



**PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUK DAN HARGA POKOK
PENJUALAN DALAM MENGHITUNG LABA/RUGI SESUNGGUHNYA
PADA UD DEDE SATOE**

TUGAS AKHIR



UNIVERSITAS
Dinamika

Oleh :

ARUM WAHYUNIATI

19430200008

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

UNIVERSITAS DINAMIKA

2023

**PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUK DAN HARGA POKOK
PENJUALAN DALAM MENGHITUNG LABA/RUGI SESUNGGUHNYA
PADA UD DEDE SATOE**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan

Program Sarjana Akuntansi



UNIVERSITAS

Disusun Oleh :

Nama : ARUM WAHYUNIATI

NIM : 19430200008

Program : S1 (Strata Satu)

Jurusan : Akuntansi

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

UNIVERSITAS DINAMIKA

2023

TUGAS AKHIR

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUK DAN HARGA POKOK PENJUALAN DALAM MENGHITUNG LABA/RUGI SESUNGGUHNYA PADA UD DEDE SATOE

Dipersiapkan dan disusun oleh

Arum Wahyuniati

NIM : 19430200008

Telah diperiksa, dibahas, dan disetujui oleh Dewan Pembahas

Pada :

Susunan Dewan Pembahas

Pembimbing

- I. Arifin Puji Widodo, S.E., MSA
NIDN. 0721026801
- II. Tony Soebijono. S.E., S.H., M.Ak
NIDN. 0703127302

Pembahas

Martinus Sony Erstiawan, S.E., MSA
NIDN. 0710037902

Arifin Puji
Widodo

Digitally signed by Arifin Puji Widodo
DN: cn=Arifin Puji Widodo, o=Fakultas
Dinamika dan Bisnis, Usidika, ou=Prodi
Akuntansi, email=arifin@dinamika.ac.id,
c=ID
Date: 2023.08.08 13:32:19 +0700

Digitally signed by Tony
Soebijono
DN: cn=Tony Soebijono,
o=Universitas Dinamika,
ou=S1 Akuntansi,
email=tonys@dinamika.ac
.id, c=ID
Date: 2023.08.08 14:21:43
+0700

Digitally signed by
Martinus
Sony Erstiawan
Date: 2023.08.08
20:56:37 +0700

Tugas Akhir ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana :



Digitally signed by Antok
Supriyanto
DN: cn=Antok Supriyanto,
o=Universitas Dinamika, ou=FEB,
email=antok@dinamika.ac.id, c=ID
Date: 2023.08.09 08:48:07 +0700

Dr. Drs. Antok Supriyanto, M.MT.

NIDN. 0726106201

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis
UNIVERSITAS DINAMIKA

Paling tidak kau sudah berusaha. Kau bukan Tuhan. Jadi kalau usahamu gagal,

itu takdir namanya.

- *That Winter The Wind Blows*

Jalanin aja sambil ngeluh, nanti juga selesai

- *arum wahyuniati*



UNIVERSITAS
Dinamika



UNIVERSITAS
Tugas Akhir ini
Saya persembahkan untuk
Keluarga, Dosen Pembimbing, dan
Teman – teman tercinta saya
Dinamika

SURAT PERNYATAAN

PERSETUJUAN PUBLIKASI DAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Sebagai mahasiswa Universitas Dinamika, saya:

Nama : Arum Wahyuniati
NIM : 19430200008
Program Studi : S1 Akuntansi
Fakultas : Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Jenis Karya : Laporan Tugas Akhir
Judul Karya : **PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUK DAN HARGA POKOK PENJUALAN DALAM MENGHITUNG LABA/RUGI SESUNGGUHNYA PADA UD DEDE SATOE**

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa:

1. Demi pengembangan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Seni, saya menyetujui memberikan kepada Universitas Dinamika Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif (*Non-Exclusive Royalti Free Right*) atas seluruh isi/ sebagian karya ilmiah saya tersebut di atas untuk disimpan, dialihmediakan dan dikelola dalam bentuk pangkalan data (*database*) untuk selanjutnya didistribusikan atau dipublikasikan demi kepentingan akademis dengan tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis atau pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta
2. Karya tersebut di atas adalah karya asli saya, bukan plagiat baik sebagian maupun keseluruhan. Kutipan, karya atau pendapat orang lain yang ada dalam karya ilmiah ini adalah semata hanya rujukan yang dicantumkan dalam Daftar Pustaka saya
3. Apabila dikemudian hari ditemukan dan terbukti terdapat tindakan plagiat pada karya ilmiah ini, maka saya bersedia untuk menerima pencabutan terhadap gelar kesarjanaan yang telah diberikan kepada saya.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 07 Agustus 2023

Yang menyatakan



Arum Wahyuniati

NIM: 19430200008

ABSTRAK

UD Dede Satoe merupakan salah satu perusahaan manufaktur yang menjual berbagai macam produk olahan seperti sambal, bumbu, lerak, dan makanan ringan lainnya. Tujuan penelitian adalah menghitung laba sesungguhnya dengan menganalisis biaya – biaya yang terdapat pada harga pokok produk dan harga pokok penjualan yang ada pada produk sambal UD Dede Satoe. Penelitian ini berlangsung sejak bulan Desember 2022 hingga Juni 2023, untuk jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif kualitatif. Kondisi saat ini dalam mencari laba adalah perusahaan melakukan pengurangan antara penjualan yang terjadi selama satu bulan dengan total biaya produksi yang dikeluarkan pada bulan yang sama tanpa mengklasifikasikan biaya biaya produksi yang digunakan. Dampak yang dihadapi apabila masalah tersebut berlangsung lama adalah laba yang dihasilkan oleh UD Dede Satoe tidak akan maksimal. Solusi yang dapat diberikan adalah dengan melakukan klasifikasi biaya yang dikeluarkan kedalam biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik kemudian melakukan perhitungan harga pokok produk. Lalu melakukan analisis harga pokok penjualan menggunakan metode persediaan *average*. Hasil dari penelitian ini adalah harga pokok per produk, harga pokok penjualan, laba rugi per produk dan laporan laba rugi. Selain itu, juga menghasilkan evaluasi laba mengenai laba tertinggi dan terendah. Untuk laba kotor dengan nominal tertinggi terdapat pada bulan November sebesar Rp. 45.642.320 dan laba dengan nominal terendah terdapat pada bulan Agustus yang mengalami kerugian hingga Rp. 9.535.466

Kata Kunci : harga pokok produksi, harga pokok penjualan, laba rugi, sambal, UD Dede Satoe

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir. Laporan ini disusun atas dasar penelitian yang telah dilakukan kurang lebih selama 6 bulan yang bertempat di UD Dede Satoe. Laporan Tugas Akhir ini membahas tentang “Perhitungan Harga Pokok Produk Dan Harga Pokok Penjualan Dalam Menentukan Laba/Rugi Sesungguhnya Pada UD Dede Satoe”.

Berbagai pihak telah membantu penulis menyelesaikan laporan tugas akhir ini, memberikan banyak nasihat, saran, kritik, dan dukungan moral dan materil. Dengan demikian, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu, Ayah, serta kedua adik tercinta yang selalu mendoakan, memberikan nasihat dan dukungan di setiap perjuangan penulis menyelesaikan Tugas Akhir.
2. Bapak Prof. Dr. Budi Jatmiko, M.Pd. selaku Rektor Universitas Dinamika
3. Bapak Dr. Drs. Antok Supriyanto, M.MT. selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Dinamika
4. Bapak Arifin Puji Widodo, S.E., MSA. selaku Ketua Program Studi S1 Akuntansi Universitas Dinamika sekaligus dosen pembimbing 1 yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan dan mendampingi selama menyelesaikan Tugas Akhir
5. Bapak Tony Soebijono, S.E., S.H., M.Ak. selaku dosen pembimbing 2 yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan dan mendampingi selama tugas Tugas Akhir
6. Bapak Martinus Sony Erstiawan, S.E., MSA selaku Dosen Pembahas yang memberikan masukan, serta saran kepada penulis guna menyempurnakan Tugas Akhir
7. Ibu Shifa beserta karyawan UD Dede Satoe yang telah bersedia memberikan izin kepada penulis untuk melakukan penelitian di UD Dede Satoe, serta meluangkan waktu untuk memberikan data dan informasi yang berkaitan dengan topik Tugas Akhir kepada penulis.

8. Ibu Amini dan Bapak Rosyid Suwarso yang telah memberikan dukungan material serta tempat berteduh untuk penulis selama menjalankan studi di Universitas Dinamika
9. Wahyuni Solikhati, Intan S. Subroto, Nurria Uswatun, Clementine Aksama sebagai teman seperjuangan dalam menyelesaikan Tugas Akhir yang senantiasa membantu, mendengarkan dan memberikan saran atas keluh kesah penulis
10. Khoriq Al Khasanah, Yogma Syanidan, dan Alicia yang selalu memberikan dukungan jarak jauh kepada penulis

Selama proses menyelesaikan laporan tugas akhir ini, semoga Allah SWT memberikan balasan kepada semua yang telah membantu, membimbing, serta memberikan saran.

Tak ada gading yang tak retak, penulis menyadari bahwa laporan tugas akhir ini masih banyak terdapat kekurangan sehingga penulis mengharapkan kritik yang bersifat membangun dan saran dari semua pihak sangatlah diharapkan agar menjadi lebih baik lagi. Semoga laporan tugas akhir ini dapat diterima dengan baik dan berguna bagi penulis dan semua pihak yang terlibat.

Surabaya, 21 Agustus 2023

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	7
1.3 Batasan Masalah	8
1.4 Tujuan	8
1.5 Manfaat	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
2.1 Penelitian Terdahulu	10
2.2 Akuntansi Biaya.....	12
2.3 Harga Pokok Produk	13
2.4 Unsur – Unsur Harga Pokok Produk	13
2.5 Metode Full Cost dalam Menentukan Harga Pokok Produk	14
2.6 Harga Pokok Penjualan.....	14
2.7 Perhitungan Harga Pokok Penjualan	15
2.8 Laporan Laba Rugi	16
2.9 Komponen Laporan Laba Rugi.....	16
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	18
3.1 Perencanaan Teknik Pengumpulan Data.....	18
3.1.1 Wawancara.....	18
3.1.2 Observasi.....	19
3.1.3 Dokumentasi	19
3.2 Analisis Data.....	19
3.2.1 Mengklasifikasikan biaya – biaya	21
3.2.2 Menghitung Harga Pokok Produk	41
3.2.3 Menghitung Harga Pokok Penjualan.....	42
3.2.4 Menghitung Laba Rugi Kotor.....	42

3.2.5 Menghitung Laba/Rugi Perusahaan.....	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	43
4.1 Hasil dan Analisis Data.....	43
4.1.1 Mengklasifikasikan Biaya-Biaya.....	43
4.1.2 Menghitung Harga Pokok Produk	65
4.1.3 Menghitung Harga Pokok Penjualan.....	70
4.1.4 Menghitung Laba/Rugi Kotor	74
4.1.5 Menghitung Laba Bersih	75
4.2 Evaluasi Laba Pada Masing – Masing Produk Sambal Tahun 2021	76
BAB V PENUTUP.....	79
5.1 Kesimpulan	79
5.2 Saran	79
DAFTAR PUSTAKA	81
LAMPIRAN.....	84



UNIVERSITAS
Dinamika

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1. Grafik Perbandingan Data Penjualan dan Biaya Produksi.....	3
Gambar 1. 2. Grafik Laba dan Rugi.....	5
Gambar 1. 3. Penjualan Sambal Tahun 2021 (Dalam Rupiah).....	6
Gambar 3. 1 Diagram Blok Analisis Data	20
Gambar L1. 1 Proses Produksi Sambal Surabaya Extra	84
Gambar L6. 1 Kartu Konsultasi Bimbingan Tugas Akhir	171
Gambar L7. 1 Plagiasi Laporan Tugas Akhir	172



UNIVERSITAS
Dinamika

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1. Harga Jual Produk Sambal UD Dede Satoe.....	2
Tabel 2. 1 Peneliti Terdahulu	10
Tabel 3. 1 Data Realisasi Kebutuhan Bahan Baku Cabe Tahun 2021	21
Tabel 3. 2. Data Harga Beli Bahan Baku Cabe tahun 2021	22
Tabel 3. 3. Jumlah Hari produksi pada Tahun 2021	23
Tabel 3. 4. Data Gaji Karyawan pada Tahun 2021	23
Tabel 3. 5 Data Realisasi Kebutuhan Bahan Baku Penolong Produk Sambal Surabaya Extra	25
Tabel 3. 6 Data Realisasi Kebutuhan Bahan Baku Penolong Produk Sambal Ikan Cakalang.....	25
Tabel 3. 7 Data Realisasi Kebutuhan Bahan Baku Penolong Produk Sambal Ikan Klotok.....	25
Tabel 3. 8 Data Realisasi Kebutuhan Bahan Baku Penolong Produk Sambal Baby Cumi.....	26
Tabel 3. 9 Data Harga Beli Baku Penolong Desember 2021	26
Tabel 3. 10 Data Jumlah Produk yang dihasilkan.....	27
Tabel 3. 11 Data Gaji Karyawan Bagian Operasional tahun 2021	28
Tabel 3. 12. Data Biaya Listrik Tahun 2021	28
Tabel 3. 13. Data biaya perbaikan dan reparasi tahun 2021	29
Tabel 3. 14 Data Biaya Telepon.....	30
Tabel 3. 15 Data Biaya ATK.....	31
Tabel 3. 16 Biaya Transportasi	32
Tabel 3. 17 Biaya LPG.....	33
Tabel 3. 18 Data Biaya Sewa	34
Tabel 3. 19 Data Biaya Kebersihan.....	35

Tabel 3. 20 Data Biaya Penyusutan Mesin	36
Tabel 3. 21 Data Biaya Penyusutan Peralatan	37
Tabel 3. 22. Data Penjualan Produk Sambal Tahun 2021.....	40
Tabel 3. 23. Data Biaya Gaji Admin.....	40
Tabel 4. 1 Perhitungan Harga Pokok Produk Sambal Surabaya Extra Desember 2021.....	65
Tabel 4. 2. Perhitungan Harga Pokok Produk Sambal Ikan Cakalang Desember 2021.....	66
Tabel 4. 3 Perhitungan Harga Pokok Produk Sambal Ikan Klotok Desember 2021	67
Tabel 4. 4. Perhitungan Harga Pokok Produk Sambal Baby Cumi Desember 2021	69
Tabel 4. 5 <i>Stock Card</i> Produk Sambal Surabaya Extra Desember 2021	71
Tabel 4. 6 <i>Stock Card</i> Produk Sambal Ikan Cakalang Desember 2021.....	71
Tabel 4. 7 <i>Stock Card</i> Produk Sambal Klotok Desember 2021	72
Tabel 4. 8 <i>Stock Card</i> Produk Sambal Baby Cumi Desember 2021.....	73
Tabel 4. 9 Laporan Laba Rugi Periode Desember 2021	75
Tabel 4. 10 Evaluasi Laba dan Penjualan Bulan Desember 2021.....	76
Tabel 4. 11 Perbandingan Hasil Perhitungan Laba Kotor.....	77
Tabel L2. 1 Bahan Penolong Sambal Surabaya Extra Bulan Januari 2021	84
Tabel L2. 2 Bahan Penolong Sambal Korek Bulan Februari 2021	85
Tabel L2. 3 Bahan Penolong Sambal Bulan April 2021	85
Tabel L2. 4 Bahan Penolong Sambal Ikan Tuna Bulan April 2021.....	85
Tabel L2. 5 Bahan Penolong Sambal Ikan Jambal Roti Bulan April 2021.....	85
Tabel L2. 6 Bahan Penolong Sambal Ikan Cakalang Bulan April 2021.....	85
Tabel L2. 7 Bahan Penolong Sambal Ikan Klotok Bulan April 2021	86
Tabel L2. 8 Bahan Penolong Sambal Surabaya Extra Bulan Mei 2021	86

Tabel L2. 9 Bahan Penolong Sambal Surabaya Extra Bulan Juni 2021	86
Tabel L2. 10 Bahan Penolong Sambal Surabaya Medium Bulan Juni 2021	87
Tabel L2. 11 Bahan Penolong Sambal Ikan Teri Bulan Juni 2021	87
Tabel L2. 12 Bahan Penolong Sambal Ikan Jambal Roti Bulan Juni 2021	87
Tabel L2. 13 Bahan Penolong Sambal Surabaya Hijau Bulan Juli 2021.....	87
Tabel L2. 14 Bahan Penolong Sambal Ikan Peda Bulan Juli 2021.....	88
Tabel L2. 15 Bahan Penolong Sambal Surabaya Extra BulanAgustus 2021.....	88
Tabel L2. 16 Bahan Penolong Sambal Surabaya Extra BulanAgustus 2021.....	88
Tabel L2. 17 Bahan Penolong Sambal Ikan Roa BulanAgustus 2021.....	88
Tabel L2. 18 Bahan Penolong Sambal Ikan Jambal Roti Bulan September 2021	88
Tabel L2. 19 Bahan Penolong Sambal Ikan Jambal Roti Bulan September 2021	89
Tabel L2. 20 Bahan Penolong Sambal Baby Cumi Bulan September 2021	89
Tabel L2. 21 Bahan Penolong Sambal Surabaya Extra Bulan Oktober 2021.....	89
Tabel L2. 22 Bahan Penolong Sambal Ikan Teri Bulan Oktober 2021	89
Tabel L2. 23 Bahan Penolong Sambal Ikan Tuna Bulan Oktober 2021	90
Tabel L2. 24 Bahan Penolong Sambal Ikan Cakalang Bulan Oktober 2021	90
Tabel L2. 25 Bahan Penolong Sambal Ikan Peda Bulan Oktober 2021	90
Tabel L2. 26 Bahan Penolong Sambal Ikan Roa Bulan Oktober 2021.....	90
Tabel L2. 27 Bahan Penolong Sambal Surabaya Extra Bulan November 2021..	90
Tabel L2. 28 Bahan Penolong Sambal Surabaya Extra Bulan November 2021..	91
Tabel L2. 29 Bahan Penolong Sambal Ikan Teri Bulan November 2021	91
Tabel L2. 30 Bahan Penolong Sambal Ikan Tuna Bulan November 2021	91
Tabel L2. 31 Bahan Penolong Sambal Ikan Peda Bulan November 2021.....	91
Tabel L3. 1 Perhitungan Harga Pokok Produk Sambal Surabaya Extra Januari 2021.....	92
Tabel L3. 2 Perhitungan Harga Pokok Sambal Korek Bulan Februari 2021.....	92

Tabel L3. 3 Perhitungan Harga Pokok Sambal Korek Bulan April 2021	93
Tabel L3. 4 Perhitungan Harga Pokok Sambal Ikan Tuna Bulan April 2021.....	94
Tabel L3. 5 Perhitungan Harga Pokok Sambal Ikan Jambal Roti Bulan April 2021	95
Tabel L3. 6 Perhitungan Harga Pokok Sambal Ikan Cakalang Bulan April 2021	96
Tabel L3. 8 Perhitungan Harga Pokok Sambal Surabaya Extra Bulan Mei 2021	97
Tabel L3. 9 Perhitungan Harga Pokok Sambal Surabaya Extra Bulan Juni 2021	98
Tabel L3. 10 Perhitungan Harga Pokok Sambal Surabaya Medium Bulan Juni 2021.....	99
Tabel L3. 11 Perhitungan Harga Pokok Sambal Ikan Teri Bulan Juni 2021	100
Tabel L3. 12 Perhitungan Harga Pokok Sambal Jambal Roti Bulan Juni 2021 .	101
Tabel L3. 13 Perhitungan Harga Pokok Sambal Surabaya Hijau Bulan Juli 2021	102
Tabel L3. 14 Perhitungan Harga Pokok Sambal Ikan Peda Bulan Juli 2021.....	102
Tabel L3. 15 Perhitungan Harga Pokok Sambal Surabaya Extra Bulan Agustus 2021.....	103
Tabel L3. 16 Perhitungan Harga Pokok Sambal Surabaya Extra Bulan Agustus 2021.....	104
Tabel L3. 17 Perhitungan Harga Pokok Sambal Ikan Roa Bulan Agustus 2021	105
Tabel L3. 18 Perhitungan Harga Pokok Sambal Ikan Jambal Roti Bulan September 2021.....	106
Tabel L3. 19 Perhitungan Harga Pokok Sambal Ikan Jambal Roti Bulan September 2021.....	107
Tabel L3. 19 Perhitungan Harga Pokok Sambal Baby Cumi Bulan September 2021.....	107
Tabel L3. 20 Perhitungan Harga Pokok Sambal Surabaya Extra Bulan Oktober 2021.....	108
Tabel L3. 21 Perhitungan Harga Pokok Sambal Ikan Teri Bulan Oktober 2021	109

Tabel L3. 21 Perhitungan Harga Pokok Sambal Ikan Tuna Bulan Oktober 2021	110
Tabel L3. 22 Perhitungan Harga Pokok Sambal Ikan Cakalang Bulan Oktober 2021	111
Tabel L3. 23 Perhitungan Harga Pokok Sambal Ikan Peda Bulan Oktober 2021	112
Tabel L3. 24 Perhitungan Harga Pokok Sambal Ikan Roa Bulan Oktober 2021	112
Tabel L3. 25 Perhitungan Harga Pokok Sambal Surabaya Extra Bulan November 2021	113
Tabel L3. 26 Perhitungan Harga Pokok Sambal Surabaya Extra Bulan November 2021	114
Tabel L3. 27 Perhitungan Harga Pokok Sambal Ikan Teri Bulan November 2021	115
Tabel L3. 28 Perhitungan Harga Pokok Sambal Ikan Tuna Bulan November 2021	116
Tabel L3. 29 Perhitungan Harga Pokok Sambal Ikan Peda Bulan November 2021	117
Tabel L4. 1 Kartu Stok Sambal Surabaya Extra Tahun 2021	118
Tabel L4. 2 Kartu Stok Sambal Surabaya Medium Tahun 2021	123
Tabel L4. 3 Kartu Stok Sambal Surabaya Hijau Tahun 2021	124
Tabel L4. 4 Kartu Stok Sambal Korek Tahun 2021	126
Tabel L4. 5 Kartu Stok Sambal Serih Extra Tahun 2021	128
Tabel L4. 6 Kartu Stok Sambal Ikan Teri Extra Tahun 2021	130
Tabel L4. 7 Kartu Stok Sambal Ikan Teri Hijau Tahun 2021	132
Tabel L4. 8 Kartu Stok Sambal Ikan Peda Extra Tahun 2021	133
Tabel L4. 9 Kartu Stok Sambal Ikan Peda Hijau Tahun 2021	136
Tabel L4. 10 Kartu Stok Sambal Ikan Jambal Roti Tahun 2021	137
Tabel L4. 11 Kartu Stok Sambal Ikan Klotok Extra Tahun 2021	140

Tabel L4. 12 Kartu Stok Sambal Ikan Klotok Hijau Tahun 2021	142
Tabel L4. 13 Kartu Stok Sambal Ikan Roa Tahun 2021	144
Tabel L4. 14 Kartu Stok Sambal Rujak Tahun 2021	147
Tabel L4. 15 Kartu Stok Sambal Baby Cumi Tahun 2021	149
Tabel L4. 16 Kartu Stok Sambal Cumi Tahun 2021.....	151
Tabel L4. 17 Kartu Stok Sambal Surabaya Extra Sachet Tahun 2021	153
Tabel L4. 18 Kartu Stok Sambal Korek Sachet Tahun 2021	154
Tabel L4. 19 Kartu Stok Sambal Sereh Extra Sachet Tahun 2021	155
Tabel L4. 20 Kartu Stok Sambal Ikan Tuna Tahun 2021	156
Tabel L4. 21 Kartu Stok Sambal Ikan Cakalang Tahun 2021	158
Tabel L5. 1 Laporan Laba Rugi Bulan Januari 2021	160
Tabel L5. 2 Laporan Laba Rugi Bulan Februari 2021	161
Tabel L5. 3 Laporan Laba Rugi Bulan Maret 2021	162
Tabel L5. 4 Laporan Laba Rugi Bulan April 2021	163
Tabel L5. 5 Laporan Laba Rugi Bulan Mei 2021	164
Tabel L5. 6 Laporan Laba Rugi Bulan Juni 2021	165
Tabel L5. 7 Laporan Laba Rugi Bulan Juli 2021	166
Tabel L5. 8 Laporan Laba Rugi Bulan Agustus 2021	167
Tabel L5. 9 Laporan Laba Rugi Bulan September 2021	168
Tabel L5. 10 Laporan Laba Rugi Bulan Oktober 2021	169

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Proses Produksi	84
Lampiran 2. Bahan Penolong	84
Lampiran 3. Perhitungan Harga Pokok Produk	92
Lampiran 4. Kartu Stok.....	118
Lampiran 5. Laba Dan Rugi Per Periode	160
Lampiran 6. Kartu Bimbingan	171
Lampiran 7. Plagiasi Laporan Tugas Akhir	172
Lampiran 8. Biodata Penulis	173



UNIVERSITAS
Dinamika

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perubahan kehidupan masyarakat modern telah mengubah masyarakat yang ingin segala sesuatu dengan cepat termasuk juga kebutuhan bahan makanan yang cepat dan praktis. Sambal saat ini telah dikemas dalam bentuk instan agar terlihat praktis serta hemat waktu sebagai alternatif pendamping lauk (Lestari dkk., 2017). Usaha sambal instan ini dapat dirintis dari industri kecil maupun perusahaan yang sudah memiliki nama di telinga masyarakat Indonesia, karena tidak memerlukan modal serta keterampilan yang minim (Kompas.com, 2020). Para pelaku usaha akan bersaing dalam memikirkan bagaimana sambal kemasan menjadi lebih awet dan tahan lama. Selain itu, para pelaku usaha juga harus memiliki ciri khas dalam rasa serta kreatifitas dalam mengelola sambal.

Salah satu pelaku usaha sambal instan yang ada di Surabaya adalah UD Dede Satoe. UD Dede Satoe merupakan usaha perseorangan yang didirikan pada tahun 2011 bergerak dalam bidang makanan yang memproduksi aneka sambal, bumbu dapur, dan makanan ringan. Berlokasi di Jl Tenggilis Timur VI Blok DD1 No.1, Kecamatan Tenggilis Mejoyo, Kota Surabaya, Provinsi Jawa Timur. Awal mula terbentuknya ide usaha ini dikarenakan keluarga dari UD Dede Satoe sering berpergian keluar negeri, dan menetap dengan durasi yang bisa terbilang cukup lama. Dikarenakan keluarga UD Dede Satoe merupakan warga asli Indonesia yang biasanya mengkonsumsi sambal sebagai pendamping nasi, sehingga munculah ide sambal olahan Dede Satoe, sambal instan dengan resep keluarga dan dapat dibawa kemanapun. Sambal Dede Satoe ini cukup berkembang pesat hingga ke luar negeri.

Proses produksi yang dilakukan oleh UD Dede Satoe berawal dari pencucian bahan baku utama seperti bawang merah dan cabe rawit yang dipisahkan dari tangkainya. Setelah itu, dilakukan penggorengan setengah matang dan dihaluskan. Pada tahap setelah kedua bahan tersebut dihaluskan ditambahkan dengan garam, minyak goreng, serta *potassium sorbat* yang dilarutkan dalam air sebanyak 500 ml dan memasuki tahap *cooking mixer*. Setelah melalui tahap *cooking mixer* selama 1 jam dengan suhu 100°C proses selanjutnya adalah proses pendinginan. Setelah proses pendinginan kemudian dilanjutkan dengan proses *filling* ke dalam botol plastik dengan ukuran 135 gr. Tahap terakhir yang dilakukan adalah proses *labelling* dan *sealing*, kemudian *packing*. Proses produksi yang telah dijelaskan diatas berlaku untuk semua varian sambal UD Dede Satoe, hal yang berbeda terdapat pada pemberian varian masing – masing sambal yang dimiliki oleh UD Dede Satoe. Seperti pemberian varian teri, roa, peda, jambal roti dan varian lainnya. Varian ikan tersebut di cuci dan di goreng setengah matang terlebih dahulu sebelum masuk pada proses *cooking mixer*. Produk sambal yang dimiliki oleh UD Dede Satoe ini terdapat 21 varian yang dapat dilihat dalam tabel di bawah ini.

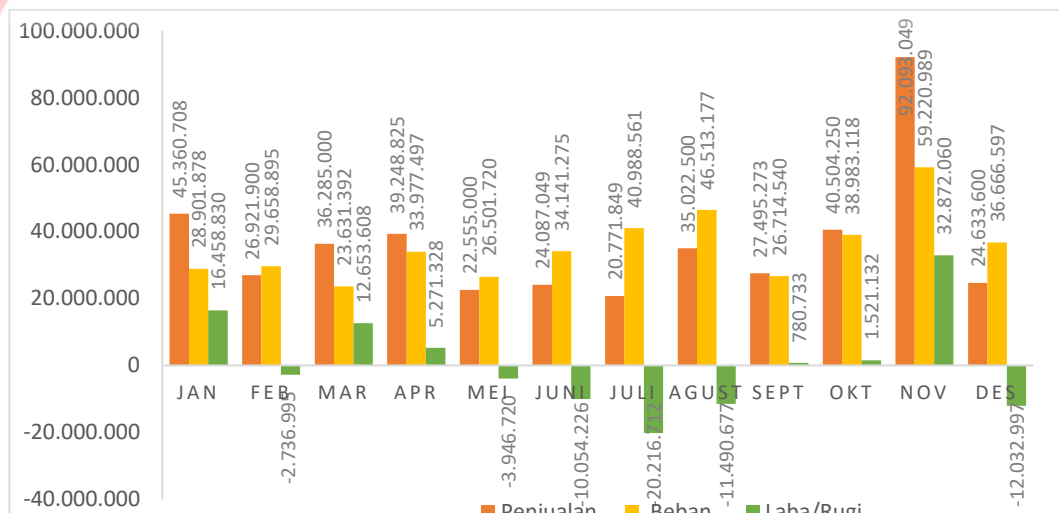
Tabel 1. 1. Harga Jual Produk Sambal UD Dede Satoe

No	Nama Produk	Ukuran	Harga Jual
1	Sambal Surabaya Extra	135 gr	Rp 20.000,00
2	Sambal Teri Extra	135 gr	Rp 23.000,00
3	Sambal Roa	135 gr	Rp 29.500,00
4	Sambal Peda Extra	135 gr	Rp 24.000,00
5	Sambal Korek	135 gr	Rp 20.000,00
6	Sambal Jambal Roti	135 gr	Rp 30.000,00
7	Sambal Ikan Cakalang	135 gr	Rp 24.000,00
8	Sambal Ikan Tuna	135 gr	Rp 24.000,00
9	Sambal Rujak	175 gr	Rp 21.500,00
10	Sambal Baby Cumi	135 gr	Rp 30.000,00
11	Sambal Klotok Extra	135 gr	Rp 30.000,00

No	Nama Produk	Ukuran	Harga Jual
12	Sambal Cumi	135 gr	Rp 26.000,00
13	Sambal Sereh Extra	135 gr	Rp 19.000,00
14	Sambal Surabaya Hijau	135 gr	Rp 24.000,00
15	Sambal Surabaya Medium	135 gr	Rp 20.000,00
16	Sambal Teri Hijau	135 gr	Rp 24.000,00
17	Sambal Peda Hijau	135 gr	Rp 25.000,00
18	Sambal Korek Sachet	100 gr	Rp 21.000,00
19	Sambal Klotok Hijau	135 gr	Rp 32.500,00
20	Sambel Surabaya Extra Sachet	100 gr	Rp 22.000,00
21	Sambal Sereh Extra Sachet	100 gr	Rp 22.000,00

Sumber : UD Dede Satoe

Terkait dengan pencatatan penjualan pada UD Dede Satoe saat ini telah dilakukan secara terstruktur, namun dalam pencatatannya pemilik UD Dede Satoe belum mengklasifikasikan biaya yang terlibat dalam proses produksi, sehingga dalam pembuatan laporan keuangannya perusahaan masih memperhitungkan beban yang seharusnya tidak menjadi komponen dalam harga pokok produk begitupun sebaliknya. Berikut grafik data penjualan dengan beban produksi yang diperoleh UD Dede Satoe pada tahun 2021:



Gambar 1. 1. Grafik Perbandingan Data Penjualan dan Biaya Produksi

Berdasarkan gambar 1.1 diatas, terdapat penjualan yang menghasilkan nominal cukup besar di bulan tertentu, namun laba yang dihasilkan tidak maksimal.

Yang disebabkan oleh pembengkakan pada beban produksi di bulan tersebut. Hal ini dapat dilihat pada penjualan yang terjadi di bulan Maret – April. Penjualan pada bulan April sebesar Rp. 39.248.825, sedangkan di bulan Maret 36.285.000. Hal tersebut menunjukkan bahwa penjualan di bulan April lebih tinggi dibandingkan di bulan Maret. Namun, di bulan April perusahaan hanya memperoleh laba sebesar Rp. 2.689.976 yang disebabkan tingginya beban sebesar Rp. 36.558.849. Dampak yang ditimbulkan dari perhitungan beban yang terlalu tinggi dalam memproduksi sebuah produk, menghabiskan sumber daya yang besar sehingga mengakibatkan kurang maksimalnya laba yang dihasilkan oleh perusahaan.

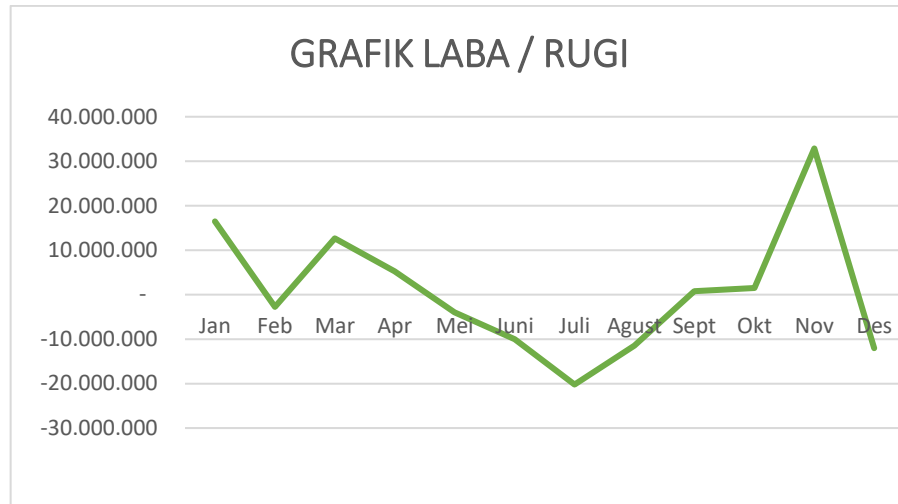
Selain masalah yang dijelaskan diatas, dalam proses menghitung laba rugi

UD Dede Satoe melakukan penjumlahan total penjualan dari varian seluruh sambal per bulan kemudian dikurangi dengan total biaya produksi pada bulan tersebut.

Dalam laporan laba rugi UD Dede Satoe harga pokok penjualan menampilkan nilai nol dimana harga pokok penjualan tersebut tidak dihitung. Sedangkan beban yang seharusnya masuk ke dalam beban pokok produksi dimasukkan kedalam beban

operasional. Dalam menghitung laba kotor dimana beban produksi menjadi pengurang dengan penjualan yang terjadi pada periode tersebut diakui sebagai beban operasional, termasuk persediaan barang jadi belum terjual juga di hitung sebagai beban. Sehingga, laba yang diperoleh oleh UD Dede Satoe tidak mampu menghasilkan laba yang sesungguhnya bahkan kadang rugi, yang disebabkan oleh penjualan yang tidak sebanding dengan beban operasional yang terlalu tinggi.

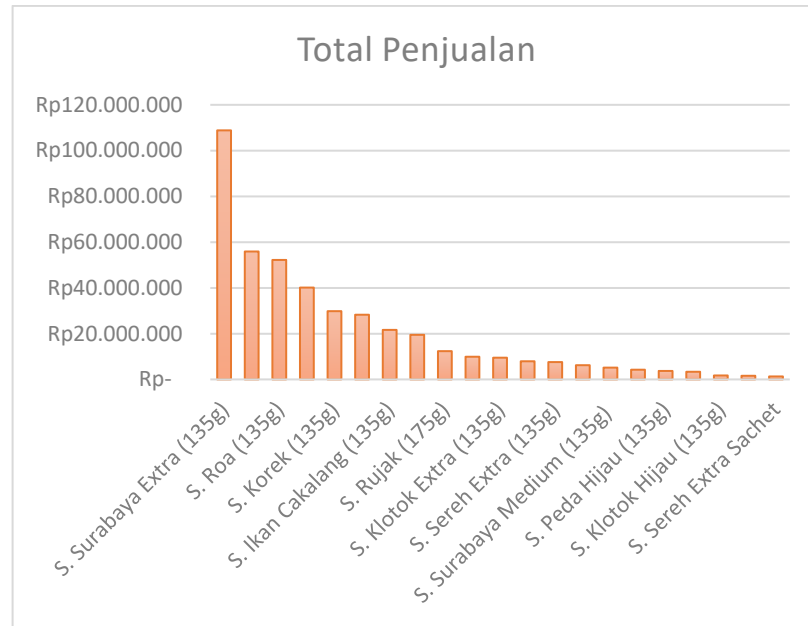
Berikut grafik kenaikan ataupun penurunan laba/rugi pada UD Dede Satoe pada periode tahun 2021.



Gambar 1. 2. Grafik Laba dan Rugi

Berdasarkan grafik pada gambar 1.2 menunjukkan bahwa terjadi beberapa kali penurunan laba yang dialami oleh UD Dede Satoe. Perhitungan penurunan laba atau rugi dihitung menggunakan selisih antara bulan kedua dengan bulan pertama, kemudian dibagi dengan bulan pertama dengan hasil dalam bentuk presentase. Dapat dilihat pada bulan Januari laba yang dihasilkan sebesar Rp. 16.458.830. Lalu pada bulan Februari terjadi kerugian sebesar Rp.2.736.995. Selisih antara kedua bulan tersebut sebesar Rp. 13.721.835. Kemudian hasil dari selisih tersebut dibagi dengan laba pada bulan Januari, yang menghasilkan penurunan sebesar 117%. Dampak yang ditimbulkan akibat fenomena ini adalah perusahaan tersebut tidak mampu mengelola produk yang dimiliki sehingga perusahaan tidak mampu memperoleh laba dengan presentase yang tinggi.

UD Dede Satoe memiliki beberapa produk yang menguntungkan dan kurang menguntungkan. Produk menguntungkan dan kurang menguntungkan yang dihasilkan oleh UD Dede Satoe jumlahnya sama. Berikut grafik data penjualan setiap produk yang diperoleh oleh UD Dede Satoe pada tahun 2021 :



Gambar 1. 3. Penjualan Sambal Tahun 2021 (Dalam Rupiah)

Berdasarkan grafik gambar 1.3 menunjukkan penjualan sambal masing – masing varian selama tahun 2021. Dapat dilihat pada grafik tersebut dimana dari 21 varian sambal yang dimiliki oleh UD Dede Satoe, Sambal Surabaya Extra ukuran 135 gr menjadi produk paling diminati oleh konsumen dengan total pendapatan selama setahun Rp. 108.842.550. Sedangkan pada produk Sambal Sereh Extra Sachet menjadi produk yang kurang diminati dengan total pendapatan selama satu tahun yaitu Rp. 1.296.150.

Dari permasalahan yang terjadi pada UD Dede Satoe, yaitu perhitungan harga pokok produk dan harga pokok penjualan yang belum benar, yang berdampak pada laba dan rugi yang tidak mampu menghasilkan laba atau rugi sesungguhnya. Oleh karena itu, UD Dede Satoe memerlukan informasi mengenai perhitungan harga pokok produk dengan menggunakan metode *Full Cost*. *Full Cost* merupakan salah satu metode penentuan biaya produksi yang menghitung semua unsur biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik, biaya pemasaran, dan biaya penjualan (Mulyadi, 2018). Setelah

didapatkan perhitungan harga pokok produk dengan metode *Full Cost*, harga pokok produk tersebut nantinya digunakan dalam menentukan harga pokok penjualan. Harga pokok penjualan tersebut menghasilkan nilai laba dari masing - masing produk dan per tahun. Oleh karena itu, diperlukannya perhitungan harga pokok penjualan dengan metode *Average*. Metode *average* merupakan salah satu metode yang mampu menyesuaikan kenaikan dan penurunan harga secara acak baik awal maupun akhir periode karena hasil perhitungan dari metode ini selalu berada diantara metode lainnya yaitu metode FIFO dan metode LIFO (Sari, 2018). Dengan adanya penelitian diharapkan UD Dede Satoe dapat mengetahui laba sesungguhnya, dan mampu meningkatkan laba yang dimiliki serta bersaing dengan perusahaan lain yang sejenis.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan pada latar belakang, maka untuk menentukan laba atau rugi sesungguhnya dari UD Dede Satoe, dapat di rumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana menghitung harga pokok produk menggunakan metode *Full Cost* per produk?
2. Bagaimana menghitung harga pokok penjualan menggunakan metode *average* per produk?
3. Bagaimana menghitung laba atau rugi dari per produk sambal UD Dede Satoe?
4. Bagaimana menghitung laba atau rugi per periode?

1.3 Batasan Masalah

Berdasarkan rumusan masalah itu, Batasan masalah akan dibatasi sebagai berikut :

1. Perhitungan harga pokok produk menggunakan metode *Full Cost*
2. Perhitungan harga pokok penjualan menggunakan metode *average*
3. Data yang digunakan menggunakan laporan keuangan periode 2021
4. Tidak memperhitungkan harga jual dari setiap produk
5. Penelitian ini hanya berfokus pada produk sambal UD Dede Satoe

1.4 Tujuan

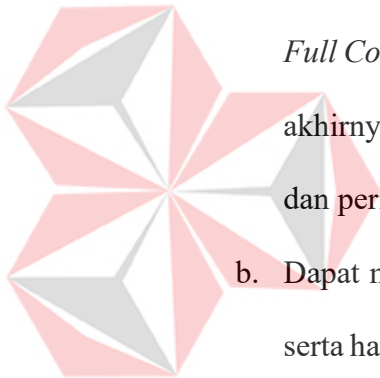
Berdasarkan latar belakang serta rumusan masalah yang telah dijabarkan diatas, terdapat tujuan yang ingin dicapai meliputi :

1. Dapat menghasilkan harga pokok produk dari per produk sambal UD Dede Satoe menggunakan metode *full cost*
2. Dapat menghasilkan harga pokok penjualan dari masing – masing produk sambal UD Dede Satoe menggunakan metode *average*
3. Dapat menghasilkan laporan laba atau rugi dari per produk sambal UD Dede Satoe
4. Dapat menghasilkan laporan laba atau rugi per periode
5. Dapat menghasilkan bahan evaluasi serta pertimbangan untuk pihak manajemen dari UD Dede Satoe dalam mengambil keputusan dalam memproduksi produk

1.5 Manfaat

Adapun manfaat dalam penyusunan laporan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi UD Dede Satoe
 - a. Dapat mengetahui harga pokok produk masing – masing produk sambal
 - b. Dapat mengetahui harga pokok penjualan masing-masing produk sambal
 - c. Dapat mengetahui laba atau rugi dari masing – masing produk sambal
 - d. Dapat mengetahui laba atau rugi sesungguhnya dalam satu tahun
2. Bagi Penulis
 - a. Dapat menambah wawasan mengenai harga pokok produk dengan metode *Full Cost* yang digunakan dalam menentukan harga pokok penjualan hingga akhirnya mampu mengetahui laba atau rugi dari masing – masing produk dan periode tahunan
 - b. Dapat membantu UD Dede Satoe dalam menentukan harga pokok produk serta harga pokok penjualan sehingga didapatkan informasi berupa laba atau rugi dari suatu produk tersebut
3. Bagi Pembaca
 - a. Dapat memberikan pengetahuan serta wawasan atau referensi di kemudian hari mengenai harga pokok produk metode *Full Cost* dan harga pokok produk metode *average*
 - b. Dapat membantu pembaca dalam memilih tempat objek penelitian



UNIVERSITAS
Dinamika

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

1.1 Penelitian Terdahulu

Penelitian ini didasarkan pada penelitian sebelumnya untuk menentukan laba/rugi sesungguhnya. Langkah awal yang dapat dilakukan adalah menghitung harga pokok produk dan harga pokok penjualan. Penelitian sebelumnya disajikan dalam tabel dibawah ini :

Tabel 2. 1 Peneliti Terdahulu

No	Peneliti	Judul	Penelitian Sebelumnya	Penelitian Saat ini
1.	Satriani dan Kusuma, 2020	Perhitungan Harga pokok produk dan Harga Pokok Penjualan terhadap Laba Penjualan	<ul style="list-style-type: none"> a. Objek penelitian dari penelitian sebelumnya berkaitan dengan permasalahan yang ada pada industri donat madu b. Industri donat madu tersebut memiliki masalah dalam penetapan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan yang berdampak pada laba penjualan 	<ul style="list-style-type: none"> a. Objek penelitian yang digunakan dalam penelitian saat ini terkait dengan permasalahan yang ada pada UD Dede Satoe dengan produk olahan sambal instan. b. UD Dede Satoe memiliki permasalahan dalam mengklasifikasikan biaya dari harga pokok produk dan harga pokok penjualan yang berdampak pada perusahaan dalam menunjukkan laba yang sebenarnya
2.	Purniawan dkk., 2020	Penerapan Metode <i>Variabel Costing</i> dalam Perhitungan Harga pokok produk untuk	<ul style="list-style-type: none"> a. Objek penelitian yang digunakan berkaitan dengan permasalahan yang ada pada UD. Karunia ndustri Kue Kering 	<ul style="list-style-type: none"> a. Objek penelitian yang digunakan berkaitan dengan permasalahan pada UD. Dede Satoe, industri olahan sambal instan.

No	Peneliti	Judul	Penelitian Sebelumnya	Penelitian Saat ini
		Menentukan Harga Jual	<p>b. Permasalahan yang ada pada penelitian sebelumnya adalah masalah penentuan harga pokok produksi</p> <p>c. Solusi yang di berikan pada masalah penelitian sebelumnya adalah menggunakan metode <i>variable costing</i></p>	<p>b. Permasalahan yang melatarbelakangi penelitian ini adalah UD Dede Satoe yang belum mengklasifikasikan biaya dari harga pokok produksi dan tidak menghitung harga pokok penjualan sehingga perusahaan belum mampu menampilkan laba sesungguhnya</p> <p>c. Solusi yang dapat diberikan pada masalah penelitian saat ini menggunakan metode <i>Full Cost</i></p>
3.	D. Lestari dkk., 2019	Analisis Perhitungan Persediaan Bahan Baku dengan Metode FIFO dan Average Study Kasus Pada UMKM Aam Putra Kota Kediri	<p>a. Objek penelitian yang digunakan dalam penelitian sebelumnya terkait dengan permasalahan yang ada pada UMKM Aam Putra Kota Kediri</p> <p>b. Permasalahan yang ada pada penelitian sebelumnya terkait pencatatan persediaan yang masih manual dan tidak sesuai SAK.</p> <p>c. Solusi yang di berikan pada masalah penelitian sebelumnya adalah menggunakan metode <i>Fifo</i> dan Average. Kemudian</p>	<p>a. Objek penelitian yang digunakan dalam penelitian sebelumnya terkait dengan permasalahan yang ada pada UD. Dede Satoe, industri olahan sambal instan.</p> <p>b. Permasalahan yang ada pada penelitian saat ini adalah perusahaan tidak menghitung harga pokok penjualan sehingga persediaan barang jadi yang belum terjual terhitung sebagai beban.</p> <p>c. Solusi yang dapat diberikan pada masalah penelitian saat ini menggunakan metode <i>Average</i>,</p>

No	Peneliti	Judul	Penelitian Sebelumnya	Penelitian Saat ini
			membandingkan kedua metode tersebut untuk menghitung harga pokok penjualan	dimana metode ini mampu menyesuaikan kenaikan dan penurunan harga secara acak baik awal maupun akhir periode.

1.2 Akuntansi Biaya

Menurut Dewi (2019) akuntansi biaya didefinisikan sebagai informasi keuangan dan non keuangan tentang biaya pembelian atau penggunaan sumber daya perusahaan yang mendapat perlakuan diukur, dianalisis, serta dilaporkan.

Akuntansi biaya memiliki tugas sebagai berikut :

1. Rencana dan anggaran yang digunakan dalam operasi serta kondisi kompetitif akan dibuat dan dilaksanakan.
2. Menetapkan pengendalian aktivitas, pengurang biaya, dan perbaikan kualitas dengan menggunakan metode perhitungan biaya
3. Mengelola kualitas fisik persediaan dan menetapkan harga untuk semua barang atau jasa yang dibuat
4. Menghitung biaya dan keuntungan bisnis untuk satu tahun anggaran
5. Memilih antara dua atau lebih opsi jangka pendek ataupun panjang yang dapat mengubah pengeluaran dan pendapatan

Menurut Mulyadi (2018) Akuntansi biaya adalah Akuntansi biaya adalah proses mencatat, mengklasifikasikan, meringkas, dan menyajikan biaya yang dihasilkan dari produksi dan penjualan barang atau jasa secara khusus dan memberikan penafsiran. Biaya adalah tujuan dari aktivitas penetapan biaya.

Menurut Lestari & Permana (2017) mendefinisikan Akuntansi biaya adalah alat yang digunakan oleh manajemen untuk melacak, mencatat, dan menyampaikan informasi tentang transaksi biaya dalam laporan keuangan.

1.3 Harga Pokok Produk

Harga pokok produk adalah biaya yang dihasilkan dari penjumlahan biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang (Riwayadi, 2017). Harga pokok produk adalah biaya yang dikeluarkan selama proses pengolahan bahan baku menjadi produk siap jual (Mulyadi, 2018).

1.4 Unsur – Unsur Harga Pokok Produk

Dari pengertian diatas terdapat unsur – unsur yang harus ada dalam harga pokok produk meliputi (Mulyadi, 2018) :

1. Biaya Bahan Baku Langsung

Dalam proses produksi, biaya bahan baku sangat penting. Bahan baku dapat dibeli di pasar dalam negeri ataupun luar negeri atau perusahaan juga bisa menghasilkannya sendiri.

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja adalah upah yang diberikan kepada karyawan yang melakukan proses produksi dari bahan baku tersedia hingga produk jadi. Biaya tenaga kerja dibedakan menjadi *direct labor* dan *indirect labor*. *Direct labor* atau tenaga kerja langsung adalah upah yang diberikan kepada karyawan yang ikut berperan langsung dalam proses produksi. Sedangkan *indirect labor* atau

tenaga kerja tidak langsung diberikan kepada karyawan yang tidak berperan dalam proses produksi secara langsung.

3. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik adalah biaya yang tidak termasuk kedalam biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya ini biasanya merupakan aktivitas langsung yang terjadi di dalam pabrik atau lainnya yang mampu mendatangkan omset bagi perusahaan.

1.5 Metode Full Cost dalam Menentukan Harga Pokok Produk

Menurut (Mulyadi, 2018) untuk menghitung harga pokok produk dalam metode penentuan harga produk. Dalam metode ini menetapkan bahwa elemen biaya harus dimasukkan ke dalam harga pokok produk dengan metode *Full Cost* sebagai berikut :

Biaya Bahan Baku	xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	xxx
Biaya Pemasaran	xxx
Biaya Administrasi	xxx
Harga Pokok Produk	<hr/> xxx

1.6 Harga Pokok Penjualan

Laporan laba rugi, bagian paling penting dari pembuatan laporan keuangan, mencakup laporan penjualan dan perbandingan biaya persediaan barang jadi atau disebut juga harga pokok penjualan (Lestari & Permana, 2017). Harga pokok

penjualan adalah harga yang dibayar untuk membeli atau memperoleh suatu barang yang dijual. Untuk suatu perusahaan, harga pokok penjualan dapat dihitung dengan menambahkan stok barang dagang pada awal periode dengan harga pokok produk lalu dikurangkan dengan stok barang dagang pada akhir periode (Soemarso, 2020).

1.7 Perhitungan Harga Pokok Penjualan

Menurut (Susanti dkk., 2018) dalam menghitung harga pokok penjualan langkah awal yang harus dilakukan adalah menghitung persediaan yang dapat dilakukan dengan menggunakan beberapa metode, antara lain:

1. *First In, First Out* (FIFO)

Dalam metode FIFO persediaan yang masuk lebih awal akan dijual terlebih dahulu. Metode ini dihitung menggunakan asumsi dari biaya persediaan barang yang akan dijual atau dipakai sendiri. Kemudian dari persediaan tersebut akan menunjukkan pembelian atau produksi yang tersisa. Metode FIFO ini dikategorikan lebih mudah untuk operasi berbagai macam perusahaan.

2. *Last In First Out* (LIFO)

Dalam metode LIFO persediaan yang masuk terakhir akan dijual terlebih dahulu. Dalam metode ini dikategorikan mampu menghemat pajak saat inflasi karena laba yang dihasilkan nilainya kecil.

3. *Average* (Rata – Rata)

Metode rata – rata tertimbang dapat dihitung dengan membagi biaya produk yang tersedia untuk dijual dengan unit yang tersedia

1.8 Laporan Laba Rugi

Laporan laba rugi adalah laporan yang menggambarkan hasil operasi perusahaan selama satu tahun atau satu periode akuntansi. Laporan laba rugi biasanya menampilkan penghasilan yang diperoleh dan juga beban yang dikeluarkan (Bahri, 2016). Format dalam menuliskan laporan laba atau rugi biasanya diawali dengan pendapatan, kemudian beban. Hingga akhirnya laporan laba rugi akan menampilkan laba atau rugi neto. Dimana apabila pendapatan melebihi beban maka diperoleh laba neto, dan sebaliknya apabila beban melebihi pendapatan maka akan diperoleh rugi neto (Weygant dkk., 2019).

1.9 Komponen Laporan Laba Rugi

Dalam membuat laporan laba rugi terdapat beberapa komponen penting yang harus diketahui meliputi (Bahri, 2016):

1. Pendapatan atau penghasilan

Beberapa bagian pendapatan yang dihitung dalam laporan laba rugi ini dimasukkan ke dalam kategori berikut :

a. Pendapatan usaha

Pendapatan yang diperoleh dari bisnis utama seperti penjualan produk ataupun jasa

b. Pendapatan di luar usaha

Pendapatan dari aktivitas sampingan perusahaan, seperti bunga, deviden, sewa, dll.

2. Biaya Usaha

Biaya yang dihitung dalam laporan laba rugi ini diklasifikasikan menjadi beberapa bagian, meliputi :

a. Biaya Usaha

Semua pengeluaran yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk mendapatkan penghasilan usaha.

Dalam biaya usaha diklasifikasikan menjadi 2 antara lain :

1. Biaya pemasaran

Biaya pemasaran meliputi seluruh biaya yang digunakan untuk melakukan pemasaran atau penjualan atas barang dan jasa. Contoh biaya pemasaran meliputi gaji, biaya perjalanan, biaya angkut, dll.

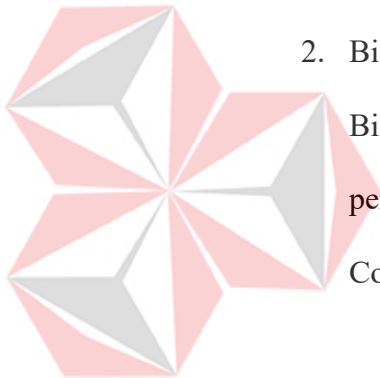
2. Biaya Administrasi

Biaya administrasi meliputi biaya yang digunakan untuk melakukan pengarahan, pengawasan, dan pelaksanaan tugas – tugas perusahaan. Contoh gaji pegawai, biaya listrik dan air, biaya sewa, dll.

3. Biaya di Luar Usaha

Semua biaya yang digunakan untuk aktivitas diluar kegiatan utama perusahaan.

Contohnya biaya bunga



BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Perencanaan Teknik Pengumpulan Data

Metodologi penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah perhitungan harga pokok produk dengan metode *Full Cost* dan harga pokok penjualan menggunakan metode *average* yang akan digunakan untuk menghitung laba sesungguhnya.

3.1.1 Wawancara

Wawancara atau yang biasanya disebut dengan *interview* merupakan salah satu metode yang dapat digunakan untuk mengumpulkan data dalam sebuah penelitian untuk menemukan masalah yang harus diteliti (Sugiyono, 2017).

Berikut informasi yang diperoleh dari tahap wawancara :

1. Dalam melakukan perhitungan harga pokok produk menggunakan perkiraan dari setiap pengeluaran yang dilakukan, meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik.
2. Perusahaan dalam menghitung laba rugi melakukan penjumlahan total dari penjualan di setiap bulan kemudian mengurangi dengan biaya produksi pada bulan yang sama.
3. Pencatatan penjualan yang dilakukan secara terstruktur. Pencatatan tersebut mencatat semua beban yang terlibat dalam proses produksi.
4. Produk – produk yang dihasilkan melalui proses produksi secara terpisah sesuai dengan masing – masing varian.

3.1.2 Observasi

Lokasi penelitian ini bertempat di UD Dede Satoe yang beralamatkan di Jl Tenggilis Timur VI Blok DD1 No.1, Kecamatan Tenggilis Mejoyo, Kota Surabaya, Provinsi Jawa Timur. Observasi dapat diartikan sebagai metode lain yang digunakan untuk mendapatkan informasi dan juga data yang tidak didapatkan dalam tahap wawancara (Sugiyono, 2018). Dari kegiatan observasi diperoleh data – data meliputi :

1. Proses produksi
2. Data harga jual setiap produk
3. Data gaji karyawan
4. Data penjualan
5. Data jumlah produksi produk sambal yang dihasilkan
6. Data pengeluaran kas
7. Data persediaan barang jadi

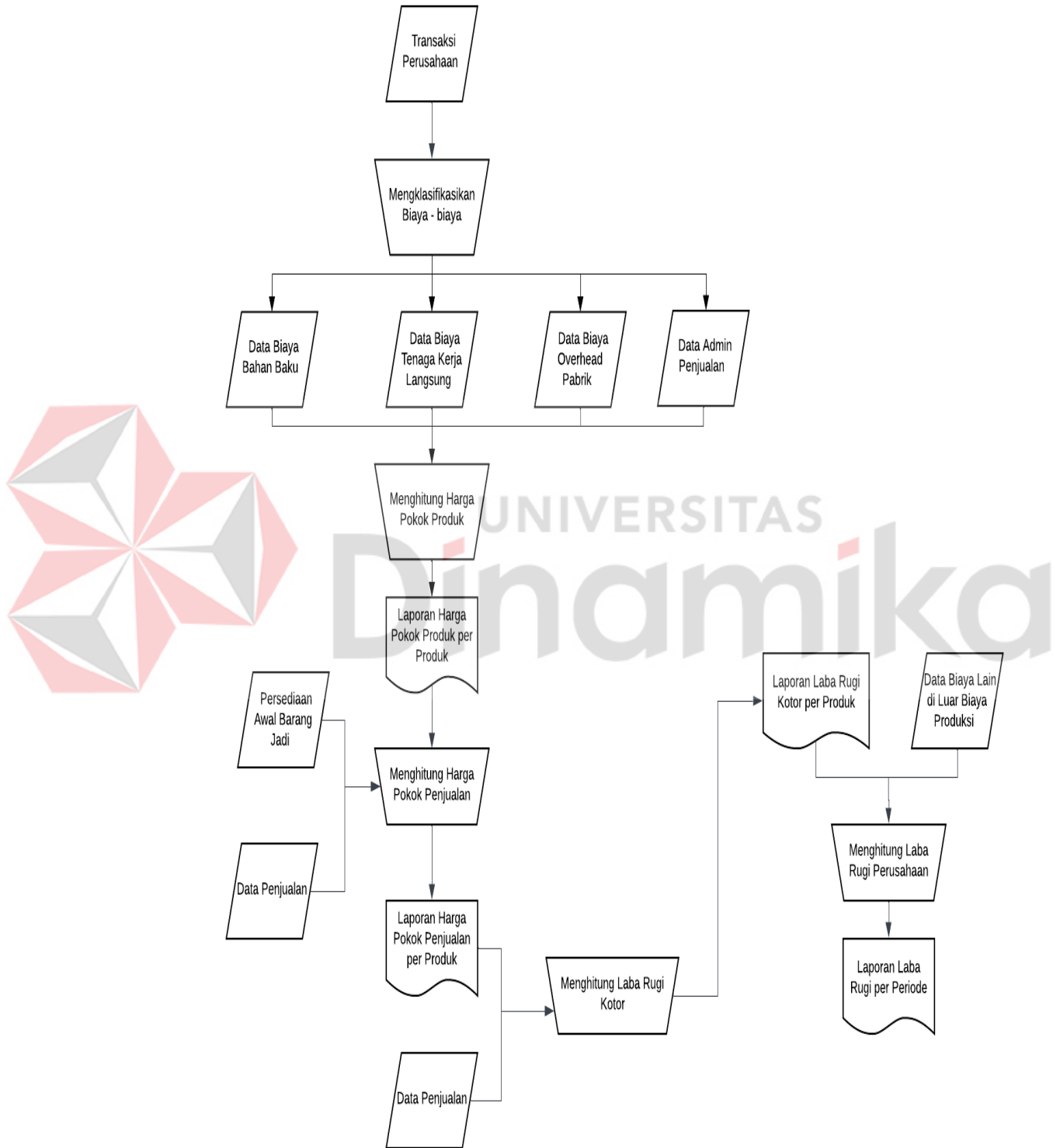
3.1.3 Dokumentasi

Tahap dokumentasi adalah tahap tambahan dari kedua tahap yang dilakukan diatas. Tahap ini dilakukan dengan tujuan untuk mendapatkan data dari tempat penelitian yang tidak dalam bentuk *soft file* seperti buku, nota, kemudian arsip yang selaras dengan topik penelitian.

3.2 Analisis Data

Dalam proses pemecahan masalah agar menghasilkan hasil yang tepat diperlukan langkah analisis data dengan beberapa langkah yang harus diambil.

Pada penelitian ini, langkah – langkah analisis data digambarkan dalam diagram blok dibawah ini.



Gambar 3. 1 Diagram Blok Analisis Data

Perhitungan akan menggunakan studi kasus yang terjadi pada bulan Desember 2021. Untuk studi kasus bulan sebelumnya menggunakan langkah yang sama dalam melakukan perhitungannya, namun nominalnya yang digunakan berbeda. Berdasarkan gambar 3.1 berikut penjelasannya :

3.2.1 Mengklasifikasikan biaya – biaya

Pada tahap ini, terdapat proses mengubah bahan baku mentah menjadi produk jadi, sehingga pada langkah pertama yang perlu dilakukan adalah melakukan pengklasifikasikan biaya – biaya yang terjadi dari aktivitas produksi. Biaya – biaya tersebut akan diklasifikasikan ke dalam 3 jenis meliputi :

a. Biaya Bahan Baku

Pada tahap ini dilakukan analisis terhadap penggunaan bahan baku yang digunakan untuk memproduksi varian sambal yang ada di UD Dede Satoe menggunakan inputan dari data realisasi kebutuhan bahan. Berikut data realisasi bahan baku produk sambal yang terjadi pada tahun 2021 :

Tabel 3. 1 Data Realisasi Kebutuhan Bahan Baku Cabe Tahun 2021

Bulan	Varian	Realisasi Bahan Baku	Satuan
Januari	Sambal Surabaya Extra	72	Kg
Februari	Sambal Korek	28,5	Kg
April	Sambal Korek	57,97	Kg
	Sambal Ikan Tuna	27,6	Kg
	Sambal Ikan Jambal Roti	26,92	Kg
	Sambal Ikan Cakalang	25,95	Kg
	Sambal Ikan Klotok	27,5	Kg
Mei	Sambal Surabaya Extra	67	Kg
Juni	Sambal Surabaya Extra	57,01	Kg
	Sambal Surabaya Medium	29,92	Kg
	Sambal Ikan Teri	67	Kg
Juli	Sambal Ikan Jambal Roti	26,65	Kg
	Sambal Surabaya Hijau	25,79	Kg
Agustus	Sambal Ikan Pedas	67	Kg
	Sambal Surabaya Extra	62,74	Kg
	Sambal Surabaya Extra	62,68	Kg
September	Sambal Ikan Roa	33,64	Kg
	Sambal Ikan Jambal Roti	53,9	Kg
	Sambal Ikan Jambal Roti	21,43	Kg
	Sambal Baby Cumi	54,86	Kg
Oktober	Sambal Surabaya Extra	62,83	Kg
	Sambal Ikan Teri	20	Kg

Bulan	Varian	Realisasi Bahan Baku	Satuan
November	Sambal Ikan Tuna	54,34	Kg
	Sambal Ikan Cakalang	52,29	Kg
	Sambal Ikan Peda	50,44	Kg
	Sambal Ikan Roa	41,35	Kg
	Sambal Surabaya Extra	61,74	Kg
	Sambal Surabaya Extra	1,5	Kg
	Sambal Ikan Teri	53,67	Kg
	Sambal Ikan Tuna	54,13	Kg
Desember	Sambal Ikan Peda	50,02	Kg
	Sambal Surabaya Extra	60,17	Kg
	Sambal Ikan Cakalang	53,82	Kg
	Sambal Ikan Klotok	20,47	Kg
	Sambal Baby Cumi	55	Kg

Sumber : UD Dede Satoe, 2021

Data kebutuhan bahan baku di dapat dari realisasi penggunaan bahan baku untuk produk sambal yang ada di UD Dede Satoe. Data realisasi ini didapat dari bagian produksi sambal yang ada di UD Dede Satoe yang berisikan jumlah pemakaian bahan baku cabe (Kg). Sedangkan untuk harga beli dari bahan baku cabe dapat

diketahui dengan mengambil data pengeluaran kas yang digunakan oleh UD Dede Satoe.

Tabel 3. 2. Data Harga Beli Bahan Baku Cabe tahun 2021

Bulan	Nama Bahan	Harga Satuan
Januari	Cabe	Rp 14.736
Februari	Cabe	Rp 37.982
April	Cabe	Rp 33.054
Mei	Cabe	Rp 33.985
Juni	Cabe	Rp 27.844
Juli	Cabe	Rp 29.588
Agustus	Cabe	Rp 17.729
September	Cabe	Rp 16.184
Oktober	Cabe	Rp 16.146
November	Cabe	Rp 24.342
Desember	Cabe	Rp 42.331

Sumber : UD Dede Satoe, 2021

Untuk menghitung total biaya yang dikeluarkan untuk biaya bahan baku selama 1 bulan dapat menggunakan rumus sebagai berikut (Khaddafi dkk, 2018):

Biaya Bahan Baku

$$= \sum \text{pemakaian bahan baku yang digunakan} \times \text{harga beli bahan baku}$$

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Data realisasi penggunaan bahan baku tersebut juga digunakan sebagai penentu dari perhitungan biaya tenaga kerja langsung yang didasarkan berapa banyak jumlah bahan baku (Kg) yang digunakan setiap kali melakukan produksi Selain itu, inputan yang digunakan adalah berupa data jumlah hari untuk memproduksi sebuah produk selama 1 bulan dan juga data gaji serta upah yang diberikan kepada karyawan tetap dan juga borongan.

Tabel 3. 3. Jumlah Hari produksi pada Tahun 2021

Bulan	Varian	Jumlah Hari Kerja
Januari	Sambal Surabaya Extra	3
Februari	Sambal Korek	1
	Sambal Korek	3
April	Sambal Ikan Tuna	2
	Sambal Ikan Jambal Roti	2
	Sambal Ikan Cakalang	2
Mei	Sambal Ikan Klotok	2
	Sambal Surabaya Extra	3
Juni	Sambal Surabaya Extra	3
	Sambal Surabaya Medium	1
Juli	Sambal Ikan Teri	3
	Sambal Ikan Jambal Roti	1
	Sambal Surabaya Hijau	1
Agustus	Sambal Ikan Peda	3
	Sambal Surabaya Extra	3
	Sambal Surabaya Extra	3
	Sambal Ikan Roa	2
September	Sambal Ikan Jambal Roti	3
	Sambal Ikan Jambal Roti	1
	Sambal Baby Cumi	3
	Sambal Surabaya Extra	3
Oktober	Sambal Ikan Teri	3
	Sambal Ikan Tuna	2
	Sambal Ikan Cakalang	3
	Sambal Ikan Peda	3
	Sambal Ikan Roa	4
November	Sambal Surabaya Extra	3
	Sambal Surabaya Extra	0,04
	Sambal Ikan Teri	3
	Sambal Ikan Tuna	3
Desember	Sambal Ikan Peda	3
	Sambal Surabaya Extra	3
	Sambal Ikan Cakalang	3
	Sambal Ikan Klotok	1
	Sambal Baby Cumi	3

Sumber : UD Dede Satoe, 2021

Tabel 3. 4. Data Gaji Karyawan pada Tahun 2021

Bagian	Gaji	Ukuran
Bagian Produksi	Rp 100.000	per Hari
Bagian Produksi	Rp 75.000	per Hari
Bagian Produksi	Rp 60.000	per Hari
Petik Cabe	Rp 5.000	per Kg
Kupas Bawang	Rp 3.000	per Kg
Angkut	Rp 30.000	per Produksi

Sumber : UD Dede Satoe, 2021

Dari tabel 3.4 dapat dilihat terdapat karyawan dengan gaji perbulan dan perhari. Data biaya tenaga kerja langsung ini didapatkan dari pemilik di UD Dede Satoe. Biaya tenaga kerja langsung karyawan tetap bagian produksi dihitung berdasarkan hari produksi UD Dede Satoe juga memiliki pekerja borongan yang upahnya berdasarkan dari data realisasi kebutuhan bahan baku yang digunakan setiap kali produksi Berikut rumus perhitungan gaji karyawan yang terlibat langsung dalam produksi (Khaddafi dkk, 2018):

Biaya Tenaga Kerja Bagian Produksi

$$= \text{Gaji} \times \sum \text{hari kerja}$$

Biaya Tenaga Kerja Borongan

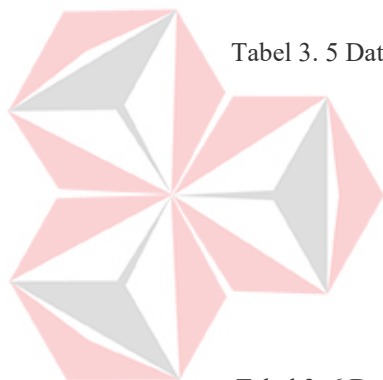
$$= \sum \text{kebutuhan bahan baku setiap 1 kali produksi} \times \text{Gaji}$$

c. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi dilakukan, biaya *overhead* pabrik meliputi biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya listrik, biaya perbaikan reparasi, biaya telepon, biaya ATK, biaya transportasi, biaya LPG, biaya sewa, biaya kebersihan, biaya penyusutan mesin dan peralatan produksi. Biaya *overhead* pabrik ini didapatkan dari data pengeluaran UD Dede Satoe.

1. Biaya bahan penolong

Biaya bahan penolong adalah bahan yang digunakan untuk memproduksi sambal selain kebutuhan bahan utama yaitu cabe. Data biaya bahan penolong ini di dapatkan dari data realisasi kebutuhan bahan penolong yang di dapatkan dari bagian produksi sambal UD Dede Satoe, yang berisikan bahan – bahan yang digunakan dalam menghasilkan produk sambal. Data harga beli masing – masing bahan di dapatkan dari data pengeluaran kas yang digunakan oleh UD Dede Satoe. Terkait data perhitungan yang ada menggunakan studi kasus bulan Desember 2021. Sedangkan perhitungan pada bulan sebelumnya dapat dilihat pada bagian lampiran. Berikut data realisasi kebutuhan bahan baku pada bulan Desember 2021 :



Tabel 3. 5 Data Realisasi Kebutuhan Bahan Baku Penolong Produk Sambal Surabaya Extra

Nama Bahan Baku	Kebutuhan Bahan	Satuan
Bawang Merah	45	Kg
Minyak Goreng	37	Liter
Garam	5	Kg
Potasium Sorbat	125	Gram
Kemasan	746	Pcs
Air Mineral	3,15	Liter

Sumber : UD Dede Satoe, Desember 2021

Tabel 3. 6 Data Realisasi Kebutuhan Bahan Baku Penolong Produk Sambal Ikan Cakalang

Nama Bahan Baku	Kebutuhan Bahan	Satuan
Ikan Cakalang	20	Kg
Bawang Merah	40	Kg
Minyak Goreng	39	Liter
Garam	5	Kg
Potasium Sorbat	125	Gram
Kemasan	854	Pcs
Air Mineral	3,61	Liter

Sumber : UD Dede Satoe, Desember 2021

Tabel 3. 7 Data Realisasi Kebutuhan Bahan Baku Penolong Produk Sambal Ikan Klotok

Nama Bahan Baku	Kebutuhan Bahan	Satuan
Ikan Klotok	8	Kg
Bawang Merah	13,11	Kg
Minyak Goreng	12	Liter
Garam	6,4	Kg
Potasium Sorbat	42	Gram
Kemasan	233	Pcs
Air Mineral	0,98	Liter

Sumber ; UD Dede Satoe, Desember 2021

Tabel 3. 8 Data Realisasi Kebutuhan Bahan Baku Penolong Produk Sambal Baby Cumi

Nama Bahan Baku	Kebutuhan Bahan	Satuan
Baby Cumi	25	Kg
Bawang Merah	40	Kg
Minyak Goreng	30	Liter
Garam	3	Kg
Potasium Sorbat	125	Gram
Kemasan	634	Pcs
Air Mineral	2,68	Liter

Sumber : UD Dede Satoe, Desember 2021

Dapat dilihat pada keempat tabel diatas menunjukkan kebutuhan bahan baku penolong disetiap varian berbeda – beda. Namun, untuk menghitung kebutuhan bahan baku penolong dapat dilakukan dengan mengalikan kebutuhan bahan baku dengan harga beli masing – masing bahan dalam satuan.

Sedangkan harga pembelian bahan baku penolong didapatkan dari data pengeluaran yang ada di UD Dede Satoe pada tabel berikut ini :

Tabel 3. 9 Data Harga Beli Baku Penolong Desember 2021

Nama Bahan	Nominal
Bawang Merah	Rp 13.373
Minyak Goreng	Rp 8.725
Garam	Rp 9.691
Potasium Sorbat	Rp 159
Botol Kemasan	Rp 1.679
Air Mineral	Rp 3.696

Sumber : UD Dede Satoe, Desember 2021

Berdasarkan data yang telah ada pada tabel diatas maka dapat dilakukan perhitungan bahan baku penolong menggunakan rumus sebagai berikut (Khaddafi dkk, 2018) :

Biaya Bahan Baku Penolong

$$= \sum \text{pemakaian bahan baku (Kg)} \times \text{harga beli bahan baku}$$

2. Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung

Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung merupakan biaya yang digunakan untuk membayar upah atau gaji karyawan bagian operasional. Pada tahun 2021 UD Dede Satoe belum mengalokasikan biaya tenaga kerja tidak langsung untuk masing – masing produk yang dihasilkan. Oleh karena itu, dalam melakukan pengalokasian ke dalam masing – masing produk yang dihasilkan dapat dilakukan pendistribusian ke dalam berapa jumlah produk yang di produksi (Unit) agar dapat dilakukan pembagian masing – masing produk berdasarkan presentase produk. Inputan yang digunakan adalah data jumlah produk yang dihasilkan dan juga data gaji bagian operasional.

Berikut data tenaga kerja bagian operasional:

Tabel 3. 10 Data Jumlah Produk yang dihasilkan

Bulan	Varian	Produksi
Januari	Sambal Surabaya Extra	791
Februari	Sambal Korek	356
April	Sambal Korek	748
	Sambal Ikan Tuna	407
	Sambal Ikan Jambal Roti	402
	Sambal Ikan Cakalang	386
Mei	Sambal Ikan Klotok	388
	Sambal Surabaya Extra	753
Juni	Sambal Surabaya Extra	760
	Sambal Surabaya Medium	320
	Sambal Ikan Teri	750
	Sambal Ikan Jambal Roti	364
Juli	Sambal Surabaya Hijau	320
	Sambal Ikan Peda	753
Agustus	Sambal Surabaya Extra	716
	Sambal Surabaya Extra	734
	Sambal Ikan Roa	620
September	Sambal Ikan Jambal Roti	741
	Sambal Ikan Jambal Roti	245
	Sambal Baby Cumi	872
Oktober	Sambal Surabaya Extra	748
	Sambal Ikan Teri	790
	Sambal Ikan Tuna	407
	Sambal Ikan Cakalang	843
	Sambal Ikan Peda	705
	Sambal Ikan Roa	878
November	Sambal Surabaya Extra	754
	Sambal Surabaya Extra	11
	Sambal Ikan Teri	765
	Sambal Ikan Tuna	861
	Sambal Ikan Peda	705



Desember	Sambal Surabaya Extra	746
	Sambal Ikan Cakalang	854
	Sambal Ikan Klotok	233
	Sambal Baby Cumi	634

Sumber : UD Dede Satoe, Desember 2021

Tabel 3. 11 Data Gaji Karyawan Bagian Operasional tahun 2021

Bagian	Gaji	Ukuran
Bagian Operasional	Rp 2.500.000	per Bulan

Sumber : UD Dede Satoe, 2021

Dari kedua tabel diatas akan menjadi inputan untuk menghitung prosentase biaya tenaga kerja tidak langsung dan juga biaya tenaga kerja tidak langsung. Yang dapat dilakukan dengan menggunakan rumus dibawah ini (Khaddafi dkk, 2018) :

Prosentase Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung

$$= \frac{\sum \text{produk 1 varian yang dihasilkan (unit)}}{\sum \text{keseluruhan varian produk yang dihasilkan dalam 1 bulan (unit)}} \times 100\%$$

Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung

$$= \text{Prosentase Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung} \times \text{Gaji bagian operasional}$$

3. Biaya Listrik

Biaya listrik yang digunakan yaitu biaya listrik yang dikeluarkan selama proses produksi selama bulan Januari – Desember 2021. Berikut biaya listrik yang dikeluarkan oleh UD Dede Satoe pada tahun 2021 :

Tabel 3. 12. Data Biaya Listrik Tahun 2021

Bulan	Nominal
Januari	Rp 407.250,00
Februari	Rp 978.053,00
Maret	Rp 332.175,00
April	Rp 1.057.746,00
Mei	Rp 391.080,00
Juni	Rp 369.135,00
Juli	Rp 460.380,00
Agustus	Rp 371.445,00
September	Rp 395.450,00
Oktober	Rp 413.525,00

November	Rp 440.745,00
Desember	Rp 547.365,00

Sumber : UD Dede Satoe, 2021

Biaya listrik digunakan untuk proses produksi. Pada setiap bulan biaya listrik yang dikeluarkan berbeda – beda. Oleh karena itu, dalam perhitungan pemakaian listrik untuk masing – masing produk dapat dilakukan pengalokasian biaya dengan cara membagi rata produk yang dihasilkan. Berikut rumus pemakaian biaya listrik untuk masing – masing produk sebagai berikut (Khaddafi, Muamar; Jubi; Hani, Syafrida; Isnawati; Yunita, 2018) :

Prosentase Biaya Listrik

$$= \frac{\sum \text{produk 1 varian yang dihasilkan (unit)}}{\sum \text{keseluruhan varian produk yang dihasilkan dalam 1 bulan (unit)}} \times 100\%$$

Biaya Listrik

$$= \text{Prosentase Biaya Listrik} \times \text{Biaya Listrik 1 Bulan}$$

4. Biaya Perbaikan Reparasi

Biaya perbaikan dan reparasi yang digunakan yaitu biaya perbaikan yang dikeluarkan selama proses perbaikan peralatan produksi selama bulan Januari – Desember 2021. Berikut biaya perbaikan yang dikeluarkan oleh UD Dede Satoe pada tahun 2021(Khaddafi dkk, 2018) :

Tabel 3. 13. Data biaya perbaikan dan reparasi tahun 2021

Bulan	Nominal
Januari	Rp 43.000,00
Februari	Rp 148.000,00
Maret	Rp 853.500,00
April	Rp 30.000,00
Mei	Rp 338.500,00
Juni	Rp 3.097.298,00
Juli	Rp 686.000,00
Agustus	Rp 36.000,00

Bulan	Nominal
September	Rp 75.000,00
Oktober	Rp 139.500,00
November	Rp 38.000,00
Desember	Rp 67.500,00

Sumber : UD Dede Satoe, 2021

Biaya perbaikan dan reparasi digunakan untuk perbaikan selama proses produksi. Pada setiap bulan biaya perbaikan dan reparasi yang dikeluarkan berbeda – beda. Oleh karena itu, dalam perhitungan pemakaian biaya perbaikan untuk masing – masing produk dapat dilakukan pengalokasian biaya dengan cara membagi rata produk yang dihasilkan. Berikut rumus pemakaian biaya perbaikan dan reparasi untuk masing – masing produk sebagai berikut (Khaddafi dkk, 2018) :

Prosentase Biaya Perbaikan dan Reparasi

$$= \frac{\sum \text{produk 1 varian yang dihasilkan (unit)}}{\sum \text{keseluruhan varian produk yang dihasilkan dalam 1 bulan (unit)}} \times 100\%$$

Biaya Perbaikan dan Reparasi

$$= \text{Prosentase Biaya Perbaikan dan Reparasi} \times \text{Biaya Perbaikan dan Reparasi dalam 1 Bulan}$$

5. Biaya Telepon

Biaya telepon yang digunakan yaitu biaya telepon yang dikeluarkan selama proses pemesanan selama bulan Januari – Desember 2021. Berikut biaya telepon yang dikeluarkan oleh UD Dede Satoe pada tahun 2021 :

Tabel 3. 14 Data Biaya Telepon

Bulan	Nominal
Januari	Rp 108.567,00
Februari	Rp 133.150,00
Maret	Rp 94.460,00
April	Rp 102.999,00
Mei	Rp 100.125,00
Juni	Rp 111.551,00
Juli	Rp 686.000,00

Bulan	Nominal
Agustus	Rp 36.000,00
September	Rp 75.000,00
Oktober	Rp 139.500,00
November	Rp 38.000,00
Desember	Rp 67.500,00

Sumber : UD Dede Satoe, 2021

Biaya telepon digunakan untuk proses pemesanan. Pada setiap bulan biaya telepon yang dikeluarkan berbeda – beda. Oleh karena itu, dalam perhitungan pemakaian telepon untuk masing – masing produk dapat dilakukan pengalokasian biaya dengan cara membagi rata produk yang dihasilkan. Berikut rumus pemakaian biaya telepon untuk masing – masing produk sebagai berikut (Khaddafi dkk, 2018):

Prosentase Biaya Telepon

$$= \frac{\sum \text{produk 1 varian yang dihasilkan (unit)}}{\sum \text{keseluruhan varian produk yang dihasilkan dalam 1 bulan (unit)}} \times 100\%$$

Biaya Telepon

$$= \text{Prosentase Biaya Telepon} \times \text{Biaya Telepon dalam 1 Bulan}$$

6. Biaya ATK

Biaya ATK yang digunakan yaitu biaya alat tulis yang dikeluarkan selama bulan Januari – Desember 2021. Berikut biaya telepon yang dikeluarkan oleh UD Dede Satoe pada tahun 2021 :

Tabel 3. 15 Data Biaya ATK

Bulan	Nominal
Januari	Rp 100.500,00
Februari	Rp -
Maret	Rp 54.300,00
April	Rp 121.000,00
Mei	Rp -
Juni	Rp 64.500,00

Bulan	Nominal
Juli	Rp 77.000,00
Agustus	Rp 87.500,00
September	Rp 33.000,00
Oktober	Rp 296.500,00
November	Rp 133.500,00
Desember	Rp 132.500,00

Sumber : UD Dede Satoe, 2021

Pada setiap bulan biaya ATK yang dikeluarkan berbeda – beda. Oleh karena itu, dalam perhitungan pemakaian ATK untuk masing – masing produk dapat dilakukan pengalokasian biaya dengan cara membagi rata produk yang dihasilkan. Berikut rumus pemakaian biaya ATK untuk masing – masing produk sebagai berikut (Khaddafi dkk, 2018) :

Prosentase Biaya ATK

$$= \frac{\sum \text{produk 1 varian yang dihasilkan (unit)}}{\sum \text{keseluruhan varian produk yang dihasilkan dalam 1 bulan (unit)}} \times 100\%$$

Biaya ATK

$$= \text{Prosentase Biaya ATK} \times \text{Biaya ATK dalam 1 Bulan}$$

7. Biaya Transportasi

Biaya transportasi yang digunakan yaitu biaya transportasi yang dikeluarkan selama proses pembelian bahan selama bulan Januari – Desember 2021. Berikut biaya transportasi yang dikeluarkan oleh UD Dede Satoe pada tahun 2021 :

Tabel 3. 16 Biaya Transportasi

Bulan	Nominal
Januari	Rp 996.372,00
Februari	Rp 577.900,00
Maret	Rp 1.438.651,00
April	Rp 838.425,00
Mei	Rp 145.827,00
Juni	Rp 1.614.000,00
Juli	Rp 433.000,00

Bulan	Nominal
Agustus	Rp 1.446.000,00
September	Rp 1.132.500,00
Oktober	Rp 685.000,00
November	Rp 2.340.700,00
Desember	Rp 1.527.000,00

Sumber : UD Dede Satoe, 2021

Biaya transportasi digunakan untuk proses pembelian bahan. Pada setiap bulan biaya transportasi yang dikeluarkan berbeda – beda. Oleh karena itu, dalam perhitungan pemakaian transportasi untuk masing – masing produk dapat dilakukan pengalokasian biaya dengan cara membagi rata produk yang dihasilkan. Berikut rumus pemakaian biaya transportasi untuk masing – masing produk sebagai berikut (Khaddafi dkk, 2018):

Prosentase Biaya Transportasi

$$= \frac{\sum \text{produk 1 varian yang dihasilkan (unit)}}{\sum \text{keseluruhan varian produk yang dihasilkan dalam 1 bulan (unit)}} \times 100\%$$

Biaya Transportasi

$$= \text{Prosentase Biaya Transportasi} \times \text{Biaya Transportasi dalam 1 Bulan}$$

8. Biaya LPG

Biaya LPG yang digunakan yaitu biaya yang dikeluarkan selama proses produksi sambal selama bulan Januari – Desember 2021. Berikut biaya telepon yang dikeluarkan oleh UD Dede Satoe pada tahun 2021 :

Tabel 3. 17 Biaya LPG

Bulan	Nominal
Januari	Rp -
Februari	Rp 206.500,00
Maret	Rp 64.000,00
April	Rp 538.000,00
Mei	Rp -
Juni	Rp 348.000,00

Bulan	Nominal
Juli	Rp -
Agustus	Rp 442.000,00
September	Rp 222.000,00
Oktober	Rp 554.800,00
November	Rp 396.800,00
Desember	Rp 428.000,00

Sumber : UD Dede Satoe, 2021

Pada setiap bulan biaya LPG yang dikeluarkan berbeda – beda. Oleh karena itu, dalam perhitungan pemakaian LPG untuk masing – masing produk dapat dilakukan pengalokasian biaya dengan cara membagi rata produk yang dihasilkan. Berikut rumus pemakaian biaya LPG untuk masing – masing produk sebagai berikut (Khaddafi dkk, 2018):

Prosentase Biaya LPG

$$= \frac{\sum \text{produk 1 varian yang dihasilkan (unit)}}{\sum \text{keseluruhan varian produk yang dihasilkan dalam 1 bulan (unit)}} \times 100\%$$

Biaya LPG

$$= \text{Prosentase Biaya LPG} \times \text{Biaya LPG dalam 1 Bulan}$$

9. Biaya Sewa

Biaya sewa yang digunakan untuk membayar tempat produksi selama bulan Januari – Desember 2021. Berikut biaya telepon yang dikeluarkan oleh UD Dede Satoe pada tahun 2021 :

Tabel 3. 18 Data Biaya Sewa

Bulan	Nominal
Januari	Rp 2.500.000,00
Februari	Rp 2.500.000,00
Maret	Rp 2.500.000,00
April	Rp 2.500.000,00
Mei	Rp 2.500.000,00
Juni	Rp 2.500.000,00
Juli	Rp 2.500.000,00

Bulan	Nominal
Agustus	Rp 2.500.000,00
September	Rp 2.500.000,00
Oktober	Rp 2.500.000,00
November	Rp 2.500.000,00
Desember	Rp 2.500.000,00

Sumber : UD Dede Satoe, 2021

Pada setiap bulan biaya telepon yang dikeluarkan telah ditetapkan. Oleh karena itu, dalam perhitungan pemakaian sewa untuk masing – masing produk dapat dilakukan pengalokasian biaya dengan cara membagi rata produk yang dihasilkan. Berikut rumus pemakaian biaya sewa untuk masing – masing produk sebagai berikut (Khaddafi dkk, 2018):

Prosentase Biaya Sewa

$$\text{Biaya Sewa} = \frac{\sum \text{produk 1 varian yang dihasilkan (unit)}}{\sum \text{keseluruhan varian produk yang dihasilkan dalam 1 bulan (unit)}} \times 100\%$$

= Prosentase Biaya Sewa × Biaya Sewa dalam 1 Bulan

10. Biaya Kebersihan

Biaya kebersihan yang digunakan yaitu biaya kebersihan yang dikeluarkan selama bulan Januari – Desember 2021. Berikut biaya kebersihan yang dikeluarkan oleh UD Dede Satoe pada tahun 2021 :

Tabel 3. 19 Data Biaya Kebersihan

Bulan	Nominal
Januari	Rp 282.000,00
Februari	Rp 282.000,00
Maret	Rp 385.000,00
April	Rp 332.000,00
Mei	Rp 275.000,00
Juni	Rp 282.000,00
Juli	Rp 332.000,00
Agustus	Rp 300.000,00

Bulan	Nominal
September	Rp 207.000,00
Oktober	Rp 275.000,00
November	Rp 385.000,00
Desember	Rp 285.000,00

Sumber : UD Dede Satoe, 2021

Pada setiap bulan biaya kebersihan yang dikeluarkan berbeda – beda. Oleh karena itu, dalam perhitungan pemakaian biaya kebersihan untuk masing – masing produk dapat dilakukan pengalokasian biaya dengan cara membagi rata produk yang dihasilkan. Berikut rumus pemakaian biaya kebersihan untuk masing – masing produk sebagai berikut (Khaddafi dkk, 2018) :

Prosentase Biaya Kebersihan

$$= \frac{\sum \text{produk 1 varian yang dihasilkan (unit)}}{\sum \text{keseluruhan varian produk yang dihasilkan dalam 1 bulan (unit)}} \times 100\%$$

Biaya Kebersihan

$$= \text{Prosentase Biaya Kebersihan} \times \text{Biaya Kebersihan dalam 1 Bulan}$$

11. Biaya Penyusutan Mesin

Biaya penyusutan yang digunakan yaitu biaya mesin yang digunakan selama proses produksi selama bulan Januari – Desember 2021. Berikut biaya penyusutan mesin yang dikeluarkan oleh UD Dede Satoe pada tahun 2021 :

Tabel 3. 20 Data Biaya Penyusutan Mesin

Bulan	Nominal
Januari	Rp 1.330.667,00
Februari	Rp 1.330.667,00
Maret	Rp 1.330.667,00
April	Rp 1.330.667,00
Mei	Rp 1.330.667,00

Bulan	Nominal
Juni	Rp 1.330.667,00
Juli	Rp 1.330.667,00
Agustus	Rp 1.330.667,00
September	Rp 1.330.667,00
Oktober	Rp 1.330.667,00
November	Rp 1.330.667,00
Desember	Rp 1.330.667,00

Sumber : UD Dede Satoe, 2021

Pada setiap bulan biaya penyusutan mesin yang dikeluarkan adalah data tetap yang diperoleh dari harga perolehan mesin dan umur ekonomis mesin . Oleh karena itu, dalam perhitungan penyusutan mesin untuk masing – masing produk dapat dilakukan pengalokasian biaya dengan cara membagi rata produk yang dihasilkan. Berikut rumus pemakaian biaya telepon untuk masing – masing produk sebagai berikut (Khaddafi dkk, 2018) :

Prosentase Biaya Penyusutan Mesin

$$= \frac{\sum \text{produk 1 varian yang dihasilkan (unit)}}{\sum \text{keseluruhan varian produk yang dihasilkan dalam 1 bulan (unit)}} \times 100\%$$

Biaya Penyusutan Mesin

$$= \text{Prosentase Biaya Penyusutan Mesin} \times \text{Biaya Penyusutan Mesin dalam 1 Bulan}$$

12. Biaya Penyusutan Peralatan

Biaya penyusutan yang digunakan yaitu biaya peralatab yang digunakan selama proses produksi selama bulan Januari – Desember 2021. Berikut biaya penyusutan peralatan yang dikeluarkan oleh UD Dede Satoe pada tahun 2021 :

Tabel 3. 21 Data Biaya Penyusutan Peralatan

Bulan	Nominal
--------------	----------------

Januari	Rp	383.233,33
Februari	Rp	383.233,33
Maret	Rp	383.233,33
April	Rp	383.233,33
Mei	Rp	383.233,33
Juni	Rp	383.233,33
Juli	Rp	383.233,33
Agustus	Rp	383.233,33
September	Rp	383.233,33
Oktober	Rp	383.233,33
November	Rp	383.233,33
Desember	Rp	383.233,33

Sumber : UD Dede Satoe, 2021

Pada setiap bulan biaya penyusutan peralatan yang dikeluarkan adalah data tetap yang diperoleh dari harga perolehan peralatan masak dan umur ekonomis dari peralatan. Oleh karena itu, dalam perhitungan penyusutan mesin untuk masing – masing produk dapat dilakukan pengalokasian biaya dengan cara membagi rata produk yang dihasilkan. Berikut rumus pemakaian biaya telepon untuk masing – masing produk sebagai berikut (Khaddafi dkk, 2018) :

Prosentase Biaya Penyusutan Peralatan

$$= \frac{\sum \text{produk 1 varian yang dihasilkan (unit)}}{\sum \text{keseluruhan varian produk yang dihasilkan dalam 1 bulan (unit)}} \times 100\%$$

Biaya Penyusutan Peralatan

$$= \text{Prosentase Biaya Penyusutan Peralatan} \times \text{Biaya Penyusutan Peralatan dalam 1 Bulan}$$

d. Biaya Admin

Biaya admin adalah upah yang dikeluarkan untuk karyawan bagian penjualan untuk setiap bulannya telah ditetapkan. Penjualan yang dilakukan oleh bagian

penjualan setiap bulannya berbeda – beda. Untuk itu perlu dihitung alokasi biaya admin penjualan masing – masing produk menggunakan data penjualan yang di peroleh dari bagian penjualan UD Dede Satoe dan data biaya gaji admin penjualan yang didapatkan dari bagian keuangan.



UNIVERSITAS
Dinamika

Tabel 3. 22. Data Penjualan Produk Sambal Tahun 2021

Produk	Jan	Feb	Mar	Apr	Mei	Jun	Jul	Agu	Sep	Okt	Nov	Des
S. Surabaya Extra	715	504	400	795	213	291	291	432	629	348	685	139
S. Teri Extra	245	107	213	59	113	179	80	225	149	313	659	88
S. Roa	203	139	151	85	148	156	99	104	93	251	187	155
S. Peda Extra	151	104	170	83	44	65	73	231	92	94	512	55
S. Korek	44	186	224	511	57	30	14	31	20	45	135	196
S. Jambal Roti	108	6	86	64	119	25	14	82	91	154	95	98
S. Ikan Cakalang	42	3	13	1	5	15	74	18	1	57	639	34
S. Ikan Tuna	44	6	13	4	4	19	7	16	4	58	620	18
S. Rujak	83	14	39	56	34	30	2	98	32	23	79	84
S. Baby Cumi	36	20	19	29	8	32	5	32	14	75	49	10
S. Klotok Extra	38	7	38	2	15	25	40	35	7	40	34	36
S. Cumi	40	31	18	22	3	39	37	17	2	21	57	17
S. Sereh Extra	80	15	15	31	60	7	38	30	15	24	55	28
S. Surabaya Hijau	38	25	11	17	22	14	31	36	3	26	32	4
S. Surabaya Medium	52	6	11	-	34	23	10	32	8	36	39	8
S. Teri Hijau	3	10	36	17	25	13	33	16	8	10	1	7
S. Peda Hijau	28	8	12	9	23	17	23	14	5	7	1	2
S. Korek Sachet	5	1	14	-	1	4	4	6	33	43	14	35
S. Klotok Hijau	-	6	36	4	-	6	-	-	-	-	-	-
Sambel Surabaya Extra Sachet	7	1	7	2	-	5	3	6	-	18	14	8
S. Sereh Extra Sachet	4	3	6	-	-	2	2	2	-	15	14	11
Total	1.965	1.202	1.532	1.791	927	999	880	1.463	1.206	1.658	3.918	1.032

Sumber : UD Dede Satoe, 2021

Tabel 3. 23. Data Biaya Gaji Admin

Bagian	Gaji	Ukuran
Bagian Admin Penjualan	Rp 2.000.000	per Bulan

Sumber : UD Dede Satoe, 2021

Berdasarkan inputan data diatas dapat dilakukan perhitungan biaya admin untuk setiap produknya dapat dilakukan dengan cara melakukan pendistribusian terhadap produk yang dijual dengan membagi rata dengan masing – masing varian produk yang dijual. Inputan yang digunakan Berikut rumus perhitungan biaya admin masing – masing produk sebagai berikut (Khaddafi dkk, 2018):

$$\text{Prosentase Biaya Admin} = \frac{\sum \text{produk 1 varian yang terjual (unit)}}{\sum \text{keseluruhan varian produk yang terjual dalam 1 bulan (unit)}} \times 100\%$$

Biaya Admin

$$= \text{Prosentase Biaya Admin} \times \text{Biaya Gaji Admin dalam 1 Bulan}$$

3.2.2 Menghitung Harga Pokok Produk

Inputan yang digunakan untuk menghitung harga pokok produk adalah data biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, data biaya *overhead* pabrik serta biaya admin. Dalam mnghitung harga pokok produk menggunakan metode *Full Cost*. Rumus yang digunakan dalam menghitung harga pokok produk sebagai berikut (Hariyani, 2018):

Harga Pokok Produk per Unit

$$= \frac{\text{Biaya Bahan Baku Utama} + \text{Biaya Tenaga Kerja Langsung} + \text{Biaya Overhead Pabrik} + \text{Biaya Admin}}{\sum \text{Jumlah Produk yang dihasilkan (Unit)}}$$

Langkah selanjutnya yang dapat dilakukan setelah menghitung harga pokok produk adalah menghitung harga pokok penjualan.

3.2.3 Menghitung Harga Pokok Penjualan

Harga pokok penjualan menggunakan metode perpetual dapat dihitung dengan menghitung persediaan terlebih dahulu yang dihitung dengan menggunakan metode *average*. Dalam menghitung persediaan memerlukan harga pokok produk dan data penjualan sebagai inputan. Metode *average* biasa dihitung dengan menggunakan *Stock Card* yang nantinya persediaan barang awal terlebih dahulu kemudian ditambahkan dengan produksi produk lalu dikurangkan dengan penjualan sehingga harga pokok penjualan juga langsung diketahui setiap kali terjadi penjualan. (Sudarma, 2015):

3.2.4 Menghitung Laba Rugi Kotor

Dari laporan harga pokok penjualan yang telah dibuat, diperlukan inputan tambahan berupa data penjualan kemudian dapat dihitung laba atau rugi kotor dari UD Dede Satoe yang nantinya akan menghasilkan laporan laporan laba/rugi kotor, dengan menggunakan rumus sebagai berikut (Sochib, 2018) :

$$\text{Laba/Rugi Kotor} = \text{Penjualan} - \text{Harga Pokok Penjualan}$$

3.2.5 Menghitung Laba/Rugi Perusahaan

Setelah dihitung laba kotor maka dapat dihitung kembali laba/rugi perusahaan yang memerlukan inputan tambahan berupa biaya lain – lain diluar produksi.

Rumus perhitungan sebagai berikut (Sochib, 2018):

$$\text{Laba/Rugi Perusahaan} = \text{Laba/Rugi Kotor} - \text{Biaya Lain lain diluar produksi}$$

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil dan Analisis Data

Tahap hasil dan analisis data ini dilakukan diawali dari menghitung harga pokok produk, kemudian harga pokok penjualan, hingga kedua komponen tersebut digunakan dalam menentukan laba sesungguhnya. Untuk setiap perhitungan yang dilakukan penulis menggunakan sampel pada bulan Desember 2021.

4.1.1 Mengklasifikasikan Biaya-Biaya

Tahap awal yang dilakukan dalam menghitung harga pokok produk terdapat beberapa biaya-biaya yang dibutuhkan meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Yang menggunakan inputan realisasi kebutuhan bahan baku yang ada pada tabel 3.1 dan data pengeluaran kas untuk mengetahui harga beli pada tabel 3.2. Berikut perhitungan biaya bahan baku yang digunakan pada bulan Desember 2021 untuk perhitungan biaya bahan baku yang terjadi di bulan lainnya terdapat di bagian lampiran :

Tabel 4. 1 Biaya Bahan Baku Bulan Desember 2021

Varian	Kebutuhan Cabe	Satuan	Harga Satuan	Total
Sambal Surabaya Extra	60,17	Kg	Rp 42.331	Rp 2.547.046
Sambal Ikan Cakalang	53,82	Kg	Rp 42.331	Rp 2.278.246
Sambal Ikan Klotok	20,47	Kg	Rp 42.331	Rp 866.512
Sambal Baby Cumi	55	Kg	Rp 42.331	Rp 2.328.196

Berdasarkan tabel diatas biaya yang dikeluarkan untuk bahan baku cabe masing – masing varian berbeda – beda. Berdasarkan kebutuhan cabe yang banyak digunakan adalah sambal surabaya extra. Dari hasil perhitungan yang telah

dilakukan pada tabel diatas diperoleh menggunakan rumus yang telah ada pada bab 3 sebagai berikut :

Perhitungan biaya bahan baku mengambil contoh sambal surabaya extra yang diproduksi pada bulan Desember 2021.

$$\begin{aligned} \text{Biaya Bahan Baku Sambal Surabaya Extra} &= 60.17 \text{ Kg} \times \text{Rp. } 42.231 \\ &= \text{Rp. } 2.547.046 \end{aligned}$$

Langkah selanjutnya untuk menentukan harga pokok produk adalah menghitung biaya atau upah tenaga kerja langsung. Untuk menghitung biaya tenaga kerja langsung memerlukan inputan data realisasi penggunaan bahan baku produksi sambal (Kg) dan data jumlah hari untuk memproduksi sebuah produk produksi.

Kedua inputan tersebut digunakan untuk menentukan biaya tenaga kerja karyawan tetap yang didasarkan jumlah produksi dan karyawan borongan yang didasarkan dengan kebutuhan bahan baku yang akan digunakan dalam produksi. Berikut contoh perhitungan biaya tenaga kerja langsung pada bulan Desember 2021 :

Tabel 4. 2 Biaya Tenaga Kerja Langsung Karyawan Tetap Bulan Desember 2021

Varian	Jumlah Hari Kerja	Bagian Produksi 1	Bagian Produksi 2	Bagian Produksi 3	Total Biaya Tenaga Kerja Langsung
Sambal Surabaya Extra	2,98	Rp100.000	Rp 75.000	Rp 60.000	Rp 701.240
Sambal Ikan Cakalang	3,42	Rp100.000	Rp 75.000	Rp 60.000	Rp 802.760
Sambal Ikan Klotok	0,93	Rp100.000	Rp 75.000	Rp 60.000	Rp 219.020
Sambal Baby Cumi	2,54	Rp100.000	Rp 75.000	Rp 60.000	Rp 595.960

Dari tabel 4.2 merupakan biaya yang dikeluarkan untuk biaya tenaga kerja langsung karyawan tetap untuk 4 produk sambal yang diproduksi di bulan Desember 2021. Berikut perhitungan biaya tenaga kerja langsung karyawan tetap dengan contoh perhitungan sambal surabaya extra bulan Desember 2021 :

Biaya Tenaga Kerja Langsung Bagian Produksi 1 Sambal Surabaya Extra

$$= \text{Rp. } 100.000 \times 2.984 \text{ Hari}$$

$$= \text{Rp. } 298.400$$

Biaya Tenaga Kerja Langsung Bagian Produksi 2 Sambal Surabaya Extra

$$= \text{Rp. } 75.000 \times 2.984 \text{ Hari}$$

$$= \text{Rp. } 223.800$$

Biaya Tenaga Kerja Langsung Bagian Produksi 3 Sambal Surabaya Extra

$$= \text{Rp. } 60.000 \times 2.984 \text{ Hari}$$

$$= \text{Rp. } 179.040$$

Selain biaya tenaga kerja langsung karyawan tetap, pada UD Dede Satoe juga terdapat karyawan borongan yang berperan dalam proses produksi. Berikut ini adalah biaya tenaga kerja langsung karyawan borongan bulan Desember 2021 :

Tabel 4. 3 Biaya Tenaga Kerja Langsung Karyawan Borongan Bulan Desember 2021

Varian	Kebutuhan Cabe	Kebutuhan Bawang	Upah Petik Cabe	Upah Kupas Bawang	Upah Angkut	Total Biaya Tenaga Kerja Langsung
Sambal Surabaya Extra	60,17	45	Rp5.000	Rp3.000	Rp.30.000	Rp 465.850
Sambal Ikan Cakalang	53,82	40	Rp5.000	Rp3.000	Rp.30.000	Rp 419.100
Sambal Ikan Klotok	20,47	13,11	Rp5.000	Rp3.000	Rp.30.000	Rp 171.680
Sambal Baby Cumi	55	40	Rp5.000	Rp3.000	Rp.30.000	Rp 425.000

Dari tabel 4.3 dapat diketahui biaya tenaga kerja karyawan borongan yang memproduksi 4 produk sambal yang terjadi pada bulan Desember 2021. Berikut perhitungan biaya tenaga kerja langsung karyawan borongan dengan contoh perhitungan sambal surabaya extra bulan Desember 2021 :

Biaya Tenaga Kerja Borongan Petik Cabe Sambal Surabaya Extra

$$= 60.17 \text{ Kg} \times \text{Rp. } 5.000$$

$$= \text{Rp. } 300.850$$

Biaya Tenaga Kerja Borongan Kupas Bawang Sambal Surabaya Extra

$$= 45 \text{ Kg} \times \text{Rp. } 3.000$$

$$= \text{Rp. } 135.000$$

Langkah ketiga dalam menentukan harga pokok produk adalah menentukan komponen biaya *overhead* pabrik. Komponen dari biaya *overhead* pabrik adalah biaya yang dikeluarkan diluar biaya bahan baku utama dan biaya tenaga kerja langsung. Berikut biaya – biaya yang termasuk kedalam *overhead* pabrik :

a. Biaya Bahan Penolong

Untuk menghitung bahan penolong selama 1 bulan dibutuhkan data realisasi bahan penolong yang dapat dilihat 3.5. tabel 3.6, tabel 3.7 dan tabel 3.8 dan biaya beli bahan penolong pada tabel 3.9. Berikut biaya bahan penolong yang digunakan untuk 4 produk sambal yang terjadi pada bulan Desember 2021 :

Tabel 4. 4 Biaya Bahan Penolong Sambal Surabaya Extra bulan Desember 2021

Nama Bahan	Kebutuhan Bahan	Satuan	Harga/Satuan	Total
Bawang Merah	45	Kg	Rp 13.373,40	Rp 601.802,91
Minyak Goreng	37	Liter	Rp 8.725,42	Rp 322.840,68
Garam	5	Kg	Rp 9.690,72	Rp 48.453,61
Potasium Sorbat	125	Gram	Rp 158,99	Rp 19.873,80
Botol Kemasan	746	Pcs	Rp 1.678,58	Rp 1.252.219,90
Air Mineral	3,15	Liter	Rp 3.695,91	Rp 11.642,08

Tabel 4. 5 Biaya Bahan Penolong Sambal Ikan Cakalang

Nama Bahan	Kebutuhan Bahan	Satuan	Harga/Satuan	Total
Ikan Cakalang	20	Kg	Rp 47.701,76	Rp 954.035,28
Bawang Merah	40	Kg	Rp 13.373,40	Rp 534.935,92
Minyak Goreng	39	Liter	Rp 8.725,42	Rp 340.291,53
Garam	5	Kg	Rp 2.949,64	Rp 14.748,20
Potasium Sorbat	125	Gram	Rp 158,99	Rp 19.873,80
Botol Kemasan	854	Pcs	Rp 1.678,58	Rp 1.433.506,42
Air Mineral	3,61	Liter	Rp 3.695,91	Rp 13.327,52

Tabel 4. 6 Biaya Bahan Penolong Sambal Ikan Klotok

Nama Bahan	Kebutuhan Bahan	Satuan	Harga/Satuan	Total
Ikan Klotok	8	Kg	Rp 47.701,76	Rp 381.614,11
Bawang Merah	13,11	Kg	Rp 13.373,40	Rp 175.325,25
Minyak Goreng	12	Liter	Rp 8.725,42	Rp 104.705,08
Garam	6,4	Kg	Rp 10.233,92	Rp 65.497,08
Potasium Sorbat	42	Gram	Rp 158,99	Rp 6.677,60
Botol Kemasan	233	Pcs	Rp 1.678,58	Rp 391.108,90
Air Mineral	0,98	Liter	Rp 3.695,91	Rp 3.636,20

Tabel 4. 7 Biaya Bahan Penolong Sambal Baby Cumi

Nama Bahan	Kebutuhan Bahan	Satuan	Harga/Satuan	Total
Baby Cumi	25	Kg	Rp 47.701,76	Rp 1.192.544,09
Bawang Merah	40	Kg	Rp 13.373,40	Rp 534.935,92
Minyak Goreng	30	Liter	Rp 8.725,42	Rp 261.762,71
Garam	3	Kg	Rp 2.949,64	Rp 8.848,92
Potasium Sorbat	125	Gram	Rp 158,99	Rp 19.873,80
Botol Kemasan	634	Pcs	Rp 1.678,58	Rp 1.064.219,06
Air Mineral	2,68	Liter	Rp 3.695,91	Rp 9.894,20

b. Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung

Untuk menghitung biaya tenaga kerja tidak langsung yaitu bagian tenaga kerja bagian operasional, dapat dilakukan dengan melakukan rata – rata produk yang dihasilkan berdasarkan prosentase produk. Menghitung prosentase tenaga kerja bagian operasional dapat dicari dengan membutuhkan inputan data jumlah produk yang dihasilkan (unit) pada tabel 3.10 dan data gaji bagian operasional pada tabel 3.11. Berikut prosentase biaya tenaga kerja untuk bagian operasional pada Desember 2021 :

Tabel 4. 8 Prosentase Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung

Varian	Jumlah Produksi	Prosentase Biaya Tenaga Kerja Bagian Operasional
Sambal Surabaya Extra	746	30%
Sambal Ikan Cakalang	854	35%
Sambal Ikan Klotok	233	9%
Sambal Baby Cumi	634	26%
Total	2467	100%

Pada tabel diatas dapat merupakan prosentase biaya tenaga kerja tidak langsung menggunakan alokasi prosentase jumlah produk yang dihasilkan pada bulan Desember 2021. Berikut perhitungan prosentase biaya tenaga kerja tidak langsung menggunakan contoh sambal surabaya extra pada bulan Desember 2021:

$$\begin{aligned} & \text{Prosentase Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung Sambal Surabaya Extra} \\ &= \frac{746}{746 + 854 + 233 + 634} \times 100\% \\ &= 30\% \end{aligned}$$

Setelah dilakukan perhitungan dengan menggunakan prosentase produk yang dihasilkan. Berikut ini adalah hasil biaya tenaga kerja bagian operasional bulan Desember 2021 :

Tabel 4. 9 Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung Bulan Desember 2021

Varian	Prosentase Biaya Tenaga Kerja Bagian Operasional	Upah Bagian Operasional	Biaya Tenaga Kerja Bagian Operasional
Sambal Surabaya Extra	30%	Rp 2.500.000	Rp 755.979
Sambal Ikan Cakalang	35%	Rp 2.500.000	Rp 865.424
Sambal Ikan Klotok	9%	Rp 2.500.000	Rp 236.117
Sambal Baby Cumi	26%	Rp 2.500.000	Rp 642.481
Total	100%		Rp 2.500.000

Pada tabel diatas diketahui hasil biaya tenaga kerja tidak langsung produk sambal yang diproduksi pada bulan Desember 2021. Berikut perhitungan biaya tenaga kerja tidak langsung yaitu bagian operasional menggunakan contoh produk sambal surabaya extra pada bulan Desember 2021 :

$$\begin{aligned} & \text{Biaya Tenaga Kerja Bagian Operasional Sambal Surabaya Extra} \\ &= 30\% \times \text{Rp. 2.500.000} = \text{Rp. 755.978} \end{aligned}$$

c. Biaya Listrik

Untuk menghitung biaya listrik, dapat dilakukan dengan melakukan rata – rata produk yang dihasilkan berdasarkan prosentase produk. Menghitung prosentase listrik dapat dicari dengan membutuhkan inputan data jumlah produk yang dihasilkan (unit) pada tabel 3.10 dan data biaya listrik tiap bulan pada tabel 3.12.

Berikut prosentase biaya listrik pada bulan Desember 2021 :

Tabel 4. 10 Prosentase Biaya Listrik Bulan Desember 2021

Varian	Jumlah Produksi	Prosentase Biaya Listrik
Sambal Surabaya Extra	746	30%
Sambal Ikan Cakalang	854	35%
Sambal Ikan Klotok	233	9%
Sambal Baby Cumi	634	26%
Total	2467	100%

Pada tabel diatas dapat merupakan prosentase biaya listrik menggunakan alokasi prosentase jumlah produk yang dihasilkan pada bulan Desember 2021. Berikut perhitungan prosentase biaya tenaga kerja tidak langsung menggunakan contoh sambal surabaya extra pada bulan Desember 2021:

Prosentase Biaya Listrik Sambal Surabaya Extra

$$= \frac{746}{746 + 854 + 233 + 634} \times 100\%$$

$$= 30\%$$

Setelah dilakukan perhitungan dengan menggunakan prosentase produk yang dihasilkan. Berikut hasil biaya listrik yang dikeluarkan pada bulan Desember 2021 oleh masing – masing produk yang diproduksi :

Tabel 4. 11 Biaya Listrik Bulan Desember 2021

Varian	Prosentase Biaya Listrik	Biaya Pengeluaran Listrik (1 Bulan)	Total Biaya Listrik
Sambal Surabaya Extra	30%	Rp 547.365	Rp 165.518,56

Varian	Prosentase Biaya Listrik	Biaya Pengeluaran Listrik (1 Bulan)	Total Biaya Listrik
Sambal Ikan Cakalang	35%	Rp 547.365	Rp 189.481,03
Sambal Ikan Klotok	9%	Rp 547.365	Rp 51.696,82
Sambal Baby Cumi	26%	Rp 547.365	Rp 140.668,59
Total	100%		Rp 547.365

Dari tabel 4.11 dapat diketahui biaya listrik yang dikeluarkan oleh masing – masing produk sambal yang diproduksi pada bulan Desember 2021. Berikut contoh perhitungan biaya listrik pada produk sambal surabaya extra yang diproduksi pada bulan Desember 2021 :

Biaya Listrik Sambal Surabaya Extra

$$= 30\% \times \text{Rp. } 547.365 = \text{Rp. } 165.518$$

d. Biaya Perbaikan Reparasi

Untuk menghitung perbaikan dapat dilakukan dengan melakukan rata – rata produk yang dihasilkan berdasarkan prosentase produk. Menghitung prosentase perbaikan dapat dicari dengan membutuhkan inputan data jumlah produk yang dihasilkan (unit) pada tabel 3.10 dan data biaya perbaikan tiap bulan pada tabel

3.13. Berikut prosentase biaya perbaikan pada bulan Desember 2021 :

Tabel 4. 12 Prosentase Biaya Perbaikan Bulan Desember 2021

Varian	Jumlah Produksi	Prosentase Biaya Perbaikan
Sambal Surabaya Extra	746	30%
Sambal Ikan Cakalang	854	35%
Sambal Ikan Klotok	233	9%
Sambal Baby Cumi	634	26%
Total	2467	100%

Dari tabel diatas diketahui prosentase biaya perbaikan yang terjadi pada bulan Desember 2021. Berikut ini terdapat contoh perhitungan prosentase biaya reparasi menggunakan produk sambal surabaya extra :

Prosentase Biaya Reparasi Sambal Surabaya Extra

$$= \frac{746}{746 + 854 + 233 + 634} \times 100\%$$

$$= 30\%$$

Setelah dilakukan perhitungan dengan menggunakan prosentase produk yang dihasilkan. Berikut biaya reparasi bulan Desember 2021 :

Tabel 4. 13 Biaya Reparasi Bulan Desember 2021

Varian	Prosentase Biaya Reparasi	Biaya Pengeluaran Reparasi (1 Bulan)	Total Biaya Reparasi
Sambal Surabaya Extra	30%	Rp 67.500	Rp 20.411,43
Sambal Ikan Cakalang	35%	Rp 67.500	Rp 23.366,44
Sambal Ikan Klotok	9%	Rp 67.500	Rp 6.375,15
Sambal Baby Cumi	26%	Rp 67.500	Rp 17.346,98
Total	100%		Rp 67.500

Dari tabel diatas diketahui biaya reparasi yang dikeluarkan oleh UD Dede Satoe pada bulan Desember 2021. Berikut contoh perhitungan menggunakan rumus biaya reparasi yang telah ada menggunakan produk sambal surabaya extra bulan Desember 2021 :

Biaya Reparasi Sambal Surabaya Extra

$$= 30\% \times \text{Rp. } 67.500 = \text{Rp. } 20.411$$

e. Biaya telepon

Untuk menghitung biaya telepon dapat dilakukan dengan melakukan rata – rata produk yang dihasilkan berdasarkan prosentase produk. Menghitung prosentase biaya telepon dapat dicari dengan membutuhkan inputan data jumlah produk

yang dihasilkan (unit) pada tabel 3.10 dan data biaya telepon tiap bulan pada tabel 3.14. Berikut prosentase biaya telepon pada bulan Desember 2021 :

Tabel 4. 14 Prosentase Biaya Telepon Bulan Desember 2021

Varian	Jumlah Produksi	Prosentase Biaya Telepon
Sambal Surabaya Extra	746	30%
Sambal Ikan Cakalang	854	35%
Sambal Ikan Klotok	233	9%
Sambal Baby Cumi	634	26%
Total	2467	100%

Dari tabel diatas diketahui prosentase biaya telepon yang terjadi pada bulan Desember 2021. Berikut ini terdapat contoh perhitungan prosentase biaya telepon menggunakan produk sambal surabaya extra :

Prosentase Biaya Telepon Sambal Surabaya Extra

$$= \frac{746}{746 + 854 + 233 + 634} \times 100\%$$

$$= 30\%$$

Setelah dilakukan perhitungan dengan menggunakan prosentase produk yang dihasilkan. Berikut perhitungan biaya telepon bulan Desember 2021 :

Tabel 4. 15 Biaya Telepon Bulan Desember 2021

Varian	Prosentase Biaya Telepon	Biaya Pengeluaran Telepon (1 Bulan)	Total Biaya Telepon
Sambal Surabaya Extra	30%	Rp 67.500	Rp 20.411,43
Sambal Ikan Cakalang	35%	Rp 67.500	Rp 23.366,44
Sambal Ikan Klotok	9%	Rp 67.500	Rp 6.375,15
Sambal Baby Cumi	26%	Rp 67.500	Rp 17.346,98
Total	100%		Rp 67.500

Dari tabel diatas diketahui biaya telepon yang dikeluarkan oleh UD Dede Satoe pada bulan Desember 2021. Berikut contoh perhitungan menggunakan rumus

biaya telepon yang telah ada menggunakan produk sambal surabaya extra bulan Desember 2021 :

$$\begin{aligned} & \text{Biaya Telepon Sambal Surabaya Extra} \\ & = 30\% \times \text{Rp. 67.500} = \text{Rp. 20.411} \end{aligned}$$

f. Biaya ATK

Untuk menghitung biaya ATK dapat dilakukan dengan melakukan rata – rata produk yang dihasilkan berdasarkan prosentase produk. Menghitung prosentase biaya ATK dapat dicari dengan membutuhkan inputan data jumlah produk yang dihasilkan (unit) pada tabel 3.10 dan data biaya ATK tiap bulan pada tabel 3.15.

Berikut prosentase biaya ATK pada bulan Desember 2021 :

Tabel 4. 16 Prosentase Biaya ATK Bulan Desember 2021

Varian	Jumlah Produksi	Prosentase Biaya ATK
Sambal Surabaya Extra	746	30%
Sambal Ikan Cakalang	854	35%
Sambal Ikan Klotok	233	9%
Sambal Baby Cumi	634	26%
Total	2467	100%

Dari tabel diatas diketahui prosentase biaya ATK yang terjadi pada bulan Desember 2021. Berikut ini terdapat contoh perhitungan prosentase biaya ATK menggunakan produk sambal surabaya extra :

$$\begin{aligned} & \text{Prosentase Biaya ATK Sambal Surabaya Extra} \\ & = \frac{746}{746 + 854 + 233 + 634} \times 100\% \\ & = 30\% \end{aligned}$$

Setelah dilakukan perhitungan dengan menggunakan prosentase produk yang dihasilkan. Berikut perhitungan biaya ATK bulan Desember 2021 :

Tabel 4. 17 Biaya ATK Bulan Desember 2021

Varian	Prosentase Biaya ATK	Biaya Pengeluaran ATK (1 Bulan)	Total Biaya ATK
Sambal Surabaya Extra	30%	Rp 132.500	Rp 40.066,88
Sambal Ikan Cakalang	35%	Rp 132.500	Rp 45.867,45
Sambal Ikan Klotok	9%	Rp 132.500	Rp 12.514,19
Sambal Baby Cumi	26%	Rp 132.500	Rp 34.051,48
Total	100%		Rp 132.500

Dari tabel diatas diketahui biaya ATK yang dikeluarkan oleh UD Dede Satoe pada bulan Desember 2021. Berikut contoh perhitungan menggunakan rumus biaya ATK yang telah ada menggunakan produk sambal surabaya extra bulan Desember 2021 :

Biaya ATK Sambal Surabaya Extra

$$= 30\% \times \text{Rp. } 132.500 = \text{Rp. } 40.066$$

g. Biaya Transportasi

Untuk menghitung transportasi dapat dilakukan dengan melakukan rata – rata produk yang dihasilkan berdasarkan prosentase produk. Menghitung prosentase transportasi dapat dicari dengan membutuhkan inputan data jumlah produk yang dihasilkan (unit) pada tabel 3.10 dan data biaya transportasi tiap bulan pada tabel 3.16. Berikut prosentase biaya transportasi pada bulan Desember 2021 :

Tabel 4. 18 Prosentase Biaya Transportasi Bulan Desember 2021

Varian	Jumlah Produksi	Prosentase Biaya Transportasi
Sambal Surabaya Extra	746	30%
Sambal Ikan Cakalang	854	35%
Sambal Ikan Klotok	233	9%
Sambal Baby Cumi	634	26%
Total	2467	100%

Dari tabel diatas diketahui prosentase biaya transportasi yang terjadi pada bulan Desember 2021. Berikut ini terdapat contoh perhitungan prosentase biaya transportasi menggunakan produk sambal surabaya extra :

Prosentase Biaya Transportasi Sambal Surabaya Extra

$$= \frac{746}{746 + 854 + 233 + 634} \times 100\%$$

$$= 30\%$$

Setelah dilakukan perhitungan dengan menggunakan prosentase produk yang dihasilkan. Berikut perhitungan biaya transportasi bulan Desember 2021 :

Varian	Prosentase Biaya Transportasi	Biaya Pengeluaran Transportasi (1 Bulan)	Total Biaya Transportasi
Sambal Surabaya Extra	30%	Rp 1.527.000	Rp 461.751,93
Sambal Ikan Cakalang	35%	Rp 1.527.000	Rp 528.600,73
Sambal Ikan Klotok	9%	Rp 1.527.000	Rp 144.220,11
Sambal Baby Cumi	26%	Rp 1.527.000	Rp 392.427,24
Total	100%		Rp 1.527.000

Dari tabel diatas diketahui biaya transportasi yang dikeluarkan oleh UD Dede Satoe pada bulan Desember 2021. Berikut contoh perhitungan menggunakan rumus biaya transportasi yang telah ada menggunakan produk sambal surabaya extra bulan Desember 2021 :

Biaya Transportasi Sambal Surabaya Extra

$$= 30\% \times \text{Rp. } 1.527.000 = \text{Rp. } 461.751,93$$

h. Biaya LPG

Untuk menghitung LPG dapat dilakukan dengan melakukan rata – rata produk yang dihasilkan berdasarkan prosentase produk. Menghitung prosentase perbaikan dapat dicari dengan membutuhkan inputan data jumlah produk yang

dihasilkan (unit) pada tabel 3.10 dan data biaya LPG tiap bulan pada tabel 3.17.

Berikut prosentase biaya LPG pada bulan Desember 2021 :

Tabel 4. 19 Prosentase Biaya LPG Bulan Desember 2021

Varian	Jumlah Produksi	Prosentase Biaya LPG
Sambal Surabaya Extra	746	30%
Sambal Ikan Cakalang	854	35%
Sambal Ikan Klotok	233	9%
Sambal Baby Cumi	634	26%
Total	2467	100%

Dari tabel diatas diketahui prosentase biaya LPG yang terjadi pada bulan Desember 2021. Berikut ini terdapat contoh perhitungan prosentase biaya LPG menggunakan produk sambal surabaya extra :

Prosentase Biaya LPG Sambal Surabaya Extra

$$= \frac{746}{746 + 854 + 233 + 634} \times 100\%$$

$$= 30\%$$

Setelah dilakukan perhitungan dengan menggunakan prosentase produk

yang dihasilkan. Berikut perhitungan biaya LPG bulan Desember 2021 :

Varian	Prosentase Biaya LPG	Biaya Pengeluaran LPG (1 Bulan)	Total Biaya LPG
Sambal Surabaya Extra	30%	Rp 428.000	Rp 129.423,59
Sambal Ikan Cakalang	35%	Rp 428.000	Rp 148.160,52
Sambal Ikan Klotok	9%	Rp 428.000	Rp 40.423,19
Sambal Baby Cumi	26%	Rp 428.000	Rp 109.992,70
Total	100%		Rp 428.000

Dari tabel diatas diketahui biaya LPG yang dikeluarkan oleh UD Dede Satoe pada bulan Desember 2021. Berikut contoh perhitungan menggunakan rumus biaya LPG yang telah ada menggunakan produk sambal surabaya extra bulan Desember 2021 :

Biaya LPG Sambal Surabaya Extra

$$= 30\% \times \text{Rp. } 428.000 = \text{Rp}129.423,59$$

i. Biaya sewa

Untuk menghitung sewa dapat dilakukan dengan melakukan rata – rata produk yang dihasilkan berdasarkan prosentase produk. Menghitung prosentase perbaikan dapat dicari dengan membutuhkan inputan data jumlah produk yang dihasilkan (unit) pada tabel 3.10 dan data biaya sewa tiap bulan pada tabel 3.18.

Berikut prosentase biaya sewa pada bulan Desember 2021 :

Tabel 4. 20 Prosentase Biaya Sewa Bulan Desember 2021

Varian	Jumlah Produksi	Prosentase Biaya Sewa
Sambal Surabaya Extra	746	30%
Sambal Ikan Cakalang	854	35%
Sambal Ikan Klotok	233	9%
Sambal Baby Cumi	634	26%
Total	2467	100%

Dari tabel diatas diketahui prosentase biaya sewa yang terjadi pada bulan

Desember 2021. Berikut ini terdapat contoh perhitungan prosentase biaya sewa menggunakan produk sambal surabaya extra :

Prosentase Biaya Sewa Sambal Surabaya Extra

$$= \frac{746}{746 + 854 + 233 + 634} \times 100\%$$

$$= 30\%$$

Setelah dilakukan perhitungan dengan menggunakan prosentase produk yang dihasilkan. Berikut perhitungan biaya sewa bulan Desember 2021 :

Tabel 4. 21 Biaya Sewa Bulan Desember 2021

Varian	Prosentase Biaya Sewa	Biaya Pengeluaran Sewa (1 Bulan)	Total Biaya Sewa
Sambal Surabaya Extra	30%	Rp 2.500.000	Rp 755.978,92
Sambal Ikan Cakalang	35%	Rp 2.500.000	Rp 865.423,59
Sambal Ikan Klotok	9%	Rp 2.500.000	Rp 236.116,74
Sambal Baby Cumi	26%	Rp 2.500.000	Rp 642.480,75
Total	100%		Rp 2.500.000

Dari tabel diatas diketahui biaya sewa yang dikeluarkan oleh UD Dede Satoe pada bulan Desember 2021. Berikut contoh perhitungan menggunakan rumus biaya sewa yang telah ada menggunakan produk sambal surabaya extra bulan Desember 2021 :

Biaya Sewa Sambal Surabaya Extra

$$= 30\% \times \text{Rp. } 2.500.000 = \text{Rp}755.978,92$$

j. Biaya Kebersihan

Untuk menghitung kebersihan dapat dilakukan dengan melakukan rata – rata produk yang dihasilkan berdasarkan prosentase produk. Menghitung prosentase biaya kebersihan dapat dicari dengan membutuhkan inputan data jumlah produk yang dihasilkan (unit) pada tabel 3.10 dan data biaya kebersihan tiap bulan pada tabel 3.19. Berikut prosentase biaya kebersihan pada bulan Desember 2021 :

Tabel 4. 22 Prosentase Biaya Kebersihan Bulan Desember 2021

Varian	Jumlah Produksi	Prosentase Biaya Kebersihan
Sambal Surabaya Extra	746	30%
Sambal Ikan Cakalang	854	35%
Sambal Ikan Klotok	233	9%
Sambal Baby Cumi	634	26%
Total	2467	100%

Dari tabel diatas diketahui prosentase biaya kebersihan yang terjadi pada bulan Desember 2021. Berikut ini terdapat contoh perhitungan prosentase biaya kebersihan menggunakan produk sambal surabaya extra :

Prosentase Biaya Kebersihan Sambal Surabaya Extra

$$= \frac{746}{746 + 854 + 233 + 634} \times 100\%$$

$$= 30\%$$

Setelah dilakukan perhitungan dengan menggunakan prosentase produk yang dihasilkan. Berikut perhitungan biaya kebersihan bulan Desember 2021 :

Tabel 4. 23 Biaya Kebersihan Bulan Desember 2021

Varian	Prosentase Biaya Kebersihan	Biaya Pengeluaran Kebersihan (1 Bulan)	Total Biaya Kebersihan
Sambal Surabaya Extra	30%	Rp 285.000	Rp 86.181,60
Sambal Ikan Cakalang	35%	Rp 285.000	Rp 98.658,29
Sambal Ikan Klotok	9%	Rp 285.000	Rp 26.917,31
Sambal Baby Cumi	26%	Rp 285.000	Rp 73.242,81
Total	100%		Rp 285.000

Dari tabel diatas diketahui biaya kebersihan yang dikeluarkan oleh UD Dede Satoe pada bulan Desember 2021. Berikut contoh perhitungan menggunakan rumus biaya kebersihan yang telah ada menggunakan produk sambal surabaya extra bulan Desember 2021 :

Biaya Kebersihan Sambal Surabaya Extra

$$= 30\% \times \text{Rp. } 285.000 = \text{Rp}86.181,60$$

k. Biaya penyusutan mesin

Untuk menghitung penyusutan mesin dapat dilakukan dengan melakukan rata – rata produk yang dihasilkan berdasarkan prosentase produk. Menghitung

prosentase penyusutan mesin dapat dicari dengan membutuhkan inputan data jumlah produk yang dihasilkan (unit) pada tabel 3.10 dan data biaya penyusutan mesin tiap bulan pada tabel 3.20. Berikut prosentase biaya penyusutan mesin pada bulan Desember 2021 :

Tabel 4. 24 Prosentase Biaya Penyusutan Mesin Bulan Desember 2021

Varian	Jumlah Produksi	Prosentase Biaya Penyusutan Mesin
Sambal Surabaya Extra	746	30%
Sambal Ikan Cakalang	854	35%
Sambal Ikan Klotok	233	9%
Sambal Baby Cumi	634	26%
Total	2467	100%

Dari tabel diatas diketahui prosentase biaya penyusutan mesin yang terjadi pada bulan Desember 2021. Berikut ini terdapat contoh perhitungan prosentase biaya penyusutan mesin menggunakan produk sambal surabaya extra :

Prosentase Biaya Penyusutan Mesin Sambal Surabaya Extra

$$= \frac{746}{746 + 854 + 233 + 634} \times 100\%$$

$$= 30\%$$

Setelah dilakukan perhitungan dengan menggunakan prosentase produk yang dihasilkan. Berikut perhitungan biaya penyusutan mesin bulan Desember 2021:

Tabel 4. 25 Biaya Penyusutan Mesin Bulan Desember 2021

Varian	Prosentase Biaya Penyusutan Mesin	Biaya Pengeluaran Penyusutan Mesin (1 Bulan)	Total Biaya Penyusutan Mesin
Sambal Surabaya Extra	30%	Rp 1.330.667	Rp 402.382,48
Sambal Ikan Cakalang	35%	Rp 1.330.667	Rp 460.636,25
Sambal Ikan Klotok	9%	Rp 1.330.667	Rp 125.677,10
Sambal Baby Cumi	26%	Rp 1.330.667	Rp 341.971,17
Total	100%		Rp 1.330.667

Dari tabel diatas diketahui biaya penyusutan mesin yang dikeluarkan oleh UD Dede Satoe pada bulan Desember 2021. Berikut contoh perhitungan menggunakan rumus biaya penyusutan mesin yang telah ada menggunakan produk sambal surabaya extra bulan Desember 2021 :

$$\begin{aligned} &\text{Biaya Penyusutan Mesin Sambal Surabaya Extra} \\ &= 30\% \times \text{Rp}1.330.667 = \text{Rp}402.382,48 \end{aligned}$$

1. Biaya penyusutan peralatan

Untuk menghitung penyusutan peralatan masak dapat dilakukan dengan melakukan rata – rata produk yang dihasilkan berdasarkan prosentase produk.

Menghitung prosentase perbaikan dapat dicari dengan membutuhkan inputan data jumlah produk yang dihasilkan (unit) pada tabel 3.10 dan data b penyusutan peralatan masak tiap bulan pada tabel 3.21. Berikut prosentase biaya penyusutan peralatan masak pada bulan Desember 2021 :

Tabel 4. 26 Prosentase Biaya Penyusutan Peralatan Masak Bulan Desember 2021

Varian	Jumlah Produksi	Prosentase Biaya Listrik
Sambal Surabaya Extra	746	30%
Sambal Ikan Cakalang	854	35%
Sambal Ikan Klotok	233	9%
Sambal Baby Cumi	634	26%
Total	2467	100%

Dari tabel diatas diketahui prosentase biaya penyusutan peralatan masak yang terjadi pada bulan Desember 2021. Berikut ini terdapat contoh perhitungan prosentase biaya penyusutan peralatan masak menggunakan produk sambal surabaya extra :

Prosentase Biaya Penyusutan Peralatan Masak Sambal Surabaya Extra

$$= \frac{746}{746 + 854 + 233 + 634} \times 100\%$$

$$= 30\%$$

Setelah dilakukan perhitungan dengan menggunakan prosentase produk yang dihasilkan. Berikut perhitungan biaya penyusutan peralatan masak bulan Desember 2021 :

Tabel 4. 27 Biaya Penyusutan Peralatan Masak Bulan Desember 2021

Varian	Prosentase Biaya Penyusutan Peralatan	Biaya Pengeluaran Penyusutan Peralatan (1 Bulan)	Total Biaya Penyusutan Peralatan
Sambal Surabaya Extra	30%	Rp 383.233	Rp 115.886,53
Sambal Ikan Cakalang	35%	Rp 383.233	Rp 132.663,67
Sambal Ikan Klotok	9%	Rp 383.233	Rp 36.195,12
Sambal Baby Cumi	26%	Rp 383.233	Rp 98.488,01
Total	100%		Rp 383.233

Dari tabel diatas diketahui biaya penyusutan peralatan masak yang dikeluarkan oleh UD Dede Satoe pada bulan Desember 2021. Berikut contoh perhitungan menggunakan rumus biaya penyusutan peralatan masak yang telah ada menggunakan produk sambal surabaya extra bulan Desember 2021 :

Biaya Penyusutan Peralatan Masak Sambal Surabaya Extra

$$= 30\% \times \text{Rp}383.233,33 = \text{Rp}115.886,53$$

Setelah biaya *overhead* didapatkan langkah selanjutnya adalah menghitung biaya admin penjualan. Untuk menghitung biaya admin penjualan memerlukan data inputan data penjualan yang ada pada tabel 3.22 dan data gaji admin penjualan yang ada pada tabel 2.23. Berikut perhitungan alokasi pendistribusian biaya admin untuk masing – masing produk :

Tabel 4. 28 Prosentase Produk Terjual Bulan Desember 2021

Produk	Produk Terjual	Prosentase Produk Terjual
Sambal Surabaya Extra	139	13,4%
Sambal Teri Extra	88	8,6%
Sambal Roa	155	15,0%
Sambal Peda Extra	55	5,3%
Sambal Korek	196	19,0%
Sambal Jambal Roti	98	9,5%
Sambal Ikan Cakalang	34	3,3%
Sambal Ikan Tuna	18	1,7%
Sambal Rujak	84	8,2%
Sambal Baby Cumi	10	1,0%
Sambal Klotok Extra	36	3,5%
Sambal Cumi	17	1,7%
Sambal Sereh Extra	28	2,7%
Sambal Surabaya Hijau	4	0,4%
Sambal Surabaya Medium	8	0,8%
Sambal Teri Hijau	7	0,6%
Sambal Peda Hijau	2	0,2%
Sambal Korek Sachet	35	3,4%
Sambal Klotok Hijau	-	-
Sambal Surabaya Extra Sachet	8	0,7%
Sambal Sereh Extra Sachet	11	1,0%
Total Penjualan	1.032	

Dari tabel diatas diketahui prosentase penjualan yang terjadi pada bulan Desember 2021. Berikut ini terdapat contoh perhitungan prosentase biaya penjualan menggunakan contoh produk sambal surabaya extra :

Prosentase Biaya Admin Penjualan Sambal Surabaya Extra

$$= \frac{139}{1032} \times 100\%$$

$$= 13\%$$

Setelah dilakukan perhitungan menggunakan prosentase produk yang telah terjual. Berikut perhitungan biaya upah admin penjualan bulan Desember 2021 :

Tabel 4. 29 Biaya Admin Penjualan Bulan Desember 2021

Produk	Prosentase Produk yang Terjual	Upah Admin Penjualan	Total Biaya Gaji Admin Penjualan
Sambal Surabaya Extra	13,4%	Rp 2.000.000	Rp 268.865,8
Sambal Teri Extra	8,6%	Rp 2.000.000	Rp 171.220,4
Sambal Roa	15,0%	Rp 2.000.000	Rp 300.738,8
Sambal Peda Extra	5,3%	Rp 2.000.000	Rp 106.861,9
Sambal Korek	19,0%	Rp 2.000.000	Rp 379.375,8
Sambal Jambal Roti	9,5%	Rp 2.000.000	Rp 190.026,9
Sambal Ikan Cakalang	3,3%	Rp 2.000.000	Rp 65.376,2
Sambal Ikan Tuna	1,7%	Rp 2.000.000	Rp 33.898,8
Sambal Rujak	8,2%	Rp 2.000.000	Rp 163.074,5
Sambal Baby Cumi	1,0%	Rp 2.000.000	Rp 20.274,7
Sambal Klotok Extra	3,5%	Rp 2.000.000	Rp 69.153,5
Sambal Cumi	1,7%	Rp 2.000.000	Rp 33.675,3
Sambal Sereh Extra	2,7%	Rp 2.000.000	Rp 54.849,8
Sambal Surabaya Hijau	0,4%	Rp 2.000.000	Rp 7.183,3
Sambal Surabaya Medium	0,8%	Rp 2.000.000	Rp 15.787,1
Sambal Teri Hijau	0,6%	Rp 2.000.000	Rp 12.994,5
Sambal Peda Hijau	0,2%	Rp 2.000.000	Rp 3.409,2
Sambal Korek Sachet	3,4%	Rp 2.000.000	Rp 67.520,8
Sambal Klotok Hijau	-	Rp 2.000.000	Rp -
Sambal Surabaya Extra Sachet	0,7%	Rp 2.000.000	Rp 14.897,9
Sambal Sereh Extra Sachet	1,0%	Rp 2.000.000	Rp 20.814,7
Total			Rp 2.000.000

Dari tabel diatas diketahui biaya admin penjualan yang dikeluarkan oleh UD Dede Satoe pada bulan Desember 2021. Berikut contoh perhitungan menggunakan rumus biaya admin penjualan yang telah ada menggunakan produk sambal surabaya extra bulan Desember 2021 :

Biaya Admin Penjualan Sambal Surabaya Extra

$$= 13\% \times \text{Rp}2.000.000 = \text{Rp}268.865,76$$

4.1.2 Menghitung Harga Pokok Produk

Setelah mengklasifikasikan biaya, yang dikeluarkan oleh UD Dede Satoe berdasarkan kelompok dan masing-masing produk, dilanjutkan dengan menghitung harga pokok produk per unit. Ini dapat dilakukan dengan menjumlahkan biaya, yang kemudian dibagi dengan jumlah produk yang dihasilkan (unit). Perhitungan harga pokok produk per unit untuk barang-barang yang diproduksi pada Desember 2021 adalah sebagai berikut:

1. Sambal Surabaya Extra

Tabel 4. 30 Perhitungan Harga Pokok Produk Sambal Surabaya Extra Desember 2021

No	Biaya	Jumlah	Satuan	Harga/Satuan	Total
1	Biaya Bahan Baku				
	Cabe	60,17	Kg	Rp 42.330,84	Rp 2.547.046,34
	Total Biaya Bahan Baku				Rp 2.547.046,34
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung				
	Biaya Produksi	2,984	Hari	Rp 100.000,00	Rp 298.400,00
	Biaya Produksi	2,984	Hari	Rp 75.000,00	Rp 223.800,00
	Biaya Produksi	2,984	Hari	Rp 60.000,00	Rp 179.040,00
	Biaya Petik Cabe	60,17	Kg	Rp 5.000,00	Rp 300.850,00
	Biaya Kupas Bawang	45	Kg	Rp 3.000,00	Rp 135.000,00
	Biaya Angkut	1	Produksi	Rp 30.000,00	Rp 30.000,00
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung					Rp 1.167.090,00
3	Biaya Overhead Pabrik				
	Bawang Merah	45	Kg	Rp 13.373,40	Rp 601.802,91
	Minyak Goreng	37	Liter	Rp 8.725,42	Rp 322.840,68
	Garam	5	Kg	Rp 9.690,72	Rp 48.453,61
	Potasium Sorbat	125	Gram	Rp 158,99	Rp 19.873,80
	Botol Kemasan	746	Pcs	Rp 1.678,58	Rp 1.252.219,90
	Biaya Gaji Operasional	30%		Rp 2.500.000,00	Rp 755.978,92
	Biaya Listrik	30%		Rp 547.365,00	Rp 165.518,56
	Biaya Perbaikan Reparasi	30%		Rp 67.500,00	Rp 20.411,43
	Biaya Telepon	30%		Rp 67.500,00	Rp 20.411,43
	Biaya ATK	30%		Rp 132.500,00	Rp 40.066,88
	Biaya Transportasi	30%		Rp 1.527.000,00	Rp 461.751,93
	Biaya LPG	30%		Rp 428.000,00	Rp 129.423,59
	Biaya Sewa	30%		Rp 2.500.000,00	Rp 755.978,92
	Biaya Kebersihan	30%		Rp 285.000,00	Rp 86.181,60
Biaya Penyusutan Mesin	30%		Rp 1.330.667,00	Rp 402.382,48	
Biaya Penyusutan Peralatan	30%		Rp 383.233,33	Rp 115.886,53	
Total Biaya Overhead Pabrik					Rp 5.199.183,17
4	Biaya Admin Penjualan				
	Biaya Admin Penjualan	13%		Rp 2.000.000,00	Rp 268.865,76

No	Biaya	Jumlah	Satuan	Harga/Satuan	Total
	Total Biaya Admin Penjualan				Rp 268.865,76
	Total Harga Pokok Produk				Rp 9.182.185,27
	Jumlah Produksi				Rp 746,00
	Harga Pokok Produk per Pcs				Rp 12.308,56

Pada tabel diatas merupakan perhitungan harga pokok produk untuk sambal surabaya extra pada bulan Desember 2021. Dari biaya bahan baku Rp 2.547.046,34 dijumlahkan dengan biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp 1.167.090,00. Dan dijumlahkan dengan biaya overhead pabrik dan juga biaya admin penjualan sebesar Rp 5.199.183,17 dan Rp 268.865,76. Yang menghasilkan Harga pokok produk sebesar Rp 9.182.185,27 yang dibagi dengan produk yang dihasilkan sebesar 746 menghasilkan harga pokok produk per pcs sebesar Rp. 12.308.

2. Sambal Ikan Cakalang

Tabel 4. 31. Perhitungan Harga Pokok Produk Sambal Ikan Cakalang Desember 2021

No	Biaya	Jumlah	Satuan	Harga/Satuan	Total
1	Biaya Bahan Baku				
	Cabe	53,82	Kg	Rp 42.330,84	Rp 2.278.245,54
	Total Biaya Bahan Baku				Rp 2.278.245,54
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung				
	Biaya Produksi	3,416	Hari	Rp 100.000,00	Rp 341.600,00
	Biaya Produksi	3,416	Hari	Rp 75.000,00	Rp 256.200,00
	Biaya Produksi	3,416	Hari	Rp 60.000,00	Rp 204.960,00
	Biaya Petik Cabe	53,82	Kg	Rp 5.000,00	Rp 269.100,00
	Biaya Kupas Bawang	40	Kg	Rp 3.000,00	Rp 120.000,00
	Biaya Angkut	1	Produksi	Rp 30.000,00	Rp 30.000,00
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung					Rp 1.221.860,00
3	Biaya Overhead Pabrik				
	Ikan Cakalang	20	Kg	Rp 47.701,76	Rp 954.035,28
	Bawang Merah	40	Kg	Rp 13.373,40	Rp 534.935,92
	Minyak Goreng	39	Liter	Rp 8.725,42	Rp 340.291,53
	Garam	5	Kg	Rp 2.949,64	Rp 14.748,20
	Potasium Sorbat	125	Gram	Rp 158,99	Rp 19.873,80
	Botol Kemasan	854	Pcs	Rp 1.678,58	Rp 1.433.506,42
	Air Mineral	3,6060177	Liter	Rp 3.695,91	Rp 13.327,52
	Biaya Gaji Operasional	35%		Rp 2.500.000,00	Rp 865.423,59
	Biaya Listrik	35%		Rp 547.365,00	Rp 189.481,03
Biaya Perbaikan Reparasi	35%		Rp 67.500,00	Rp 23.366,44	

No	Biaya	Jumlah	Satuan	Harga/Satuan	Total
	Biaya Telepon	35%		Rp 67.500,00	Rp 23.366,44
	Biaya ATK	35%		Rp 132.500,00	Rp 45.867,45
	Biaya Transportasi	35%		Rp 1.527.000,00	Rp 528.600,73
	Biaya LPG	35%		Rp 428.000,00	Rp 148.160,52
	Biaya Sewa	35%		Rp 2.500.000,00	Rp 865.423,59
	Biaya Kebersihan	35%		Rp 285.000,00	Rp 98.658,29
	Biaya Penyusutan Mesin	35%		Rp 1.330.667,00	Rp 460.636,25
	Biaya Penyusutan Peralatan	35%		Rp 383.233,33	Rp 132.663,67
	Total Biaya Overhead Pabrik				Rp 6.692.366,66
4	Biaya Admin Penjualan				
	Biaya Admin Penjualan	3%		Rp 2.000.000,00	Rp 65.376,22
	Total Biaya Admin Penjualan				Rp 65.376,22
Total Harga Pokok Produk					Rp 10.257.848,42
Jumlah Produksi					Rp 854,00
Harga Pokok Produk per Pcs					Rp 12.011,53

Pada tabel diatas merupakan perhitungan harga pokok produk untuk sambal ikan cakalang pada bulan Desember 2021. Dari biaya bahan baku Rp 2.278.245,54 dijumlahkan dengan biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp 1.221.860,00. Dan dijumlahkan dengan biaya overhead pabrik dan juga biaya admin penjualan sebesar Rp 6.692.366,66 dan Rp 65.376,22 Yang menghasilkan Harga pokok produk sebesar Rp 10.257.848,42 yang dibagi dengan produk yang dihasilkan sebesar 854 menghasilkan harga pokok produk per pcs sebesar Rp. 12.011.

3. Sambal Ikan Klotok

Tabel 4. 32 Perhitungan Harga Pokok Produk Sambal Ikan Klotok Desember 2021

No	Biaya	Jumlah	Satuan	Harga/Satuan	Total
1	Biaya Bahan Baku				
	Cabe	20,47	Kg	Rp 42.330,84	Rp 866.512,19
	Total Biaya Bahan Baku				Rp 866.512,19
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung				
	Biaya Produksi	0,932	Hari	Rp 100.000,00	Rp 93.200,00
	Biaya Produksi	0,932	Hari	Rp 75.000,00	Rp 69.900,00
	Biaya Produksi	0,932	Hari	Rp 60.000,00	Rp 55.920,00
	Biaya Petik Cabe	20,47	Kg	Rp 5.000,00	Rp 102.350,00
	Biaya Kupas Bawang	13,11	Kg	Rp 3.000,00	Rp 39.330,00
	Biaya Angkut	1	Produksi	Rp 30.000,00	Rp 30.000,00

No	Biaya	Jumlah	Satuan	Harga/Satuan	Total
	Total Biaya Tenaga Kerja Langsung				Rp 390.700,00
3	Biaya Overhead Pabrik				
	Ikan Klotok	8	Kg	Rp 47.701,76	Rp 381.614,11
	Bawang Merah	13,11	Kg	Rp 13.373,40	Rp 175.325,25
	Minyak Goreng	12	Liter	Rp 8.725,42	Rp 104.705,08
	Garam	6,4	Kg	Rp 10.233,92	Rp 65.497,08
	Potasium Sorbat	42	Gram	Rp 158,99	Rp 6.677,60
	Botol Kemasan	233	Pcs	Rp 1.678,58	Rp 391.108,90
	Air Mineral	0,98384	Liter	Rp 3.695,91	Rp 3.636,20
	Biaya Gaji Operasional	9%		Rp 2.500.000,00	Rp 236.116,74
	Biaya Listrik	9%		Rp 547.365,00	Rp 51.696,82
	Biaya Perbaikan Reparasi	9%		Rp 67.500,00	Rp 6.375,15
	Biaya Telepon	9%		Rp 67.500,00	Rp 6.375,15
	Biaya ATK	9%		Rp 132.500,00	Rp 12.514,19
	Biaya Transportasi	9%		Rp 1.527.000,00	Rp 144.220,11
	Biaya LPG	9%		Rp 428.000,00	Rp 40.423,19
	Biaya Sewa	9%		Rp 2.500.000,00	Rp 236.116,74
	Biaya Kebersihan	9%		Rp 285.000,00	Rp 26.917,31
Biaya Penyusutan Mesin	9%		Rp 1.330.667,00	Rp 125.677,10	
Biaya Penyusutan Peralatan	9%		Rp 383.233,33	Rp 36.195,12	
	Total Biaya Overhead Pabrik				Rp 2.051.191,82
4	Biaya Admin Penjualan				
	Biaya Admin Penjualan	3%		Rp 2.000.000,00	Rp 69.153,51
	Total Biaya Admin Penjualan				Rp 69.153,51
	Total Harga Pokok Produk				Rp 3.377.557,53
	Jumlah Produksi				Rp 233,00
	Harga Pokok Produk per Pcs				Rp 14.495,96

Pada tabel diatas merupakan perhitungan harga pokok produk untuk sambal ikan klotok pada bulan Desember 2021. Dari biaya bahan baku Rp. 866.512,19 dijumlahkan dengan biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp 390.700,00 Dan dijumlahkan dengan biaya overhead pabrik dan juga biaya admin penjualan sebesar Rp 2.051.191,82 dan Rp69.153,51. Yang menghasilkan Harga pokok produk sebesar Rp 3.377.557,53 yang dibagi dengan produk yang dihasilkan sebesar 233 menghasilkan harga pokok produk per pcs sebesar Rp. 14.495,96.

4. Sambal Baby Cumi

Tabel 4. 33. Perhitungan Harga Pokok Produk Sambal Baby Cumi Desember 2021

No	Biaya	Jumlah	Satuan	Harga/Satuan	Total
1	Biaya Bahan Baku				
	Cabe	55	Kg	Rp 42.330,84	Rp 2.328.195,93
	Total Biaya Bahan Baku				Rp 2.328.195,93
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung				
	Biaya Produksi	2,536	Hari	Rp 100.000,00	Rp 253.600,00
	Biaya Produksi	2,536	Hari	Rp 75.000,00	Rp 190.200,00
	Biaya Produksi	2,536	Hari	Rp 60.000,00	Rp 152.160,00
	Biaya Petik Cabe	55	Kg	Rp 5.000,00	Rp 275.000,00
	Biaya Kupas Bawang	40	Kg	Rp 3.000,00	Rp 120.000,00
	Biaya Angkut	1	Produksi	Rp 30.000,00	Rp 30.000,00
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung					Rp 1.020.960,00
3	Biaya Overhead Pabrik				
	Baby Cumi	25	Kg	47701,76376	Rp 1.192.544,09
	Bawang Merah	40	Kg	13373,39802	Rp 534.935,92
	Minyak Goreng	30	Liter	8725,423729	Rp 261.762,71
	Garam	3	Kg	2949,640288	Rp 8.848,92
	Potassium Sorbat	125	Gram	158,9904077	Rp 19.873,80
	Botol Kemasan	634	Pcs	1678,578952	Rp 1.064.219,06
	Air Mineral	2,677067	Liter	3695,911784	Rp 9.894,20
	Biaya Gaji Operasional	26%		Rp 2.500.000,00	Rp 642.480,75
	Biaya Listrik	26%		Rp 547.365,00	Rp 140.668,59
	Biaya Perbaikan Reparasi	26%		Rp 67.500,00	Rp 17.346,98
	Biaya Telepon	26%		Rp 67.500,00	Rp 17.346,98
	Biaya ATK	26%		Rp 132.500,00	Rp 34.051,48
	Biaya Transportasi	26%		Rp 1.527.000,00	Rp 392.427,24
	Biaya LPG	26%		Rp 428.000,00	Rp 109.992,70
	Biaya Sewa	26%		Rp 2.500.000,00	Rp 642.480,75
	Biaya Kebersihan	26%		Rp 285.000,00	Rp 73.242,81
	Biaya Penyusutan Mesin	26%		Rp 1.330.667,00	Rp 341.971,17
Biaya Penyusutan Peralatan	26%		Rp 383.233,33	Rp 98.488,01	
Total Biaya Overhead Pabrik					Rp 5.602.576,16
4	Biaya Admin Penjualan				
	Biaya Admin Penjualan	1%		Rp 2.000.000,00	Rp 20.274,70
	Total Biaya Admin Penjualan				Rp 20.274,70
Total Harga Pokok Produk					Rp 8.972.006,79
Jumlah Produksi					Rp 634,00
Harga Pokok Produk per Pcs					Rp 14.151,43

Pada tabel diatas merupakan perhitungan harga pokok produk untuk sambal baby cumi pada bulan Desember 2021. Dari biaya bahan baku Rp. 2.328.195,93 dijumlahkan dengan biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp 1.020.960,00 Dan dijumlahkan dengan biaya overhead pabrik dan juga biaya admin penjualan sebesar

Rp 5.602.576,16 dan Rp 20.274,70. Yang menghasilkan Harga pokok produk sebesar Rp 8.972.006,79 yang dibagi dengan produk yang dihasilkan sebesar 634 menghasilkan harga pokok produk per pcs sebesar Rp. 14.151,43

4.1.3 Menghitung Harga Pokok Penjualan

Untuk menghitung harga pokok penjualan selama 1 tahun memerlukan inputan dari data persediaan produk jadi (rupiah) dan juga data harga pokok produksi. Berikut perhitungan harga pokok penjualan menggunakan *stock card* dengan metode *average*.



UNIVERSITAS
Dinamika

Tabel 4. 34 *Stock Card* Produk Sambal Surabaya Extra Desember 2021

TGL	Produksi			Harga Pokok Penjualan			Persediaan		
	Unit	Harga/unit	Total harga	Unit	Harga/unit	Total harga	Unit	Harga/unit	Total harga
31 Nov							1.868	11.616	21.695.648
04-Des				29	11.616	338.015	1.839	11.616	21.357.633
07-Des	746	12.308,56	9.182.185,27				2.585	11.816	30.539.818
13-Des				33	11.816	384.598	2.552	11.816	30.155.220
27-Des				77	11.816	911.575	2.475	11.816	29.243.645
31-Des	746		9.182.185,27	139		1.634.188	2.475	11.816	29.243.645

Berdasarkan tabel persediaan awal sambal surabaya extra sebanyak 1.868. Kemudian pada tanggal 7 Desember 2021 produk yang dihasilkan dari proses produksi yang telah dilakukan perusahaan sebanyak 749 unit Dan terjadi penjualan sebanyak 139 unit dicatat ke dalam stok card pada kolom harga pokok penjualan. Sehingga jumlah persediaan akhir perusahaan sebanyak 2.475 unit.

Tabel 4. 35 *Stock Card* Produk Sambal Ikan Cakalang Desember 2021

TGL	Produksi			Harga Pokok Penjualan			Persediaan		
	Unit	Harga/unit	Total harga	Unit	Harga/unit	Total harga	Unit	Harga/unit	Total harga
31 Nov							556	3.535	1.967.450
03-Des	854	12.012	10.257.848				1.410	8.667	12.225.299
13-Des				3	3.535	8.839	1.408	8.677	12.216.460
14-Des				31	8.677	271.142	1.377	8.677	11.945.319
31-Des	854		10.257.848	34		279.981	1.377	8.677	11.945.319

Berdasarkan tabel persediaan awal sambal ikan cakalang sebanyak 556. Kemudian pada tanggal 3 Desember 2021 produk yang dihasilkan dari proses produksi yang telah dilakukan perusahaan sebanyak 854 unit Dan terjadi penjualan sebanyak 34 unit dicatat ke dalam stok card pada kolom harga pokok penjualan. Sehingga jumlah persediaan akhir perusahaan sebanyak 1.377unit.

Tabel 4. 36 *Stock Card* Produk Sambal Klotok Desember 2021

TGL	Produksi			Harga Pokok Penjualan			Persediaan		
	Unit	Harga/unit	Total harga	Unit	Harga/unit	Total harga	Unit	Harga/unit	Total harga
31 Nov							253	12.413	3.137.535
02-Des				16	12.413	192.821	237	12.413	2.944.715
12-Des	233	Rp 14.495,96	3.377.558				470		6.322.272
13-Des				6	12.413	74.066	464	13.459	6.248.206
27-Des				14	13.459	191.112	450	13.459	6.057.094
31-Des	233		3.377.558	26		457.999	450		6.057.094

Berdasarkan tabel persediaan awal sambal ikan klotok sebanyak 253. Kemudian pada tanggal 12 Desember 2021 produk yang dihasilkan dari proses produksi yang telah dilakukan perusahaan sebanyak 233 unit Dan terjadi penjualan sebanyak 26 unit dicatat ke dalam stok card pada kolom harga pokok penjualan. Sehingga jumlah persediaan akhir perusahaan sebanyak 450 unit.

Tabel 4. 37 *Stock Card* Produk Sambal Baby Cumi Desember 2021

TGL	Produksi			Harga Pokok Penjualan			Persediaan		
	Unit	Harga/unit	Total harga	Unit	Harga/unit	Total harga	Unit	Harga/unit	Total harga
31 Nov							1.725	17.313	29.867.412
02-Des				6	17.313	110.804	1.719	17.367	29.850.099
13-Des	634	14.151	8.972.007				2.353	16.501	38.822.106
14-Des				4	17.367	70.628	2.349	16.529	38.751.478
31-Des	634		8.972.007	10		181.432	2.349		38.751.478

Berdasarkan tabel persediaan awal sambal baby cumi sebanyak 1.725. Kemudian pada tanggal 10 Desember 2021 produk yang dihasilkan dari proses produksi yang telah dilakukan perusahaan sebanyak 634 unit Dan terjadi penjualan sebanyak 10 unit dicatat ke dalam stok card pada kolom harga pokok penjualan. Sehingga jumlah persediaan akhir perusahaan sebanyak 2.349 unit.

4.1.4 Menghitung Laba/Rugi Kotor

Untuk menghitung laba/rugi kotor dari masing – masing produk memerlukan inputan harga pokok penjualan dan juga data penjualan yang terjadi selama satu bulan. Berikut perhitungan laba rugi kotor masing – masing produk pada bulan Desember 2021 :

1. Sambal Surabaya Extra

Laba Rugi Kotor Sambal Surabaya Extra

$$= \text{Rp. } 2.776.000 - 1.634.188$$

$$= \text{Rp. } 1.141.812$$

2. Sambal Ikan Cakalang

Laba Rugi Kotor Sambal Ikan Cakalang

$$= \text{Rp. } 810.000 - \text{Rp. } 279.980$$

$$= \text{Rp. } 530.020$$

3. Sambal Ikan Klotok

Laba Rugi Kotor Sambal Ikan Klotok

$$= \text{Rp. } 1.071.000 - \text{Rp. } 457.999$$

$$= \text{Rp. } 613.001$$

4. Sambal Baby Cumi

Laba Rugi Kotor Baby Cumi

$$= \text{Rp. } 314.000 - \text{Rp. } 281.964$$

$$= \text{Rp. } 32.036$$

4.1.5 Menghitung Laba Bersih

Tahap selanjutnya setelah mengetahui harga pokok produk, harga pokok penjualan kemudian laba kotor per produk maka dapat dibuat laporan laba rugi satu periode. Berikut laporan laba rugi bersih Desember 2021 :

Tabel 4. 38 Laporan Laba Rugi Periode Desember 2021

UD DEDE SATOE	
LAPORAN LABA RUGI	
DESEMBER	
Lab Kotor	
Sambal Surabaya Extra	Rp 1.141.812
Sambal Teri Extra	Rp 1.006.238
Sambal Roa	Rp 300.852
Sambal Peda Extra	Rp 541.095
Sambal Korek	Rp 956.804
Sambal Jambal Roti	Rp 1.526.561
Sambal Ikan Cakalang	Rp 530.020
Sambal Ikan Tuna	Rp 216.464
Sambal Rujak	-Rp 1.278.675
Sambal Baby Cumi	Rp 32.036
Sambal Klotok Extra	Rp 613.001
Sambal Cumi	Rp 170.036
Sambal Sereh Extra	Rp 221.810
Sambal Surabaya Hijau	Rp 19.650
Sambal Surabaya Medium	Rp 47.072
Sambal Teri Hijau	-Rp 203.536
Sambal Peda Hijau	Rp 21.140
Sambal Korek Sachet	Rp 312.098
Sambal Klotok Hijau	Rp -
Sambel Surabaya Extra Sachet	Rp 169.200
Sambal Sereh Extra Sachet	Rp 87.839
Total Penjualan Sambal	Rp 6.431.517
Biaya Lain -Lain	
Biaya Gaji Owner	3.000.000
Biaya Gaji Manager	3.000.000
Biaya Gaji Accounting	1.800.000
Biaya Gaji Ibu Rumah Tangga	2.000.000
Penyusutan Display Toko	185.347
Penyusutan AC	166.625
Penyusutan Komputer	29.861
Penyusutan Notebook	25.000

Penyusutan TV Kantor & Ruang Tamu	98.500	
Total Biaya Lain - Lain		10.305.333
Laba Bersih		-Rp 3.873.817

4.2 Evaluasi Laba Pada Masing – Masing Produk Sambal Tahun 2021

Setelah dilakukan perhitungan harga pokok produk, harga pokok penjualan hingga didapatkan laba kotor dan laba bersih, langkah selanjutnya yaitu melakukan evaluasi dari prosentase penjualan dan prosentase laba dan yang dihasilkan oleh masing – masing produk sambal dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Prosentase Penjualan} = \frac{\text{Penjualan Masing–Masing Produk}}{\Sigma \text{Penjualan Per Bulan}} \times 100\%$$

$$\text{Prosentase Laba} = \frac{\text{Laba Kotor dari Masing–Masing Produk}}{\text{Penjualan Per Produk}} \times 100\%$$

Berikut ini adalah hasil evaluasi dari masing – masing produk sambal pada bulan Desember 2021 :

Tabel 4. 39 Evaluasi Laba dan Penjualan Bulan Desember 2021

Nama Produk	Penjualan	Laba/Rugi Kotor	Prosentase Penjualan	Prosentase Laba
Sambal Surabaya Extra	Rp2.776.000	Rp1.141.812	11%	41%
Sambal Teri Extra	Rp2.033.000	Rp1.006.238	8%	49%
Sambal Roa	Rp4.580.000	Rp300.852	19%	7%
Sambal Peda Extra	Rp1.324.000	Rp541.095	5%	41%
Sambal Korek	Rp3.917.000	Rp956.804	16%	24%
Sambal Jambal Roti	Rp2.943.000	Rp1.526.561	12%	52%
Sambal Ikan Cakalang	Rp810.000	Rp530.020	3%	65%
Sambal Ikan Tuna	Rp420.000	Rp216.464	2%	52%
Sambal Rujak	Rp1.810.000	-Rp1.278.675	7%	-71%
Sambal Baby Cumi	Rp314.000	Rp32.036	1%	10%
Sambal Klotok Extra	Rp1.071.000	Rp613.001	4%	57%
Sambal Cumi	Rp452.000	Rp170.036	2%	38%
Sambal Sereh Extra	Rp538.000	Rp221.810	2%	41%
Sambal Surabaya Hijau	Rp89.000	Rp19.650	0%	22%
Sambal Surabaya Medium	Rp163.000	Rp47.072	1%	29%

Nama Produk	Penjualan	Laba/Rugi Kotor	Prosentase Penjualan	Prosentase Laba
Sambal Teri Hijau	Rp161.000	-Rp203.536	1%	-126%
Sambal Peda Hijau	Rp44.000	Rp21.140	0%	48%
Sambal Korek Sachet	Rp732.000	Rp312.098	3%	43%
Sambal Klotok Hijau	Rp0	Rp0	-	-
Sambel Surabaya Extra Sachet	Rp169.200	Rp169.200	1%	100%
Sambal Sereh Extra Sachet	Rp236.400	Rp87.839	1%	37%
Total	Rp24.582.600			

Pada tabel diatas dapat diketahui prosentase penjualan per produk dan prosentase laba kotor per produk yang terjadi pada bulan Desember 2021, dari tabel diatas berikut penjelasannya :

- a. Produk dengan prosentase penjualan tertinggi dimiliki oleh produk sambal roa dengan prosentase penjualan sebesar 18.63%
- b. Produk dengan hasil prosentase penjualan rendah dimiliki oleh produk sambal peda hijau dengan prosentase sebesar 0.179%
- c. Produk dengan hasil prosentase laba tertinggi dimiliki oleh produk sambal surabaya extra bentuk sachet dengan prosentase sebesar 97.22%
- d. Produk dengan hasil prosentase laba terendah dimiliki oleh produk sambal surabaya teri hijau dengan prosentase sebesar -126%

Perbandingan laba kotor perusahaan dengan laba kotor menurut perhitungan pada studi kasus tahun 2021 sebagai berikut

Tabel 4. 40 Perbandingan Hasil Perhitungan Laba Kotor

Bulan	Perusahaan	Perhitungan	Selisih	Kesimpulan
Januari	Rp 16.458.830	Rp 20.188.030	Rp 3.729.200	FAVORABLE
Februari	-Rp 2.736.995	Rp 10.173.657	Rp 12.910.652	FAVORABLE
Maret	Rp 12.653.608	Rp 19.731.376	Rp 7.077.768	FAVORABLE
April	Rp 5.271.328	Rp 9.085.909	Rp 3.814.581	FAVORABLE

Bulan	Perusahaan	Perhitungan	Selisih	Kesimpulan
Mei	-Rp 3.946.720	Rp 7.007.558	Rp 10.954.278	FAVORABLE
Juni	-Rp 10.054.226	Rp 5.741.258	Rp 15.795.484	FAVORABLE
Juli	-Rp 20.216.712	Rp 1.363.847	Rp 21.580.559	FAVORABLE
Agustus	-Rp 11.490.677	-Rp 9.535.466	Rp 1.955.211	FAVORABLE
September	Rp 780.733	Rp 6.131.397	Rp 5.350.664	FAVORABLE
Oktober	Rp 1.521.132	Rp 8.530.969	Rp 7.009.837	FAVORABLE
November	Rp 32.872.060	Rp 45.642.320	Rp 12.770.260	FAVORABLE
Desember	-Rp 12.032.997	Rp 6.431.517	Rp 18.464.514	FAVORABLE

Dari tabel diatas dapat dilihat perbandingan laba kotor yang diperoleh perusahaan dengan laba kotor yang didapatkan dari perhitungan terdapat beberapa perbedaan yaitu :

1. Pada bulan Desember laba kotor yang dihasilkan menggunakan perhitungan perusahaan terjadi kerugian sebesar Rp. 12.032.997 sedangkan laba kotor yang dihasilkan berdasarkan perhitungan mengalami keuntungan sebesar Rp. 6.431.517
2. Pada bulan Januari laba kotor yang dihasilkan menggunakan perhitungan dari perusahaan sebesar Rp. 16.458.830 sedangkan laba kotor yang dihasilkan menggunakan perhitungan menghasilkan sebesar Rp. 20.188.030
3. Laba dengan nominal tertinggi berdasarkan hasil perhitungan terdapat pada bulan November sebesar Rp. 45.642.320
4. Laba dengan nominal terendah sekaligus mengalami kerugian berdasarkan hasil perhitungan terdapat pada bulan Agustus sebesar Rp9.535.466
5. Dari antara perhitungan perusahaan dan perhitungan menggunakan data 2021 , menghasilkan hasil perhitungan laba kotor lebih menguntungkan (*favorable*) dibandingkan hasil perhitungan perusahaan.

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian yang telah dilakukan pada UD Dede Satoe dengan produk sambal adalah sebagai berikut :

1. Dapat menghasilkan perhitungan harga pokok produk dari masing – masing produk sambal dari UD Dede Satoe yang didapatkan melalui perhitungan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik
2. Dapat menghasilkan perhitungan harga pokok penjualan untuk masing – masing produk yang didapatkan melalui perhitungan persediaan menggunakan metode *Average*,
3. Dapat menghasilkan laporan laba rugi dari masing – masing produk sambal UD Dede Satoe serta laporan laba rugi per periode.
4. Dapat menghasilkan evaluasi laba mengenai produk dengan penjualan tertinggi dan terendah. Serta mampu menghasilkan laba yang lebih tinggi dibandingkan laba menggunakan perhitungan perusahaan.

5.2 Saran

Setelah menggunakan metode *Full Cost* untuk menghitung harga pokok produk, dan menggunakan metode rata – rata untuk menghitung laba rugi dalam penelitian ini masih terdapat kekurangan. Adapun saran yang dapat digunakan untuk mengembangkan penelitian ini sebagai berikut :

1. Untuk pihak UD Dede Satoe peneliti memberikan saran untuk menerapkan pengklasifikasikan biaya berdasarkan kelompok biaya yang dikeluarkan untuk menghitung harga pokok produk serta memisahkan persediaan yang belum terjual untuk menghitung harga pokok penjualan.
2. Untuk peneliti selanjutnya, peneliti memberikan saran untuk mengembangkan penelitian dengan menggunakan aplikasi agar dalam pembuatan laporan keuangan UD Dede Satoe mampu menyajikan laporan keuangan secara terkomputerisasi.



UNIVERSITAS
Dinamika

DAFTAR PUSTAKA

- Bahri, S. (2016). *Pengantar Akuntansi Berdasarkan SAK ETAP dan IFRS* (E. Risanto (ed.); Pertama). CV Andi Offset.
- Dewi, S. R. (2019). *[akuntansi biaya]* (M. A. Santi Rahma Dewi, SE (ed.)). UMSIDA Press.
- Hariyani, D. S. (2018). *Akuntansi Manajemen* (Pertama). Aditya Media Publishing.
- Khaddafi, Muamar; Jubi; Hani, Syafrida; Isnawati; Yunita, N. A. K. (2018). *Akuntansi Biaya* (A. Ikhsan (ed.)). Madenatera Qualified Published.
- Kompas.com. (2020, September 3). Mengulik Bisnis Sambal Kemasan Frozen, Cocok Dirintis Kala Pandemi Artikel ini telah tayang di Kompas.com dengan judul “Mengulik Bisnis Sambal Kemasan Frozen, Cocok Dirintis Kala Pandemi”, Klik untuk baca: <https://www.kompas.com/food/read/2020/09/03/10120>. *Kompas.Com*, 4(1), 1. <https://www.kompas.com/food/read/2020/09/03/101200575/mengulik-bisnis-sambal-kemasan-frozen-cocok-dirintis-kala-pandemi?page=all>
- Lestari, D., Subagyo, D., & LImantara, A. (2019). ANALISIS PERHITUNGAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU DENGAN METODE FIFO DAN AVERAGE (STUDY KASUS PADA UMKM AAM PUTRA KOTA KEDIRI) TAHUN 2019 Dewi. *Cahaya Aktiva*, 09(02), 25–47.
- Lestari, P. I., Priatini, W., & Andriatna, W. (2017). Pengaruh Kualitas Bumbu Dasar Instan Dan Sambal Instan Terhadap Kepuasan Konsumen Industri Jasa Boga Dan Rumah Tangga Di Kota Bandung. *The Journal Gastronomy Tourism*, 4(1), 37–50. <https://doi.org/10.17509/gastur.v4i1.22179>
- Mulyadi. (2018). *Akuntansi Biaya* (Edisi ke-5). YKPN.

- Purniawan, Y., Mas'ud, I., & Wulandari, N. (2020). Penerapan Metode Variable Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual. *Jurnal Akuntansi Universitas Jember*, 17(2), 68. <https://doi.org/10.19184/jauj.v17i2.9981>
- Riwayadi. (2017). *Akuntansi Biaya*. Universitas Andalas Press.
- S.R, S. (2020). *Akuntansi Suatu Pengantar* (Edisi 6). Salemba Empat.
- Sari, D. I. (2018). *Analisis Perhitungan Persediaan dengan Metode FIFO dan Average Pada PT . Harapan*. XVI(1).
- Satriani, D., & Kusuma, V. V. (2020). Perhitungan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan terhadap laba penjualan. *Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi, Dan Akuntansi)*, 4(2), 438. <https://journal.universitassuryadarma.ac.id/index.php/jtin/article/view/645>
- Sochib. (2018). *Buku Ajar Pengantar Akuntansi* (Cetakan Pe). Yogyakarta : Deepublish.
- Sudarma, M. (2015). *Akuntansi Biaya: Konsep dan Aplikasi Harga Pokok Penjualan*. Erlangga.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Methods)*. CV Alfabeta.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Alfabeta.
- Susanti, P., Wisnubroto, P., & Parwati, C. I. (2018). Analisis Persediaan Biaya Bahan Baku Dengan Menggunakan Metode Fifo, Lifo, Dan Average Cost Pada Produksi Majalah Djaka Lodang Pada Pt Muria Baru. *Jurnal REKAVASI*, 6(2), 91–99.
- Weygant, J. J., Kimmel, P. D., & Kieso, D. E. (2019). *Pengantar Akuntansi 1 Berbasis IFRS* (B. Herbalyk (ed.); 2nd ed.). Salemba Empat.

Wiwik Lestari dan Dhyka Bagus Permana. (2017). *Akuntansi Biaya dalam Perspektif Manajerial*. Rajagrafindo Persada.



UNIVERSITAS
Dinamika