

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan perekonomian Indonesia saat ini secara tidak langsung telah meningkatkan persaingan korporasi di berbagai industri. Dunia usaha perlu mempunyai rencana dan teknik yang tepat supaya produk mereka tetap menguntungkan dan mampu bersaing dengan produk *kompetitor*. Industri atau perusahaan bertujuan untuk mencapai tujuan tertentu, seperti memaksimalkan pendapatan, mempertahankan daya saing di pasar, dan berkontribusi dalam memberikan manfaat terhadap kemajuan masyarakat secara luas.¹

Di Indonesia sendiri sangat banyak UMKM atau Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah yang memproduksi berbagai macam produk untuk diperjualbelikan kepada masyarakat yang membutuhkan. Apalagi di zaman sekarang yang serba canggih, perusahaan harus bisa mengikutinya. Setiap perusahaan pasti mempunyai keinginan untuk mendapatkan keuntungan yang maksimal agar bisnis yang dijalankan bisa bersaing di pasar. Tujuan perusahaan untuk mendirikan usahanya yaitu agar memperoleh keuntungan yang maksimal, memenuhi kebutuhan masyarakat, dan untuk meningkatkan nilai suatu perusahaan. Semakin canggih teknologi, persaingan dunia semakin ketat. Perusahaan dituntut lebih kompetitif untuk bersaing dengan pasar yang lain seperti pasar dalam negeri maupun luar negeri.

¹ Eko Purwanto, "Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Dalam Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Unit Usaha Regar Fruit)", *Journal Of Applied Managerial Accounting*, Vol.04, No. 02, (2020), 249.

Berdasarkan Undang-Undang No.20 tahun 2008² UMKM didefinisikan sebagai usaha ekonomi yang berdiri sendiri yang dibangun baik perorangan maupun badan yang bukan merupakan anak perusahaan, cabang, atau komponen langsung atau tidak langsung dari usaha menengah atau besar.³

Cara mendukung UMKM yang dinilai berpotensi mendorong perekonomian baik bangsa maupun negara dengan segala jenis bantuan yang ada, pemerintah juga harus mengamati potensi para pelaku usaha yang masih perlu dikembangkan. Selain itu, salah satu cara pemerintah mendukung UMKM adalah dengan membantu para pemilik usaha tersebut dalam mengelola keuangannya, baik dari pendapatan maupun pengeluaran. Dengan demikian, pelaku UMKM bisa mengetahui profit atau keuntungan dari perusahaannya dengan cara tersebut. Tujuan utama UMKM adalah mencapai keuntungan atau keuntungan yang optimal⁴. Mengambil objek UMKM home industri dapat didasarkan pada beberapa alasan sesuai teori, seperti pertumbuhan ekonomi lokal, pengembangan keterampilan masyarakat, atau pemberdayaan ekonomi mikro. Selain itu, melibatkan *home industri* dapat mendukung teori ekonomi inklusif dengan memberikan peluang usaha kepada kelompok yang mungkin terpinggirkan dalam ekonomi formal.

Menurut beberapa ahli, harga pokok produksi adalah harga untuk

² Undang-Undang UMKM Nomor 20 Tahun 2008

³ Hamdani, "Mengenal Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Lebih Dekat", (Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia, 2020), 2.

⁴ Dindin Abdurrohman, "*Strategi Pengembangan Kelembagaan UMKM*", (Yogyakarta: CV. Bintang Surya Madani, 2020), 12.

menentukan harga jual produk, realisasi biaya produksi, perhitungan laba rugi periodik, dan harga pokok persediaan produk jadi dan pokok. Menurut Mulyadi, menjelaskan bahwa Harga pokok produksi terdiri dari dua kelompok biaya: biaya produksi dan biaya non-produksi. Harga pokok produksi adalah biaya yang dikeluarkan untuk membuat barang atau jasa dalam jangka waktu tertentu.⁵ Supriyono mengatakan harga pokok produksi adalah jumlah biaya produksi yang dapat dihasilkan untuk sebuah produk dalam jangka waktu tertentu. Alasan mengambil harga ini adalah karena perhitungan harga pokok produksi sangat penting dalam menentukan harga jual produk, sehingga harga jual yang ditawarkan oleh perusahaan dapat bersaing dengan perusahaan lain. Menurut Setiadi, David, dan Treesje, informasi harga pokok produksi dapat digunakan sebagai dasar untuk menentukan harga jual yang tepat kepada konsumen dalam hal keuntungan perusahaan dan kelangsungan hidup perusahaan. Menurut Feblin dan Ariska, penentuan harga pokok produksi yang tepat memiliki pengaruh yang signifikan terhadap tingkat laba yang diinginkan. Kesalahan kecil dalam penetapannya dapat berdampak besar, seperti menurunnya pendapatan atau laba yang tidak diharapkan, atau bahkan kerugian bisnis.⁶

Berdasarkan Krismiaji & Aryani menjelaskan bahwa menambahkan angka perkiraan keuntungan yang diharapkan (*mark up*) ke harga pokok adalah metode standar untuk menentukan harga jual. Kesenjangan antara harga pokok produk dan harga jualnya disebut *mark up*. Biasanya, markup

⁵ Mulyadi, *Akuntansi Biaya* Edisi 5. (Yogyakarta : Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, 2015)

⁶ Siska Ariyanti, "Analisis perhitungan harga pokok produksi roti tawar menggunakan *variable costing* dalam penetapan harga jual (studi kasus pada BNS Bakery), *Jurnal ekonomi dan akuntansi*, Vol. 01, No. 01, (2023), 104.

mewakili sebagian dari harga pokok produk. Karena persentase *mark up* yang telah ditentukan ditambahkan ke jumlah harga pokok untuk menetapkan harga jual, strategi penetapan harga ini dikenal sebagai *cost-plus pricing*. Supaya perusahaan bisa bersaing dengan bisnis lain, harga jual yang ditawarkan suatu produk sangat dipengaruhi oleh biaya produksinya. Berdasarkan Setiadi, David dan Treesje menyatakan bahwa data biaya produksi mungkin merupakan awal yang baik ketika menentukan berapa biaya yang harus dibebankan kepada pelanggan untuk suatu produk atau layanan yang akan menguntungkan bisnis dan menjamin keberadaannya. Harga pokok produksi mencakup tenaga kerja langsung, bahan baku langsung, dan biaya *overhead* pabrik.⁷

Harga jual mungkin terlalu tinggi atau terlalu rendah dikarenakan harga pokok produksinya tidak dihitung secara akurat. Karena tidak mampu membayar biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi, hal ini dapat menimbulkan kerugian bagi usaha. Nilai persediaan pada kategori aset di neraca akan meleset jika harga pokok produksi salah dihitung. Ketidakkuratan persediaan dan harga pokok laporan laba rugi yang dibuat juga akan berdampak pada harga pokok penjualan dan keuntungan perusahaan. Selama periode tersebut, pengambilan keputusan manajemen seperti menentukan berapa biaya produksi suatu produk akan sangat dipengaruhi oleh perhitungan harga pokok produksi yang tidak akurat. Dengan mencari tahu berapa jumlahnya pengeluaran maka perusahaan dapat menentukan harga pokok produksinya. Harga jual yang dibayar oleh

⁷ Purnama dian, "Harga pokok produksi dalam menentukan harga jual metode cost plus pricing dengan pendekatan full costing", *Jurnal akuntansi*, Vol. 10, No. 01, (2019), 113.

pembeli atas suatu pesanan didasarkan pada besarnya biaya produksi yang dikeluarkan untuk menyelesaikan pesanan tersebut, sehingga untuk memaksimalkan keuntungan maka perusahaan harus menentukan harga jual yang sesuai dengan biaya-biaya tersebut agar dapat mencapai hasil yang diinginkan.⁸

Terdapat dua cara untuk mendapatkan informasi harga pokok produksi: teknik harga pokok pesanan dan teknik harga pokok proses. Berdasarkan Mulyadi, Harga pokok produksi per unit ditentukan dengan membagi total biaya produksi pesanan dengan jumlah unit produk dalam pesanan yang bersangkutan. Metode ini melibatkan pengumpulan biaya produksi untuk pesanan tertentu berdasarkan masing-masing jenis.⁹

Berdasarkan Hansen dan Mowen, metode *Process Costing* adalah metode untuk mengumpulkan biaya melalui proses selama waktu tertentu.¹⁰ Biaya per unit dalam metode *process costing* dihitung dengan membagi total biaya proses yang dikeluarkan oleh masing-masing departemen dengan jumlah unit yang diproduksi oleh departemen tersebut. Metode *process costing* dibagi menjadi dua metode yaitu metode rata rata tertimbang dan metode *First In First Out* (FIFO). Metode rata-rata tertimbang adalah persediaan barang dalam proses awal diperkirakan selesai dalam jangka waktu sekarang, metode ini dapat digunakan dengan biaya produksi bulanan

⁸ Zidna Farihah Hayat, "Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Harga Pokok Pesanan Pada Cv Mitra Bisnis Anda", *Jurnal Aktual Akuntansi Keuangan Bisnis Terapan*, Vol. 02, No. 01, (2019), 2.

⁹ Wira lestari, "pelatihan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan full *costing* sebagai dasar penentuan harga jual pempek pada UMKM Pempek Masayu 212", *jurnal Karya Abdi masyarakat*, vol.2 no.1, (2018), 47.

¹⁰ Hansen, Don. R dan Maryanne M. Mowen, *Akuntansi Biaya*, Edisi 5, (Jakarta: Salemba Empat, 2017).

yang konsisten. Sementara itu, metode FIFO yang menggunakan perhitungan unit pembanding adalah penghitungan unit jadi yang dimulai pada periode berjalan dan unit persediaan barang dalam proses awal.¹¹ Alasan mengambil proses *costing* karena metode proses *costing* diterapkan pada industri manufaktur yang karakteristik produksinya bersifat massal, produk yang dihasilkan homogen dan berdasarkan standar serta pengumpulan Biaya dilakukan berdasarkan periode waktu tertentu. Menurut Santi, metode proses *costing* membutuhkan pencatatan yang relatif lebih sedikit sehingga relative mudah untuk dioperasikan.¹² Menurut Purwanto dan Watini, metode proses *costing* data biaya produksi dapat digunakan sebagai pertimbangan dalam menentukan harga jual produk.¹³

Peneliti melakukan riset lapangan terlebih dahulu pada beberapa UMKM *Bakery* yang ada di Kabupaten Kediri untuk dijadikan pembanding dalam penelitian ini, di Kabupaten Kediri sendiri ada UMKM *Bakery* sejumlah 6 tokoh. Penelitian ini berfokus pada enam UMKM *Bakery* di Kabupaten Kediri yang dipilih karena dianggap representatif dalam mencerminkan variasi kondisi usaha, baik dari segi skala, produk, maupun pasar. Pemilihan ini juga mempertimbangkan keterbatasan sumber daya yang tersedia, keberagaman tahapan perkembangan usaha, serta ketersediaan data yang dapat diakses. Dengan demikian, penelitian diharapkan dapat menghasilkan temuan yang valid dan berguna untuk

¹¹ Aginta Citrasiwi, "ANALISIS PENGHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE PROCESS *COSTING*", 3.

¹² Santi Rahma Dewi, *Akuntansi Biaya* (Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, 2019).

¹³ Eko Purwanto and Sinta Sukma Watini, "Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual," *Journal of Applied Managerial Accounting* 4, no. 2 (2020): 248–53, <https://doi.org/10.30871/jama.v4i2.2402>.

pengembangan UMKM Bakery di wilayah lain. Berikut data tabel UMKM Bakery Kabupaten Kediri.

Tabel 1. 1 Data UMKM Bakery Kabupaten Kediri per November 2023

No.	Nama	Alamat	Proses Costing/ Tahun
1.	Lays Bakery	Jeruk Gulung, Kecamatan kandangan Kabupaten Kediri	36.000 biji
2.	Juna's Bakery	Jl. Sitimerti, Kecamatan Pagu, Kabupaten Kediri	75.600 biji
3.	Revansha Bakery	Dsn. Tegalsari, Desa Blimbing Kecamatan Tarokan	550 biji
4.	Rani Bakery	Jalan Raya, RT.05 RW 03, Tugurejo, Ngasem, Kediri	800 biji
5.	Mami Cake Bakery	Jl. Ronggolawe Bogem Kecamatan Gurah, Kabupaten Kediri	720 biji
6.	Kencana Cake & Bakery	Banjarmlati, Kecamatan Mojoroto, Kabupaten Kediri	1.100 biji

Sumber : Data diolah penulis dari <https://diskopusmik.kedirikab.go.id/>

Berdasarkan informasi tabel diatas, dapat diketahui bahwa UMKM Juna's Bakery memproduksi Bakery lebih banyak dibandingkan dengan yang lain, yaitu 75.600 unit. Dalam menentukan harga pokok produksi dan harga jualnya Juna's Bakery cenderung masih menggunakan perhitungan yang sederhana dan belum menerapkan perhitungan harga pokok produksi yang sesuai dengan kaidah akuntansi biaya.

UMKM terkenal yang sedang berkembang di Kabupaten Kediri, lebih tepatnya di daerah Pagu adalah Juna's Bakery. Juna's Bakery berkembang dalam industri makanan. Selain itu, bisnis ini bisa membantu mengurangi jumlah pengangguran, dan karyawannya sebagian besar yaitu ibu-ibu yang berharap dapat memenuhi kebutuhan finansialnya.

Dan dalam 1 kali masakan akan menghasilkan 210 pcs per item roti. Roti yang dibuat oleh bermacam-macam varians dan harganya, berikut dapat dilihat table jenis produk dan harga jual pada tabel dibawah ini:

Tabel 1. 2 Jumlah Produk Roti per Hari

No,	Jenis Produk	Jumlah Produksi/Hari
1.	Donut Ulang Tahun	25 Kue
2.	Roti Istimewa	20 Kue
3.	Kue Basah	15 Kue
4.	Roti Manis	30 Kue
5.	Kue Kukus	20 Kue
6.	Spiku	20 Kue
7.	Donat Keju	80 Kue

Sumber : Hasil wawancara dengan owner Juna's Bakery

Diantara 7 jenis produk Juna's Bakery yang paling murah jenis roti manis dan yang paling mahal donut ulang Tahun. Berdasarkan dua paparan data di atas, penulis memilih donat keju sebagai objek penelitian.

Pada produk Juna's Bakery ada beberapa jenis yakni Donat Ulang Tahun, Roll Istimewa, Kue Basah, Roti Manis dan berbagai olahan kue lainnya. Berikut Tabel data jenis produk Juna's Bakery dan harga jualnya:

Tabel 1. 3 Jenis Produk Juna's Bakery dan Harga Jual per November 2023 :

No.	Jenis produk	Harga Jual
1.	Donut ulang Tahun	Rp. 35.000
2.	Roll Istimewa	Rp. 35.000
3.	Kue basah	Rp. 2.000
4.	Roti manis	Rp. 2.000
5.	Kue kukus	Rp. 2.500
6.	Spiku	Rp. 18.000
7.	Donat keju	Rp. 2.500

Sumber : Hasil wawancara dengan owner Juna's Bakery

Juna's Bakery dalam usahanya menjalankan menjalankan dua sistem dalam produksi yaitu dengan *proses costing* dan *job order costing*.

Berikut tabel total produksi Juna's Bakery :

Tabel 1.4 Total Produksi per November 2023

	<i>Proses costing</i>	<i>Job order costing</i>
Jumlah	75.600 Pcs	36.000 Pcs

Sumber : Hasil wawancara dengan owner Juna's Bakery

Dari tabel tersebut bisa dilihat bahwa Juna's Bakery lebih banyak memproduksi Bakery pada saat proses *costing* dari pada *job order costing*. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik UMKM Juna's Bakery mengatakan bahwa karena mereka belum mencatat semua transaksi yang sudah terjadi. Juna's Bakery melakukan perhitungan harga pokok produksi untuk menentukan harga pokok produksinya, tetapi perhitungan yang dibuat tidak sesuai dengan teori. Juna's Bakery juga tidak membagi biaya produksi secara terperinci dan jelas, hal ini menjadikan biaya yang seharusnya dibebankan tidak dicantumkan dalam perhitungan harga pokok produksi. Selain itu, Juna's Bakery tidak membagi biaya bersama pada produk yang dihasilkan. Adapun biaya produksi yang dikeluarkan dapat dilihat dari table berikut :

Tabel 1. 5 Laporan Biaya Produksi Juna's Bakery pada Saat Proses Costing

No.	Keterangan	Kuantitas	Satuan	Harga (Rp)	Total (Rp)
1.	Tepung terigu	30	Kg	10.000	300.000
2.	Gula	30	Kg	17.000	510.000
3.	Susu skim	6	Kg	30.000	180.000
4.	Tapioka	1	Kg	14.000	14.000
5.	Telur	23	Kg	26.000	598.000
6.	Fernipan	0.5	Kg	50.000	50.000
7.	Mentega	15	Kg	20.000	300.000
8.	Roombatter	1	Kg	36.000	36.000
9.	Upah karyawan	3	Orang	900.000	2.700.000
10.	Plastik kemasan	63	bungkus	4.000	252.000

Sumber : Hasil wawancara dengan owner Juna's Bakery

Dari tabel data di atas, terlihat bahwa Juna's Bakery tidak merinci semua biaya yang terlibat dalam proses produksi. Ada beberapa biaya yang seharusnya diperhitungkan, seperti biaya *overhead* pabrik yang belum dimasukkan seperti biaya listrik, air biaya pemeliharaan mesin, biaya tenaga kerja tidak langsung, dan biaya penyusutan mesin. Juna's Bakery dalam menentukan harga jual juga tidak menghitung mengenai bahan baku secara

rinci. Dan juga permasalahan yang ada di Juna's *Bakery* seperti bahan baku yang terus melambung tinggi. Hal ini mengakibatkan sulitnya menaikkan harga jual. Selain itu, segmen pasar menengah ke bawah membuat sulit mempertahankan konsumen karena kecenderungan mereka memilih harga yang lebih murah dari perusahaan lain.

Dari mempertimbangkan latar belakang diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Proses *Costing* (Studi Kasus pada Usaha Juna's *Bakery*)**”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah diuraikan, maka penulis merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana strategi Juna's *Bakery* dalam menentukan harga pokok produksi?
2. Bagaimana penentuan harga pokok produksi menggunakan metode Proses *Costing*?
3. Bagaimana perbandingan harga pokok produksi sebelumnya dengan harga pokok produksi dengan metode Proses *Costing*?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui bagaimana strategi penentuan harga pokok produksi yang dilakukan oleh perusahaan.
2. Untuk mengetahui bagaimana perhitungan harga pokok produksi dengan Metode proses *costing*.

3. Untuk mengetahui peran metode proses *costing* dalam pembebanan biaya produksi secara tepat.

D. Kegunaan penelitian

1. Secara Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi ilmiah bagi peneliti lain dan menambah pengetahuan, terutama tentang cara menghitung harga pokok produksi menggunakan metode proses *costing* dalam penetapan harga jual.

2. Secara Praktis

- a. Bagi peneliti

Diharapkan bahwa penelitian ini akan membantu peneliti memperluas wawasan dan pengetahuan mereka, serta meningkatkan kemampuan.

- b. Bagi Akademik

Penelitian ini diharapkan dapat memberi masukan dan pengetahuan tentang penentuan harga pokok produksi menggunakan metode *proses costing* dalam menetapkan jual beli.

- c. Bagi Pembaca

Penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi untuk penelitian yang serupa, dan peneliti berikutnya diharapkan dapat meningkatkan penelitian sebelumnya.

- d. Bagi Juna's *Bakery*

Hasil dari penelitian ini diharapkan bisa menjadi masukan bagi para UMKM khususnya untuk Juna's *Bakery* untuk menentukan

harga jual produk dengan menggunakan proses *costing*.

E. Penelitian Terdahulu

1. Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan metode proses costing pada usaha bubur ayam cianjur kang ade oleh Yoanna Monica, Rasyidah Mustika, Randy Heriyanto, Endrawati (2022), mahasiswa Politeknik Negeri Padang.¹⁴

Penelitian ini fokus pada harga pokok produksi menggunakan *proses costing*. Penelitian ini termasuk penelitian kualitatif, dengan hasil bahwa Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan, penulis memperoleh harga pokok

produksi bubur ayam selama bulan Juni 2022 adalah sebesar Rp6.622/porsi, untuk nasi kuning Rp6.089/porsi, dan untuk nasi uduk Rp6.062/porsi. 2. Laba bersih yang diperoleh Usaha Bubur Ayam Cianjur Kang Ade untuk periode bulan Juni 2022 setelah memperhitungkan seluruh biaya yang terkait selama proses produksi hingga produk dijual adalah sebesar Rp23.141.758. Dari seluruh produk yang di produksi, harga pokok produk tertinggi adalah produk bubur ayam yaitu Rp. 6.622/porsi.

2. Analisis Penghitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Process Costing (Studi Kasus pada UKM Kaos Polos Malang) oleh Aginta Citrasiwi dan Dr. Achmad Helmy Djawahir,SE. (2016), mahasiswa Universitas Brawijawa¹⁵.

¹⁴ Yoanna M, Rasyidah M, Randy H, & Endrawati, "Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan metode proses costing pada usaha bubur ayam cianjur", *Accounting information system, taxes and auditing*, Vol. 1, No. 2, (2022).

¹⁵ Aginta Citrasiwi dan Dr. Achmad Helmy Djawahir,SE, "Analisis Penghitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Process Costing (Studi Kasus pada UKM Kaos Polos Malang)", 2016.

Penelitian ini fokus pada harga pokok produksi menggunakan metode *proses costing*, Dengan kapasitas produksi 6.700 pcs kaos jadi, harga pokok produksi adalah Rp 28.546,76 dengan menggunakan metode proses biaya, metode biaya penuh, dan sistem biaya sebenarnya. Hasilnya menunjukkan bahwa penghitungan harga pokok produksi tidak cukup hanya dengan memperhitungkan biaya bahan baku saja.

3. Penerapan metode proses costing dalam penetapan harga pokok produksi kendang jimbe (studi pada usaha bubut kayu UD. Cahaya Timur di Kota Blitar) oleh Ikfina Fardati dan Dr. Andarwati, SE., ME. (2018), mahasiswa Universitas Brawijaya.¹⁶

UD. Cahaya Timur selama ini menggunakan metode tradisional dalam menghitung harga pokok produksi kendang jimbe ukuran 30 cm. Hasil perhitungan harga pokok produksi kendang jimbe ukuran 30 cm menggunakan metode Process Costing lebih rendah daripada perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh UD. Cahaya Timur, maka perusahaan dapat menggunakan perhitungan harga pokok ini sebagai dasar untuk menentukan harga jual secara lebih akurat sehingga bisa bersaing di pasaran.

4. Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Proses Costing Bubuk Kopi Family Saiyo pada Usaha Kecil Menengah Nagari Koto Tuo Kecamatan Sungai Tarab Kabupaten Tanah Datar oleh Liza Satriyenti

¹⁶ Ikfina Fardati dan Dr. Andarwati, SE., ME, “Penerapan metode proses costing dalam penetapan harga pokok produksi kendang jimbe (studi pada usaha bubut kayu UD. Cahaya Timur di Kota Blitar”, 2018.

(2020), mahasiswa Insititut Agama Islam Negeri (IAIN) Batusangkar.¹⁷

Penelitian ini fokus pada harga pokok produksi menggunakan metode *proses costing*, dengan hasil bahwa Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh bubuk kopi Family Saiyo masih menggunakan metode yang sederhana dalam pencatatan harga pokok produksinya dan belum sesuai dengan aturan yang berlaku. Sehingga, dalam menghitung harga pokok produksinya bubuk kopi Family Saiyo masih menyatukan atau menjumlahkan seluruh biaya seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik dan belum memisahkan dengan komponen yang seharusnya Perhitungan harga pokok produksi menurut bubuk kopi Family Saiyo untuk produk kopi family saiyo pada bulan Maret 2020 adalah Rp 31.680.000. Sedangkan menurut perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *process costing* yang penulis lakukan, harga pokok produksi untuk produk bubuk kopi Family Saiyo adalah Rp 32.294.334 /unit dan untuk itu berarti terdapat perbedaan harga pokok produksi yang dihitung oleh bubuk kopi Family Saiyo dengan yang penulis hitung menggunakan metode *process costing* yang mana selisih harganya sebesar Rp 614.334 untuk bubuk kopi Family Saiyo

5. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Proses Costing pada Pabrik Tahu dan Tempe Sumber Sari Kota Gorontalo

¹⁷ Liza Satriyenti, "Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Proses Costing Bubuk Kopi Family Saiyo pada Usaha Kecil Menengah Nagari Koto Tuo Kecamatan Sungai Tarab Kabupaten Tanah Datar", (Skripsi - Insititut Agama Islam Negeri (IAIN) Batusangkar), 2020.

oleh Amalia Hamidah (2022), *mahasiswa Universitas Negeri Gorontalo*.¹⁸

Penelitian ini fokus pada harga pokok produksi menggunakan metode *proses costing* dalam menentukan harga jual produk. perhitungan harga pokok produksi dengan perhitungan pabrik, harga pokok produksinya lebih kecil atau kurang tepat karena pabrik Tahu dan Tempe Sumber Sari Kota Gorontalo tidak memasukkan biaya produksi secara rinci kedalam biaya produksinya. Sedangkan pada perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *process costing* dapat menghasilkan harga pokok produksi yang tepat karena metode *process costing* merinci semua biaya secara jelas, baik itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Sehingga berdasarkan analisis harga pokok produksi yang dihasilkan antara metode perhitungan menurut pabrik dan perhitungan menggunakan metode *process costing* dalam menentukan harga jual, walaupun keuntungan yang diperoleh berdasarkan perhitungan menggunakan metode *process costing* lebih rendah daripada keuntungan menurut pabrik, tetapi sudah diperhitungkan biaya yang dikeluarkan berdasarkan pemakaian biaya yang sesungguhnya sehingga dapat menghasilkan harga pokok produksi yang akurat pada pabrik tahu dan tempe Sumber Sari Kota Gorontalo.

¹⁸ Amalia Hamidah, Rio Monoarfa, Victorson Taruh, "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Proses Costing pada Pabrik tahu dan Tempe Sumber Sari Kota Gorontalo", *Jurnal Mahasiwa Akuntansi*, Volume 01, No. 2, (2022).