

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1. Gambaran Umum Objek Penelitian

4.1.1. Sejarah Singkat Perusahaan

UKM Cilok Mang Asep yang terletak di Gang Pemuda Demaan Jepara merupakan usaha yang bergerak dalam bidang produksi dan penjualan cilok. Perusahaan ini berdiri sejak tahun 2015 bulan Agustus di Jepara. Pemilik dari usaha ini adalah Bapak Asep Wahyu yang berasal dari Jawa Barat. Perusahaan ini awal mulanya terletak di Jalan Koprak Safari. Namun karena sewa tempat sudah habis, akhirnya pemilik pindah lokasi usaha di Gang Pemuda Demaan Jepara. Alasan dari pendirian usaha ini adalah untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari serta membuka lapangan pekerjaan, selain itu juga karena di Jepara pada saat itu belum banyak penjual yang menjajakan cilok sehingga dapat menjadi peluang besar dalam bidang kuliner. Awal pembukaan usaha, Bapak Asep hanya memiliki 2 karyawan sebagai pembuatan cilok dan satu gerobak untuk jualan. Pada saat itu, Bapak Asep sendiri yang menjualkan dagangan ciloknya. Namun, berkat usaha keras Bapak Asep akhirnya sekarang beliau mempunyai 10 karyawan dan 8 gerobak serta mempunyai karyawan yang menjajakan ciloknya sebanyak 8 orang. Selain itu juga, UKM Cilok Mang Asep menjadi salah satu produsen cilok di Jepara.

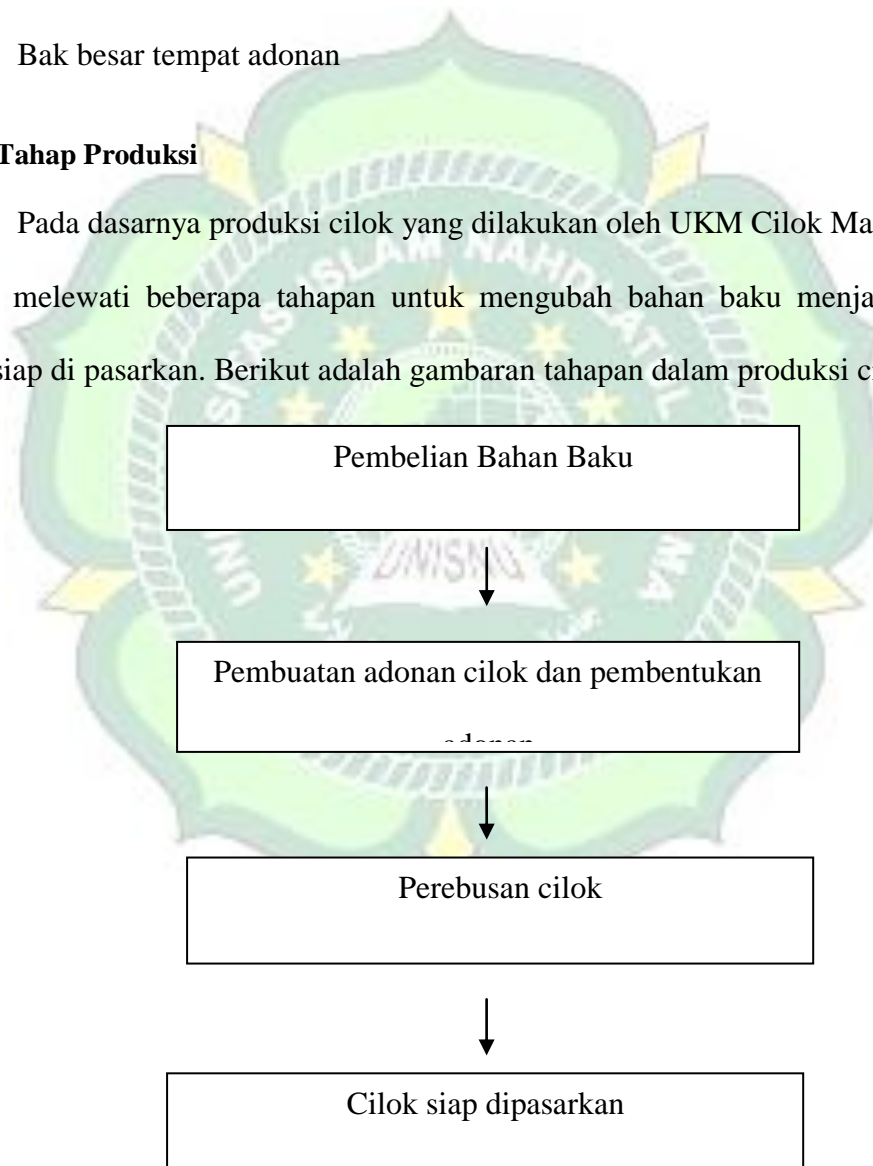
4.1.2. Peralatan Pembuatan Cilok

Dalam proses pembuatan cilok, peralatan yang dipakai tidak terlalu banyak. Adapun peralatan tersebut adalah terdiri dari :

1. Panci besar
2. Kompor gas
3. Keranjang besar
4. Bak besar tempat adonan

4.1.3. Tahap Produksi

Pada dasarnya produksi cilok yang dilakukan oleh UKM Cilok Mang Asep hanya melewati beberapa tahapan untuk mengubah bahan baku menjadi cilok yang siap di pasarkan. Berikut adalah gambaran tahapan dalam produksi cilok :



Gambar 4.1

Tahap Produksi Cilok

Tahap I

Pada tahap pertama ini, perusahaan membeli bahan baku.

Tahap II

Bahan baku yang sudah dibeli (tepung terigu, tepung kanji (pati), dan bumbu-bumbu) dicampur menjadi satu dan dibuat adonan, setelah itu proses pengglintiran (pembentukan bulat-bulat).

Tahap III

Setelah adonan selesai, lanjut ke perebusan adonan cilok yang sudah dibentuk tadi di panci besar yang berisi air dicampur dengan minyak goreng agar tidak lengket saat matang.

Tahap IV

Melalui tiga tahapan diatas, akhirnya cilok siap untuk dipasarkan.

4.1.4. Biaya Bahan Baku

Bahan baku adalah bahan yang membentuk bagian menyeluruh dari produk jadi dan biaya bahan baku merupakan biaya yang dikeluarkan untuk untuk mendapatkan bahan baku tersebut (Mulyadi, 2005). Pembelian bahan baku utama yang terdiri dari tepung terigu 1.200 kg dan tepung kanji (pati) 300 kg jadi dalam satu bulan sekitar 1.500 kg.

4.1.5. Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja adalah harga yang dibebankan untuk penggunaan tenaga kerja tersebut (Mulyadi, 2005). Dalam UKM Cilok Mang Asep ini, biaya tenaga kerja yang dibayarkan adalah gaji karyawan yang berperan langsung dalam

produksi cilok yang dijalankan Bapak Asep dengan jumlah karyawan sebanyak 10 orang dengan rincian untuk pekerja wanita 4 orang @Rp 40.000/hari dan pekerja pria 6 orang @Rp 60.000/hari. Perhitungan gaji dalam satu bulan dibayarkan 12 hari karena produksi dalam seminggu adalah 3 hari.

4.1.6. Biaya Overhead Pabrik

Biaya Overhead Pabrik adalah biaya produksi yang dikeluarkan perusahaan selain bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung (Mulyadi, 2005). Biaya overhead pabrik yang dikeluarkan untuk biaya produksi adalah sebagai berikut :

1. Penyedap rasa, kecap, serbuk cabai (aida), saos, bawang goreng
2. Bahan pelengkap yaitu bawang putih, garam, micin, minyak goreng, telur puyuh dan ayam suwir
3. Plastik bening kecil dan plastik sedang
4. Gas elpigi
5. Biaya listrik
6. Biaya sewa tempat usaha
7. Biaya penyusutan

Peralatan yang digunakan dalam produksi cilok sebagai berikut :

- a. Kompor gas

Kompor gas untuk merebus cilok terdapat 9 buah yaitu 1 untuk proses perebusan dan 8 buah ditaruh di gerobak cilok sebagai penghangat

cilok pada saat dijajakan. Harga belinya untuk dua tungku sebesar Rp 135.000

(1 x Rp 135.000 = Rp 135.000,-) dengan umur ekonomis 5 tahun, jadi biaya penyusutan per bulan $\text{Rp } 135.000/5/12 = \text{Rp } 2.250,-$ dan untuk satu tungku harga belinya sebesar Rp 110.000 (8 x Rp 110.000 = Rp 880.000) dengan umur ekonomis 5 tahun, jadi biaya penyusutan per bulan

$\text{Rp } 880.000/5/12 = \text{Rp } 14.700.$

b. Panci besar dan kecil

Panci besar untuk merebus cilok terdapat 2 buah seharga Rp 140.000 x 2 = Rp 280.000 dengan umur ekonomis 3 tahun jadi, biaya penyusutan per bulan $\text{Rp } 280.000/3/12 = \text{Rp } 7.800.$ Panci kecil sebanyak 8 buah untuk tempat menghangatkan cilok pada saat dijajakan dengan harga beli Rp 60.000 x 8 = Rp 480.000 dan umur ekonomisnya 3 tahun, jadi biaya penyusutan per bulan $\text{Rp } 480.000/3/12 = \text{Rp } 13.300.$

c. Keranjang besar

Keranjang besar tempat untuk menaruh cilok yang sudah matang sebanyak 5 buah dengan harga beli Rp 75.000 x 5 = Rp 375.000 dengan umur ekonomis 5 tahun, jadi biaya penyusutan per bulan Rp $375.000/5/12 =$

Rp 6.250,-

d. Bak besar untuk tempat adonan

Bak besar untuk tempat adonan ada 1 buah dan dibeli dengan harga Rp 35.000 dengan umur ekonomis 5 tahun, jadi biaya penyusutan per bulan $Rp\ 35.000/5/12 = Rp\ 600$.

4.2. Analisis Data

4.2.1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Cilok Menggunakan Metode Perusahaan

Usaha UKM Cilok Mang Asep melakukan perhitungan harga pokok produksi cilok, tetapi masih menggunakan metode yang sederhana dan tidak terlalu rinci dalam perhitungannya. Dalam menghitung harga pokok produksi, perusahaan hanya membebankan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan sebagian biaya overhead pabrik yaitu biaya bahan penolong. Perhitungan yang dilakukan oleh UKM Cilok Mang Asep belum memasukkan biaya overhead pabrik, hal ini dapat mempengaruhi dalam penetapan harga pokok produksi dan laba yang dihasilkan perusahaan.

Bahan baku yang digunakan dalam kurun waktu satu bulan adalah tepung terigu 1.200 kg dan tepung kanji (pati) 300 kg menghasilkan kurang lebih 96.000 cilok yaitu 48.000 cilok kecil, 24.000 cilok besar isi telur puyuh, 24.000 cilok besar isi ayam. Harga jual cilok untuk ukuran kecil adalah Rp 500,- per butir dan ukuran besar isi ayam dan telur dijual dengan harga Rp 1.000,- per butir. Biaya tenaga kerja langsung per bulan (dihitung 12 hari) untuk pekerja wanita yang berjumlah 4 orang $Rp\ 40.000 \times 4 \times 12 = Rp\ 1.920.000$ dan untuk pekerja laki-laki berjumlah 6 orang

Rp 60.000 x 6 x 12 = Rp 4.320.000. Sehingga total gaji karyawan yang dibayarkan oleh perusahaan per bulansebesar Rp 1.920.000 + Rp 4.320.000 = Rp 6.240.000.

TABEL 4.1

**Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Perusahaan dalam 1 bulan
(Cilok kecil)**

No	Keterangan	Kebutuhan per bulan	Biaya satuan	Jumlah
1	Tepung terigu	400 kg	5.500	2.200.000
2	Tepung Kanji (pati)	100 kg	6.550	655.000
3	Bumbu (bawang putih, micin, garam)	1 Bulan		145.000
4	Pelengkap (kecap, saos, bubuk cabai, bumbu athoom, bawang goreng)	1 Bulan		1.100.000
5	Biaya tenaga kerja langsung :			
	- Wanita	4 orang	480.000/orang	1.920.000
	- Laki – laki	6 orang	720.000/orang	4.320.000
6	Biaya sewa	1 Tahun		850.000
7	Biaya listrik	1 Bulan		168.000
8	Bahan isi :			

	- Ayam suwir	2,5 kg	30.000/kg	75.000`
9	Minyak goreng (250gr 3.000)	1 Bulan		3.000
10	Plastik kecil (800 @1.500)	1 Bulan		1.200.000
11	Plastik sedang (1.000 @3.500)	1 Bulan		3.500.000
12	Gas Elpigi	I Bulan		20.000
13	TOTAL BIAYA			16.156.000
14	Jumlah biaya produksi per bulan			48.000
15	Harga Pokok Produksi per butir			336,58
	Pembulatan			340

Sumber : data wawancara

TABEL 4.2

Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Perusahaan dalam 1 bulan

(Cilok besar isi ayam dan telur puyuh)

No	Keterangan	Kebutuhan per bulan	Biaya satuan	Jumlah
1	Tepung terigu	800 kg	5.500	4.400.000
2	Tepung Kanji (pati)	200 kg	6.550	1.310.000

3	Bumbu (bawang putih, micin, garam)	1 Bulan		165.000
4	Pelengkap (kecap, saos, bubuk cabai, bumbu athoom, bawang goreng)	1 Bulan		1.100.000
5	Biaya tenaga kerja langsung :			
	- Wanita	4 orang	480.000/orang	1.920.000
	- Laki – laki	6 orang	720.000/orang	4.320.000
6	Biaya sewa	1 Tahun		850.000
7	Bahan isi :			
	- Ayam suwir	3,5 kg	30.000/kg	105.000
	- Telur puyuh	24.000	200/butir	4.800.000
8	Minyak goreng (250gr 3.000)	1 Bulan		3.000
9	Biaya listrik	1 Bulan		168.000
10	Plastik kecil (800 x @1.500)	1 Bulan		1.200.000
11	Plastik sedang (1.000 x 3.500)	1 Bulan		3.500.000
12	Gas Elpigi	1 Bulan		20.000
10	TOTAL BIAYA			23.861.000
11	Jumlah biaya produksi			48.000

	per bulan			
12	Harga Pokok Produksi per butir			497,10
	Pembulatan			500

Sumber : data wawancara

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa perhitungan Harga Pokok Produksi UKM Cilok Mang Asep untuk cilok kecil adalah Rp 340 per butir dengan total keseluruhan biaya per bulan adalah Rp 16.156.000 dan perhitungan Harga Pokok Produksi untuk cilok besar (isi ayam suwir dan telur puyuh) adalah Rp 500 per butir dengan total keseluruhan biaya per bulan adalah Rp 23.861.000.

4.2.2. Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing*

Metode *Full Costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap (Mulyadi, 2005). Dalam proses produksi yang dilakukan oleh UKM Cilok Mang Asep dalam sebulan menghasilkan 96.000 cilok dengan bahan baku 1.500 kg dengan rincian tepung terigu 1.200 kg dan tepung kanji (pati) 300 kg.

1. Biaya Bahan Baku

Bahan baku utama dalam produksi cilok adalah tepung terigu dan tepung kanji (pati). Untuk perhitungannya dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 4.3

Biaya Bahan Baku dalam 1 bulan (cilok kecil& cilok besar)

No	Bahan	Kebutuhan	Harga	Jumlah
Cilok kecil				
1	Tepung Terigu	400 kg	5.500	2.200.000
2	Tepung Kanji	100 kg	6.550	655.000
	Total Biaya			2.855.000
Cilok besar (ayam dan telur puyuh)				
3	Tepung Terigu	800 kg	5.500	4.400.000
4	Tepung Kanji	200 kg	6.550	1.310.000
	Total Biaya			5.710.000

Sumber : data wawancara

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

UKM Cilok Mang Asep mempunyai 10 karyawan dalam produksi cilok. Karyawan tersebut terdiri dari 4 wanita yang berugas dalam pembentukan adonan dan 6 laki-laki yang bertugas sebagai pembuatan adonan (nguleni) serta perebusan cilok. Gaji dihitung secara harian yaitu dalam sebulan sebanyak 12 hari. Masing-masing gaji perbulan akan dihitung dalam tabel dibawah ini.

Tabel 4.4**Biaya Tenaga Kerja Langsung dalam 1 bulan**

No	Keterangan	Jumlah	Upah per hari	Total
Cilok kecil				
1	Pekerja wanita	2	40.000	80.000
2	Pekerja laki-laki	3	60.000	180.000
	Total Biaya			260.000
Cilok besar				
1	Pekerja wanita	2	40.000	80.000
2	Pekerja laki-laki	3	60.000	180.000
	Total Biaya			260.000

Sumber : data wawancara

Jadi, dalam sehari perusahaan mengeluarkan gaji untuk karyawan sebesar Rp 520.000 dan dalam sebulan perusahaan mengeluarkan gaji sebesar Rp 520.000 x 12 hari = Rp 6.240.000 untuk cilok besar dan kecil.

3. Biaya Overhead Pabrik

Biaya Overhead Pabrik yang berhubungan dengan proses produksi yang baik adalah terdiri dari biaya overhead variabel dan biaya overhead tetap.

Biaya Overhead Pabrik yang digunakan oleh UKM Cilok Mang Asep adalah sebagai berikut :

a. Biaya Overhead Variabel

1) Biaya Bahan Penolong

Bahan penolong adalah bahan yang tidak menjadi bagian dalam proses produksi atau bahan yang meskipun menjadi bagian dalam produk jadi tetapi jumlahnya relatif sedikit dibandingkan dengan harga pokok produksi tersebut (Mulyadi, 2005). Pada UKM Cilok Mang Asep, biaya bahan penolong yang digunakan adalah sebagai berikut :

a) Bumbu dan bahan pelengkap

Bumbu dalam pembuatan cilok terdiri bawang putih, micin, dan garam. Sedangkan untuk bahan pelengkap dalam cilok tersebut adalah kecap, saos, bawang goreng, bubuk cabai (aida), penyedap rasa (bumbu athoom), ayam suwir, telur puyuh, dan minyak goreng. Berikut perhitungan untuk bumbu dan bahan pelengkap dalam sebulan.

Tabel 4.5

Biaya bumbu dan bahan pelengkap UKM Cilok Mang Asep sebulan

No	Keterangan	Total selama 1 bulan
Cilok kecil		
1	Bumbu (Bawang putih, micin, garam)	145.000
2	Bahan Pelengkap (kecap, saos, bubuk cabai (aida), penyedap rasa (bumbu athoom), bawang	1.100.000

	goreng	
3	Bahan isi : - Ayam suwir (2,5kg @30.000	75.000
4	Minyak Goreng (250gr 3.000)	3.000
	Total Biaya	1.323.000
Cilok besar		
1	Bumbu (Bawang putih, micin, garam)	165.000
2	Bahan Pelengkap (kecap, saos, bubuk cabai (aida), penyedap rasa (bumbu athoom), bawang goreng	1.100.000
3	Bahan isi : - Ayam suwir (3,5kg @30.000) - Telur puyuh (24.000 @200)	105.000 4.800.000
4	Minyak Goreng (250gr 3.000)	3.000
	Total Biaya	6.173.000

Sumber : data wawancara

Dari tabel diatas menunjukkan total biaya penolong yang terdiri dari biaya bumbu dan bahan pelengkap dalam 1 bulan untuk cilok kecil adalah Rp 1.323.000 dan untuk cilok besar adalah Rp 6.173.000.

b) Plastik bening kecil dan plastik sedang

Plastik bening kecil digunakan untuk mengemas cilok dan plastik sedang digunakan untuk membungkus kemasan cilok pada saat dijajakan. Berikut perhitungan plastik yang digunakan dalam 1 bulan.

Tabel 4.6

Biaya Plastik kecil dan sedang dalam sebulan

No	Keterangan	Total selama 1 bulan
1	Plastik bening kecil $\frac{1}{4}$ (800 x @1.500)	1.200.000
2	Plastik sedang (1.000 x @3.500)	3.500.000
	Total Biaya	4.700.000

Sumber : data wawancara

Dari tabel diatas menunjukkan total biaya yang dikeluarkan untuk plastik bening kecil dan plastik sedang dalam 1 bulan adalah Rp 4.700.000.

c) Gas elpigi

Gas elpigi yang digunakan dalam proses produksi di UKM Cilok Mang Asep adalah ukuran 3 kg. Dan dalam 1 bulan gas penggunaan gas sebanyak 10 tabung. Berikut perhitungan untuk biaya gas dalam 1 bulan.

Tabel 4.7**Biaya Gas Elpigi dalam 1 bulan**

No	Keterangan	Total selama 1 bulan
1	Gas elpigi 3 kg (10 x @20.000)	200.000
	Total biaya	200.000

Sumber : data wawancara

Jadi, total biaya bahan penolong dalam 1 bulan yang digunakan oleh UKM Cilok Mang Asep adalah sebagai berikut :

Tabel 4.8**Total Biaya Bahan Penolong selama 1 bulan**

No	Keterangan	Jumlah
Cilok kecil		
1	Biaya bumbu dan bahan pelengkap	1.323.000
2	Plastik bening kecil dan plastik sedang	2.350.000
3	Gas elpigi 3kg	100.000

	Total	3.773.000
Cilok besar		
1	Biaya bumbu dan bahan pelengkap	6.173.000
2	Plastik bening kecil dan plastik sedang	2.350.000
3	Gas elpigi 3kg	100.000
	Total	8.623.000

Sumber : data wawancara

Jadi total biaya bahan penolong yang dikeluarkan oleh UKM Cilok Mang Asep selama 1 bulan untuk cilok kecil adalah Rp 3.773.000 dan untuk cilok besar adalah Rp 8.623.000.

2) Biaya Listrik

Biaya yang dikenakan selama produksi dan sampai pada waktu yang digunakan di UKM Cilok Mang Asep selama 1 bulan adalah sebagai berikut :

Tabel 4.9

Biaya listrik UKM Cilok Mang Asep dalam 1 bulan

No	Keterangan	Biaya per bulan
1	Biaya listrik	168.000
	Total	168.000

Sumber : data wawancara

Jadi biaya listrik yang dikeluarkan oleh UKM Cilok Mang Asep selama 1 bulan adalah Rp 168.000.

3) Biaya Sewa Tempat Usaha

UKM Cilok Mang Asep menyewa sebuah rumah untuk produksi cilok. Untuk perhitungan biaya sewa tempat usaha adalah sebagai berikut :

Tabel 4.10
Biaya Sewa Tempat Usaha dalam 1 bulan

No	Keterangan	Biaya per bulan
1	Biaya sewa	70.800
	Total	70.800

Sumber : data wawancara

Jadi biaya sewa tempat usaha yang dikeluarkan oleh UKM Cilok Mang Asep dalam 1 bulan adalah Rp 70.800, hasil ini diperoleh dari sewa 1 tahun Rp 850.000.

b. Biaya Overhead Tetap

1) Biaya Penyusutan

Dalam kegiatan produksi peralatan mengalami penyusutan nilai. Penyusutan atau depresiasi adalah pengurangan nilai harta tetap atas nilai belinya. UKM Cilok Mang Asep belum memasukkan biaya penyusutan dalam perhitungan Harga Pokok Produksinya.

Untuk perhitungan penyusutan peralatan digunakan metode garis lurus.

Tabel 4.11

Penyusutan Peralatan UKM Cilok Mang Asep

No	Keterangan	Harga per unit	Jumlah/ unit	Harga beli	Nilai sisa	Umur ekonomis	Beban penyusutan per tahun	Beban penyusutan per bulan
1	Kompor gas 2 tungku	135.000	1	135.000	0	5 tahun	27.000	2.250
2	Kompor gas 1 tungku	110.000	8	880.000	0	5 tahun	176.000	14.700
3	Panci besar	140.000	2	280.000	0	3 tahun	93.300	7.800
4	Panci kecil	60.000	8	480.000	0	3 tahun	160.000	13.300
5	Keranjang besar	75.000	5	375.000	0	5 tahun	75.000	6.250
6	Bak besar	35.000	1	35.000	0	5 tahun	7.000	600
	Jumlah						538.300	44.900

Sumber : data wawancara

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa biaya penyusutan peralatan di UKM Cilok Mang Asep dalam 1 tahun adalah Rp 538.300 dan dalam 1 bulan adalah Rp 44.900.

Total biaya overhead pabrik dapat dilihat dalam tabel dibawah ini yang terdiri dari biaya bahan penolong, biaya listrik, biaya sewa tempat usaha, dan biaya penyusutan.

Tabel 4.12

Perhitungan Biaya Overhead Pabrik dengan Metode

Full Costing

No	Keterangan	Nominal	Total Biaya
Cilok Kecil			
1	Biaya Overhead Pabrik variabel		
	Biaya Bahan Penolong	3.773.000	
	Biaya Listrik	84.000	
	Biaya Sewa Tempat Usaha	35.400	
	JUMLAH BOP VARIABEL		3.892.400
2	Biaya Overhead Pabrik Tetap		
	Biaya Penyusutan	22.450	
	JUMLAH BOP TETAP		22.450
	TOTAL BOP		3.914.850
Cilok Besar			
1	Biaya Overhead Pabrik variabel		
	Biaya Bahan Penolong	8.623.000	
	Biaya Listrik	84.000	
	Biaya Sewa Tempat Usaha	35.400	
	JUMLAH BOP VARIABEL		8.742.400
2	Biaya Overhead Pabrik Tetap		
	Biaya Penyusutan	22.450	

	JUMLAH BOP TETAP	22.450
	TOTAL BOP	8.764.850

Sumber : data wawancara

Dari tabel diatas, dapat diketahui perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*.

Tabel 4.13

**Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode
*Full Costing***

No	Keterangan	Total Biaya
Cilok Kecil		
1	Biaya Bahan Baku	2.855.000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	3.120.000
3	Biaya Overhead Pabrik	8.742.400
	Total Biaya	14.717.400
	Jumlah Produksi	48.000
	Harga Pokok Produksi per butir	306,61
	Pembulatan	306
Cilok Besar		
1	Biaya Bahan Baku	5.710.000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	3.120.000
3	Biaya Overhead Pabrik	8.764.850

	Total Biaya	17.594.850
	Jumlah Produksi	48.000
	Harga Pokok Produksi per butir	366,60
	Pembulatan	370

Sumber : data wawancara

Dari tabel diatas, dapat diketahui bahwa Harga Pokok Produksi dengan menggunakan metode *Full Costing* untuk cilok kecil sebesar Rp 306 per butir dengan jumlah produksi selama 1 bulan 48.000 cilok dan total biaya Rp 14.717.400 dan untuk cilok besar adalah sebesar Rp 370 per butir dengan jumlah produksi selama 1 bulan 48.000 cilok dan total biaya Rp 17.594.850.

4.2.3. Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode *Variabel Costing*

Metode *Variabel Costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variable (Mulyadi, 2005). Dalam proses produksi yang dilakukan oleh UKM Cilok Mang Asep dalam sebulan menghasilkan 96.000 cilok dengan bahan baku 1.500 kg dengan rincian tepung terigu 1.200 kg dan tepung kanji (pati) 300 kg.

Untuk perhitungan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik selama 1 bulan telah dibahas diatas, sehingga dapat

diketahui perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *variabel costing* dibawah ini :

Tabel 4.14
Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode
Variabel Costing

No	Keterangan	Total Biaya
Cilok kecil		
1	Biaya Bahan Baku	2.855.000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	3.120.000
3	Biaya Overhead Pabrik Variabel	3.892.400
	Total Biaya	9.867.400
	Jumlah Produksi	48.000
	Harga Pokok Produksi per butir	205,57
	Pembulatan	206
Cilok besar		
1	Biaya Bahan Baku	5.710.000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	3.120.000
3	Biaya Overhead Pabrik Variabel	8.742.400
	Total Biaya	17.572.400
	Jumlah Produksi	48.000
	Harga Pokok Produksi per butir	366,10
	Pembulatan	366

Sumber : data wawancara

Dari tabel diatas diketahui bahwa harga pokok produksi per butir cilok kecil sebesar Rp 206 dengan total biaya Rp 9.867.400 dengan jumlah produksi dalam 1 bulan sebanyak 48.000 cilok, sementara untuk cilok besar harga pokok produksi per butir sebesar Rp 366 dengan total biaya Rp 17.572.400 dengan jumlah produksi dalam 1 bulan sebanyak 48.000.

4.2.4. Perbandingan Laba Antara Metode Perusahaan, Metode *Full Costing*, dan *Variabel Costing*

Laba adalah selisih lebih pendapatan atas beban sehubungan dengan kegiatan usaha. Apabila beban lebih besar daripada pendapatan, maka selisih dari kedua tersebut adalah rugi (Sumarsono, 2010). Dari perhitungan antara biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik diatas, maka dapat dianalisis perbandingan laba yang dihasilkan dalam 1 bulan dari metode perusahaan, metode *full costing*, dan metode *variabel costing*.

Tabel 4.15

Perhitungan Laba dengan Metode Perusahaan, Metode *Full Costing*, dan Metode *Variabel Costing* dalam 1 bulan

Metode Perusahaan	Metode <i>Full Costing</i>	Metode <i>Variabel Costing</i>
Pendapatan:	Pendapatan:	Pendapatan:
Cilok kecil = 24.000.000	Cilok kecil = 24.000.000	Cilok kecil = 24.000.000
Cilok besar = _____	Cilok besar = 48.000.000	Cilok besar = 48.000.000

48.000.000	72.000.000	72.000.000
72.000.000		
Biaya-biaya cilok kecil:	Biaya-biaya cilok kecil:	Biaya-biaya cilok kecil:
BBB = 2.855.000	BBB = 2.855.000	BBB = 2.855.000
BTKL =	BTKL = 3.120.000	BTKL =
6.240.000	BOP = 8.742.400	3.120.000
BOP =	14.717.400	BOP =
7.061.000	Biaya-biaya cilok besar:	3.892.400
16.156.000	BBB = 5.710.000	9.867.400
Biaya-biaya cilok besar:	BTKL = 3.120.000	Biaya-biaya cilok besar:
BBB = 5.710.000	BOP = 8.764.850	BBB = 5.710.000
BTKL =	17.594.850	BTKL =
6.240.000	Laba per butir cilok kecil:	BOP =
BOP =	24.000.0000-14.717.400	8.742.400
11.911.000	= 9.282.600/48.000	17.572.400
23.861.000	=193,40	
Laba per butir cilok	Laba per butir cilok besar:	Laba per butir cilok
kecil:	48.000.000-17.594.850	kecil:
24.000.0000-16.156.000	=30.405.150/48.000	24.000.0000-9.867.400
= 7.844.000/48.000	=633,44	= 14.132.600/48.000
=163,42		=294,43
		Laba per butir cilok

Laba perbutir cilok besar: 48.000.000-23.861.000 =24.139.000/48.000 =502,90		besar: 48.000.000-17.572.400 =30.427.600/48.000 =633,91

Sumber : data wawancara

Pada tabel diatas menunjukkan bahwa laba per butir cilok dari metode *variabel costing* adalah yang paling tinggi yaitu untuk cilok kecil sebesar Rp 294,43 dan untuk cilok besar sebesar Rp 633,91 dan yang paling rendah adalah pada metode perusahaan yaitu untuk cilok kecil sebesar Rp 163,42 dan untuk cilok besar sebesar Rp 502,90 serta metode *full costing* menghasilkan laba yang hampir sedikit sama dengan metode *variabel costing* dan hanya terpaut Rp 0,47 pada laba cilok besar. Penyebab metode perusahaan rendah karena dalam perhitungan biaya yang dimasukkan terdapat perhitungan ganda seperti biaya tenaga kerja langsung dan juga perhitungan biaya sewa yang dihitung full 1 tahun. Sehingga dapat dilihat pada tabel tersebut pada bagian biaya, metode perusahaan mengeluarkan biaya lebih tinggi dari kedua metode, jadi dalam menghasilkan laba metode tersebut menghasilkan sedikit dari kedua metode.

Sedangkan untuk metode *variabel costing* bisa menghasilkan laba tinggi karena seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya bahwa metode *variabel costing* hanya menghitung biaya variabel saja. Seperti biaya overhead pabrik yang diperhitungkan hanya biaya variabel saja, untuk biaya overhead tetap tidak

diperhitungkan. Dan untuk metode *full costing*, laba yang dihasilkan pada cilok besar hampir sama hanya terpaut Rp 0,47 saja, tetapi untuk cilok kecil mempunyai selisih sebesar Rp 101,03. Hal ini karena pada metode *full costing* menjumlahkan semua biaya tetap maupun variabel.

