiatan ekonomi di Indonesia.

Usaha *Se'i*

Daging *Se'i* (daging asap) merupakan produk olahan makanan tradisional yang sangat populer di NTT. Daging *Se'i* diolah oleh masyarakat NTT dengan cara tradisional menggunakan bumbu-bumbu sederhana seperti garam dapur, merica, penyedap rasa, kemudian daging diasapi menggunakan kayu kesambi/kusambi (*Schleichera Oleosa*) sebagai sumber asap, sehingga asap yang dihasilkan sangat baik yang akan berpengaruh terhadap warna daging yaitu daging menjadi merah mengkilap atau merah cerah (Poma dan Mandala, 1995). Dari proses pengasapan ini daging *Se'i* menjadi tidak mudah basi dan dapat disimpan lebih lama. Menurut Tjiptono (2005;110) loyalitas adalah komitmen pelanggan terhadap suatu merek, toko, pemasok berdasarkan sifat yang sangat positif dalam pembelian jangka panjang. Jadi Daging *Se'i* (daging asap) merupakan produk olahan makanan tradisional yang sangat populer di NTT. Daging *Se'i* diolah oleh masyarakat NTT dengan cara tradisional menggunakan bumbu-bumbu sederhana seperti garam dapur, merica, penyedap rasa, kemudian daging diasapi menggunakan kayu kesambi/kusambi (*Schleichera Oleosa*) sebagai sumber asap,

sehingga asap yang dihasilkan sangat baik yang akan berpengaruh terhadap warna daging yaitu daging menjadi merah mengkilap atau merah cerah (Poma dan Mandala, 1995). Dari proses pengasapan ini daging *Se'i* menjadi tidak mudah basi dan dapat disimpan lebih lama.

Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya adalah pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya. Objek akuntansi biaya adalah biaya (Mulyadi, 2012:7). Tujuan dari akuntansi biaya menurut Sujarweni (2015:3) yaitu: (1) Penentuan harga pokok produk; (2) Perencanaan biaya dan pengendalian biaya; (3) Pengambilan keputusan khusus. Biaya dapat digolongkan menurut objek pengeluaran, fungsi pokok dalam perusahaan, hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai, perilaku biaya dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan, jangka waktu manfaatnya (Mulyadi, 2012:13). Sedangkan menurut Bustami dan Nurlela (2010:12-17) klasifikasi biaya yang umumnya digunakan adalah biaya yang dalam hubungannya dengan: (1) Biaya dalam hubungan dengan produk; (2) Biaya dalam hubungan dengan volume produksi; (3) Biaya dalam hubungan dengan departemen produksi; (4) Biaya dalam hubungan dengan periode waktu; (5) Biaya dalam hubungan dengan pengambilan keputusan.

Harga Pokok Produksi

Pengertian harga pokok produksi menurut Supriyono (2013:16) adalah jumlah yang dapat diukur dalam satuan uang dalam bentuk kas yang dibayarkan, nilai aktiva lainnya yang diserahkan atau dikorbankan, nilai jasa yang diserahkan atau dikorbankan, atau hutang yang timbul, atau tambahan modal dalam rangka pemilikan barang dan jasa yang diperlukan perusahaan, baik pada masa lalu (harga perolehan yang telah terjadi) maupun pada masa yang akan datang (harga perolehan yang akan terjadi).

Metode Penentuan Biaya Produksi

Dua pendekatan yang dapat dilakukan dalam menentukan harga pokok menurut Mulyadi (2012:17), yaitu: (1) *Full costing* merupakan metode penentuan biaya produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya ke dalam biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang variabel maupun tetap; dan (2) *Variabel costing* merupakan metode penentuan biaya produksi yang hanya

memperhitungkan biaya variabel ke dalam biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik variabel.

Penentuan Harga Jual

Menurut Mulyadi (2012:346), penentuan harga jual sebagai suatu nilai yang dapat menutupi seluruh biaya yang membebaskan barang atau jasa yang dihasilkan dengan sejumlah keuntungan yang diinginkan oleh perusahaan. 3 metode yang dipakai dalam penentuan harga jual menurut Mulyadi (2001:348), yaitu: (1) Penentuan harga jual normal/ *Normal Pricing*; (2) Penentuan harga jual dalam dalam *Cost-type Contract*; (3) Penentuan harga jual khusus.

Metode Harga Pokok Proses

Metode harga pokok proses adalah metode pengumpulan harga pokok produk dimana biaya yang digunakan dikumpulkan untuk setiap satuan waktu tertentu, misalnya bulan, triwulan, semester, tahun (Supriyono, 2013:37). Penggolongan biaya produksi dalam metode harga pokok proses, dibagi menjadi tiga, yaitu sebagai berikut: (1) Biaya bahan; (2) Biaya tenaga kerja, (3) Biaya *overhead* pabrik.

Harga Pokok Proses Produk Hilang

Dalam proses produksi, tidak semua produk yang dapat diolah menjadi produk yang baik yang memenuhi standar mutu yang ditetapkan (Mulyadi, 2012:79). Dalam pengolahan produk dapat timbul produk hilang yaitu sebagian produk menguap, mengkristal atau menyusut pada saat produk tersebut diolah. Hal ini disebabkan karena sifat dari bahan yang digunakan, misalnya bahan mengandung gas yang mudah menguap atau sifat pengolahan produk. Ditinjau dari saat terjadinya, produk dapat hilang pada awal proses, sepanjang proses atau pada akhir proses.

1. Produk yang hilang pada awal proses dianggap belum ikut menyerap biaya produksi yang dikeluarkan dalam departemen yang bersangkutan, sehingga tidak ikut disertakan dalam perhitungan-perhitungan unit ekuivalensi produk yang dihasilkan dalam departemen tersebut.
2. Produk hilang pada akhir proses sudah ikut menyerap biaya produksi yang dikeluarkan dalam departemen yang bersangkutan, sehingga harus diperhitungkan dalam penentuan unit ekuivalensi produk yang dihasilkan oleh departemen tersebut.

Profit Margin

Profit margin merupakan rasio antara laba yang diperoleh perusahaan dengan tingkat penjualan yang dicapai pada periode yang sama. Laba secara sederhana dapat diukur dengan selisih antara total penjualan dengan total biaya. Perolehan laba dapat diukur dengan berbagai hasil rasio profitabilitas atau kemampuan perusahaan memperoleh laba secara kuantitatif salah satunya adalah rasio *profit margin*. Rasio *profit margin* menurut Hariyadi (2002:297) merupakan ukuran kemampuan manajemen untuk mengendalikan biaya operasional dalam hubungannya dengan penjualan.

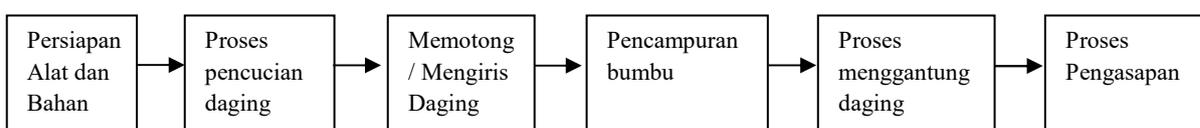
METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini bersifat survei dengan menggunakan metode deskriptif kualitatif dan deskriptif kuantitatif dengan mengamati biaya produksi, produk hilang untuk memperoleh harga pokok dan harga jual dan kemudian mengaitkan dengan keuntungan dan penjualan untuk menghasilkan *profit margin* pada UMK Produsen *Se'i* di Pasar Naikoten Kota Kupang.

Penelitian ini dilakukan pada UMK Produsen *Se'i* yang terletak di Pasar Naikoten Kota Kupang. Teknik penarikan sampel menggunakan teknik sampling total (Sugiyono, 2017:85). Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Teknik analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut: (1) Mengidentifikasi elemen-elemen biaya produksi; (2) Menghitung biaya bahan, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik; (3) Menghitung harga pokok dengan metode *full costing*; (4) Menganalisis pengaruh produk hilang terhadap perhitungan harga pokok; (5) Menganalisis perhitungan harga pokok dan harga jual; (6) Menganalisis efisiensi biaya produksi terhadap *profit margin*.

HASIL

Hasil wawancara diketahui bahwa proses pembuatan daging *Se'i* adalah melalui beberapa tahapan, yaitu sebagai berikut:



Sumber: Diolah Tahun 2021

Gambar 1. Proses Pembuatan Daging *Se'i*

Penggolongan Biaya Produksi

Unsur-unsur biaya yang diperhitungkan terdiri atas biaya bahan baku, biaya penolong, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead*. Data kebutuhan bahan baku yaitu daging sapi yang

digunakan dalam proses produksi akan mengalami penyusutan akibat dari sifat proses produksi *Se'i* yakni dengan cara pengasapan, di mana daging akan diasapi hingga kadar airnya berkurang sehingga hal ini akan mempengaruhi jumlah daging *Se'i* yang akan dihasilkan. Data persentase produk hilang dalam proses produksi disajikan pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1 Persentase Produk Hilang Periode Bulan Maret – Juni Tahun 2021

Uraian	Bulan				Total
	Maret	April	Mei	Juni	
Bapak Hery Haninuna (Produsen I)					
Kebutuhan per Produksi (Kg)	15	15	15	15	60
Putaran Produksi	9	5	9	8	31
Kebutuhan per Bulan (Kg)	135	75	135	120	465
Hasil Produksi (Kg)	81	45	81	72	279
Unit yang Hilang (Kg)	54	30	54	48	186
Persentase Unit Hilang	40%	40%	40%	40%	
Bapak Kemsin Sinlae (Produsen II)					
Kebutuhan per Produksi (Kg)	10	10	10	10	40
Putaran Produksi	9	5	9	8	31
Kebutuhan per Bulan (Kg)	90	50	90	80	310
Hasil Produksi (Kg)	54	30	54	48	186
Unit yang Hilang (Kg)	36	20	36	32	124
Persentase Unit Hilang	40%	40%	40%	40%	

Sumber: Hasil Hasil Wawancara Diolah Tahun 2021

Tabel 1 menunjukkan persentase unit/ produk yang hilang dalam hal ini adalah daging sapi yang digunakan dalam proses produksi. Terdapat 40% produk yang dihilang dalam proses produksi, sehingga jumlah daging *Se'i* yang dihasilkan adalah sisa 60% , dikarenakan bahan baku melalui proses pengasapan sehingga kadar air dalam bahan baku berkurang yang membuat daging menyusut.

Biaya Bahan Baku

Tabel 2. Biaya Bahan Baku Periode Bulan Maret – Juni Tahun 2021 (dalam satuan rupiah)

Uraian	Bulan			
	Maret	April	Mei	Juni
Bapak Hery Haninuna (Produsen I)				
Harga	90.000	90.000	90.000	90.000
Kuantitas (Kg)	15	15	15	15
Putaran Produksi	9	5	9	8
Total Biaya	12.150.000	6.750.000	12.150.000	10.800.000
Bapak Kemsin Sinlae (Produsen II)				
Harga	90.000	90.000	90.000	90.000
Kuantitas (Kg)	10	10	10	10

Putaran Produksi	9	5	9	8
Total Biaya	8.100.000	4.500.000	8.100.000	7.200.000

Sumber: Hasil Wawancara Diolah Tahun 2021

Tabel 2 menunjukkan data penggunaan bahan baku produksi *Se'i* bulan Maret sampai Juni tahun 2021. Putaran produksi adalah setiap 3 hari sekali. Satu bulan dihitung berdasarkan 26 hari kerja (untuk bulan dengan 30 hari) dan 27 hari kerja (untuk bulan dengan 31 hari). Pada bulan April dikurangi 10 hari kerja, dikarenakan kedua produsen tidak dilakukan proses produksi akibat Badai Siklon Tropis Seroja.

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tabel 3. Biaya Tenaga Kerja Langsung Produsen I dan II Periode Bulan Maret – Juni Tahun 2021 (dalam satuan rupiah)

Bulan	Upah Harian	Putaran Produksi	Jumlah Tenaga Kerja	Upah Per Bulan
1	2	3	4	5=2x3x4
Maret	75.000	9	2 Orang	1.350.000
April	75.000	5	2 Orang	750.000
Mei	75.000	9	2 Orang	1.350.000
Juni	75.000	8	2 Orang	1.200.000
Jumlah				4.650.000

Sumber: Hasil Wawancara Diolah Tahun 2021

Tabel 3 menunjukkan biaya tenaga kerja langsung Bapak Hery Haninuna (Produsen I) dan Bapak Kemi Sinlae II yang dihitung dari jumlah Upah Minimum Pekerja berdasarkan Surat Keputusan Gubernur NTT Nomor: 35/KEP/HK/2020 tentang UMP Nusa Tenggara Timur Tahun 2021.

Biaya Bahan Penolong

Tabel 4. Biaya Bahan Penolong Periode Bulan Maret – Juni Tahun 2021 (dalam satuan rupiah)

Uraian	Bulan			
	Maret	April	Mei	Juni
Bapak Hery Haninuna (Produsen I)				
Garam Laut	45.000	25.000	45.000	35.000
Bapak Kemi Sinlae (Produsen II)				
Garam Laut	28.125	15.625	28.125	25.000

Sumber: Hasil Wawancara Diolah Tahun 2021

Tabel 4 menunjukkan biaya bahan penolong yang digunakan untuk memproduksi *Se'i* pada dua orang produsen

Biaya *Overhead* Pabrik

Tabel 5 Biaya *Overhead* Pabrik Periode Bulan Maret – Juni Tahun 2021
(dalam satuan rupiah)

Uraian	Bulan			
	Maret	April	Mei	Juni
Bapak Hery Haninuna (Produsen I)				
BOP Variabel				
Bahan Bakar	135.000	75.000	135.000	120.000
Minyak Tanah	3.000	1.667	3.000	2.667
Listrik	30.000	16.667	30.000	26.667
Total BOP Variabel	168.000	93.333	168.000	149.333
BOP Tetap				
Penyusutan Pisau	1.042	1.042	1.042	1.042
Penyusutan Alat Panggang	2.083	2.083	2.083	2.083
Penyusutan Wadah (Baskom)	625	625	625	625
Total BOP Tetap	3.750	3.750	3.750	3.750
Total BOP	171.750	97.083	171.750	153.083
Bapak Kemsii Sinlae (Produsen II)				
BOP Variabel				
Bahan Bakar	90.000	50.000	90.000	80.000
Minyak Tanah	3.000	1.667	3.000	2.667
Listrik	30.000	16.667	30.000	26.667
Total BOP Variabel	123.000	68.333	123.000	109.333
BOP Tetap				
Penyusutan Pisau	1.042	1.042	1.042	1.042
Penyusutan Alat Panggang	2.083	2.083	2.083	2.083
Penyusutan Wadah (Baskom)	625	625	625	625
Total BOP Tetap	3.750	3.750	3.750	3.750
Total BOP	126.7	72.083	126.750	113.083

Sumber: Hasil Wawancara Diolah Tahun 2021

Tabel 5 menunjukkan jumlah biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan oleh Bapak Hery Haninuna (Produsen I) dan Bapak Kemsii Sinlae (Produsen II) selama bulan Maret sampai bulan Juni 2021.

Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing*

Tabel 6. Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* Periode Bulan Maret – Juni Tahun 2021 (dalam satuan rupiah)

Uraian	Bulan			
	Maret	April	Mei	Juni
Bapak Hery Haninuna (Produsen I)				
Biaya Bahan Baku	12.150.000	6.750.000	12.150.000	10.800.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	1.350.000	750.000	1.350.000	1.200.000
Biaya Bahan Penolong	45.000	25.000	45.000	35.000
BOP				
– Tetap	3.750	3.750	3.750	3.750
– Variabel	168.000	93.333	168.000	149.333
Total Biaya Produksi	13.716.750	7.622.083	13.716.750	12.188.083
Total Produksi (Unit)	81	45	81	72
HPP/ Unit	169.343	169.380	169.343	169.279
Bapak Kemsin Sinlae (Produsen II)				
Biaya Bahan Baku	8.100.000	4.500.000	8.100.000	6.300.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	1.350.000	750.000	1.350.000	1.050.000
Biaya Bahan Penolong	28.125	15.625	28.125	25.000
BOP				
– Tetap	3.750	3.750	3.750	3.750
– Variabel	123.000	68.333	123.000	109.333
Total Biaya Produksi	9.604.875	5.337.708	9.604.875	8.538.083
Total Produksi (Unit)	54	30	54	48
HPP/ Unit	177.868	177.924	177.868	177.877

Sumber: Hasil Wawancara Diolah Tahun 2021

Tabel 6 menunjukkan jumlah harga pokok per satuan atau dalam hal ini per kilogram daging *Se'i* yang diproduksi oleh Bapak Hery Haninuna (Produsen I) dan Bapak Kemsin Sinlae (Produsen II) pada bulan Maret sampai Juni 2021.

Perhitungan Harga Jual

Tabel 7. Perhitungan *Markup* Produsen I dan II Periode Bulan Maret – Juni Tahun 2021 (dalam satuan rupiah)

Uraian	Bulan			
	Maret	April	Mei	Juni
Bapak Hery Haninuna (Produsen I)				
Total Biaya Produksi	13.716.750	7.622.083	13.716.750	12.188.083
Laba yang Diharapkan (30%)*	4.115.025	2.286.625	4.115.025	3.656.425
Markup**	17.831.775	9.908.708	17.831.775	15.844.508
Bapak Kemsin Sinlae (Produsen II)				
Total Biaya Produksi	9.604.875	5.337.708	9.604.875	8.538.083
Laba yang Diharapkan (30%)*	2.881.463	1.601.312	2.881.463	2.561.425
Markup**	12.486.338	6.939.020	12.486.338	11.099.508

Sumber: Hasil Wawancara Diolah Tahun 2021

Catatan: *Laba yang Diharapkan= (Total Biaya Produksi x 30%)

***Markup*= (Total Biaya Produksi + Laba yang Diharapkan)

Tabel 7 menunjukkan taksiran laba yang diharapkan sebesar 30% dari total biaya, besaran laba yang diharapkan akan digunakan untuk menghitung *markup* dengan harga pokok produksi. Sehingga harga jual yang dapat digunakan oleh kedua produsen untuk mendapatkan laba yang diharapkan disajikan pada tabel 8 berikut.

Tabel 8. Perhitungan Harga Jual dengan Metode Harga Pokok *Full Costing* Periode Bulan Maret – Juni Tahun 2021 (dalam satuan rupiah)

Uraian	Bulan			
	Maret	April	Mei	Juni
Bapak Hery Haninuna (Produsen I)				
<i>Markup</i>	17.831.775	9.908.708	17.831.775	15.844.508
Unit yang Dihasilkan	81	45	81	72
Harga Jual per Unit*	220.145	220.194	220.145	220.063
Bapak Kemsu Sinlae (Produsen II)				
<i>Markup</i>	12.486.338	6.939.020	12.486.338	11.099.508
Unit yang Dihasilkan	54	30	54	48
Harga Jual per Unit*	231.228	231.301	231.228	231.240

Sumber: Hasil Wawancara Diolah Tahun 2021

Catatan: *Harga Jual per Unit= (*Markup* x Unit yang Dihasilkan)

Tabel 8 menunjukkan perhitungan harga jual dengan menggunakan metode *full costing* pada Produsen I dan Produsen II. Hasil perhitungan menunjukkan harga jual yang mesti ditetapkan oleh produsen untuk memperoleh tingkat keuntungan yang diharapkan sebesar 30%. Perhitungan hasil penjualan dan laba berdasarkan harga jual yang ditetapkan menurut perhitungan *full costing* pada kedua Produsen *Se'i* sapi di Pasar Naikoten Kota Kupang disajikan pada tabel 9 berikut.

Tabel 9. Perhitungan Hasil Penjualan dan Laba Periode Bulan Maret-uni Tahun 2021 (dalam satuan rupiah)

Uraian	Bulan			
	Maret	April	Mei	Juni
Produsen I				
Harga Jual per Unit	220.145	220.194	220.145	220.063
Unit yang Dihasilkan (Unit)	81	45	81	72
Total Penjualan*	17.831.775	9.908.708	17.831.775	15.844.508
Total Biaya Produksi	13.716.750	7.622.083	13.716.750	12.188.083
Laba**	4.115.025	2.286.625	4.115.025	3.656.425
Produsen II				

Harga Jual per Unit	231.228	231.301	231.228	231.240
Unit yang Dihasilkan (Unit)	54	30	54	48
Total Penjualan	12.486.338	6.939.020	12.486.338	11.099.508
Total Biaya Produksi	9.604.875	5.337.708	9.604.875	8.538.083
Laba	2.881.463	1.601.312	2.881.463	2.561.425

Sumber: Hasil Wawancara Diolah Tahun 2021

Catatan: *Total Penjualan= (Harga Jual per Unit x Unit yang Dihasilkan)

**Laba= (Total Penjualan – Total Biaya Produksi)

Tabel 4.9 menunjukkan perbandingan antara hasil penjualan dan laba pada Produsen I dan II. Selain perhitungan harga jual menurut *full costing*, berikut disajikan hasil penjualan dan laba berdasarkan harga jual yang ditetapkan oleh Produsen, di mana harga jual yang ditetapkan adalah sebesar Rp.200.000 per kilogram daging *Se'i*.

Tabel 10. Perhitungan Harga Jual menurut Produsen
Periode Bulan Maret – Juni Tahun 2021
(dalam satuan rupiah)

Uraian	Bulan			
	Maret	April	Mei	Juni
Produsen I				
Harga Jual per Unit	200.000	200.000	200.000	200.000
Unit yang Dihasilkan (Unit)	81	45	81	72
Total Penjualan*	16.200.000	9.000.000	16.200.000	14.400.000
Total Biaya Produksi	13.716.750	7.622.083	13.716.750	12.188.083
Laba**	2.483.250	1.377.917	2.483.250	2.211.917
Produsen II				
Harga Jual per Unit	200.000	200.000	200.000	200.000
Unit yang Dihasilkan (Unit)	54	30	54	48
Total Penjualan	10.800.000	6.000.000	10.800.000	9.600.000
Total Biaya Produksi	9.604.875	5.337.708	9.604.875	8.538.083
Laba	1.195.125	662.292	1.195.125	1.061.917

Sumber: Hasil Wawancara Diolah Tahun 2021

Catatan: *Total Penjualan= (Harga Jual per Unit x Unit yang Dihasilkan)

**Laba= (Total Penjualan – Total Biaya Produksi)

Tabel 4.10 memperlihatkan jumlah total penjualan dan laba yang diperoleh Produsen I dan II apabila dihitung berdasarkan harga jual yang ditentukan oleh produsen yaitu sebesar Rp.200.000. Laba yang diperoleh nilainya menjadi lebih kecil akibat harga jual yang ditetapkan yang juga lebih kecil nilainya daripada harga jual menurut perhitungan *full costing*.

Perhitungan Kontribusi Margin

Tabel 11. Perhitungan Kontribusi Margin Periode Bulan Maret-Juni Tahun 2021 (dalam satuan rupiah)

Uraian	Bulan			
	Maret	April	Mei	Juni
Bapak Hery Haninuna (Produsen I)				
Total Penjualan	17.831.775	9.908.708	17.831.775	15.844.508
Laba	4.115.025	2.286.625	4.115.025	3.656.425
Persentase Tingkat Efisiensi	23%	23%	23%	23%
Bapak Kemsin Sinlae (Produsen II)				
Total Penjualan	12.486.338	6.939.020	12.486.338	11.099.508
Laba	2.881.462	1.601.312	2.881.463	2.561.425
Persentase Tingkat Efisiensi	23%	23%	23%	23%

Sumber: Hasil Wawancara Diolah Tahun 2021

Catatan: Persentase Tingkat Efisiensi= (Laba/Total Penjualan) 100%

Tabel 11 menunjukkan perbandingan antara laba dengan penjualan berdasarkan perhitungan biaya dengan metode *full costing*. Tingkat efisiensi yang diukur berdasarkan margin laba bersih atau *profit margin* menghasilkan nilai 23%. Nilai ini masih tergolong rendah. Sehingga hal ini perlu dijadikan catatan bagi Produsen, untuk dapat mengevaluasi kembali kegiatan produksinya menjadi lebih efisien. Artinya produsen harus memperhatikan kembali proses produksi yang dijalankan sehingga kedepannya biaya yang dikeluarkan serta kegiatan operasi perusahaan dapat berjalan dengan efisien dan efektif.

SIMPULAN

1. Perhitungan harga pokok produk dan harga jual yang dianalisis dengan metode *full costing* menunjukkan nilai yang lebih tinggi apabila dibandingkan dengan harga pokok dan harga jual yang ditetapkan oleh produsen, di mana harga jual yang ditetapkan oleh produsen baik Produsen I dan II adalah sebesar Rp.200.000. Harga jual yang ditetapkan oleh Produsen adalah harga jual yang hanya memperhatikan aspek bahan baku dan pesaing dan belum memuat atau memperhitungkan biaya-biaya lain yang juga digunakan dalam proses produksi.
2. Harga pokok produk selesai pada bulan Maret sampai dengan Juni menunjukkan harga pokok yang lebih tinggi karena terdapat produk hilang sebanyak 40%. Hal ini menunjukkan bahwa semakin banyak produk hilang dalam proses produksi maka harga pokok produk per satuan akan semakin besar.

3. Tingkat efisiensi yang diukur berdasarkan margin laba bersih atau *profit margin* menghasilkan nilai 23%. Nilai ini masih tergolong rendah. Sehingga hal ini perlu dijadikan catatan bagi Produsen, untuk dapat mengevaluasi kembali kegiatan produksinya menjadi lebih efisien.

DAFTAR PUSTAKA

- Bustami, Bastian dan Nurlela, 2010. *Akuntansi Biaya*, Edisi 2. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Mulyadi, 2012. *Akuntansi Biaya*, Edisi Kelima. Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan STIM YKPN. 2001. *Sistem Akuntansi*, Cetakan Ketiga; Edisi ketiga. Jakarta: Salemba Empat.
- Poma, H dan Y. Mandala, 1995. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Garam dan Suhu serta Lama Pengasapan Terhadap Kualitas Daging *Se'i*, *Laporan Proyek Lapangan*, Universitas Nusa Cendana, Kupang.
- Supriyono, 1999. *Akuntansi Biaya: Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*, Buku 1; Edisi Kedua. Yogyakarta: BPFE.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah.