

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Penentuan harga pokok produksi merupakan hal yang penting karena sangat berguna dalam menentukan harga jual dan juga berguna dalam perhitungan laba. Dengan melakukan perhitungan harga pokok produksi yang tepat, maka perusahaan bisa menentukan harga jual yang tepat dan laba yang diinginkan (Susilo, 2018, 1). Produk dengan harga jual yang terlalu tinggi dapat membuat produk menjadi kompetitif di pasar, produk dengan harga jual yang terlalu rendah menyebabkan perusahaan tidak akan mendapatkan keuntungan dan manfaat (Dewi, 2017, 1). (Risvanti, 2018, 50) menyatakan harga jual adalah beberapa biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan yang memiliki manfaat untuk menghasilkan barang atau jasa supaya sesuai dengan persentase keuntungan yang perusahaan inginkan.

Seiring berkembangnya teknologi, perhitungan harga pokok produksi seharusnya bisa dihitung dengan mudah dengan menggunakan teknologi seperti aplikasi untuk menghitung harga pokok produksi dan perhitungan laba. Namun masih banyak usaha-usaha khususnya pada UMKM yang masih tidak peduli terhadap harga pokok produksi, diantaranya adalah tidak mengerti cara

menggunakan aplikasi, belum bisa menghitung harga pokok produksi dengan benar dan akurat, akibatnya adalah bisa mengalami kerugian dalam menjalankan usaha, dan juga kurang maksimal dalam memperoleh laba.

Harga pokok produksi adalah seluruh biaya yang berkaitan dengan produk dan juga barang yang diproduksi maupun diperoleh yang didalamnya terdapat unsur biaya dari produk tersebut yang berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik (Nafarin, 2009, 497). Menurut Mulyadi (2014, 7) akuntansi biaya memiliki tiga tujuan pokok, yang pertama yaitu penentuan biaya produk, yang kedua yaitu pengendalian biaya, dan yang ketiga yaitu pengembalian keputusan khusus. Untuk mencapai tujuan dari penentuan biaya produk akuntansi biaya mencatat, menggolongkan, dan meringkas biaya-biaya proses pembuatan produk atau proses penyerahan jasa. Biaya-biaya yang diperoleh adalah akumulasi dari biaya yang telah terjadi dimasa lalu. Akuntansi biaya merupakan bidang dari ilmu akuntansi yang mempelajari tentang bagaimana cara pencatatan, pengukuran dan pelaporan informasi atas biaya yang digunakan (Bastian, 2013, 4). Metode perhitungan harga pokok produksi yang biasa digunakan ada 2, yaitu metode *full costing* dan metode *direct costing*. *Full costing* menurut Mulyadi (2009, 17) merupakan metode yang digunakan untuk menentukan total *cost* produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik biaya *overhead* pabrik yang bersifat tetap maupun bersifat variabel. Menurut Mulyadi (2009, 17) *Direct costing* merupakan metode yang digunakan untuk menentukan *cost* produksi yang hanya menghitung berdasarkan biaya produksi yang bersifat variabel saja yang

terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik variabel.

UMKM Dapur Bu Emas merupakan usaha yang memproduksi berbagai masakan khas sunda. Usaha ini berdiri sejak tahun 2013 dan berlokasi di Soreang. Usaha ini memperoleh omzet selama setahun pada tahun 2021 sebesar 332 juta rupiah, volume penjualan meningkat pada saat menjelang Hari Raya Idul Fitri dan Idul Adha, namun volume penjualan menurun pada saat setelah Hari Raya Idul Fitri dan Idul Adha. Omzet usaha dalam volume produksi normal berkisar antara Rp21.000.000,00 sampai dengan Rp25.000.000,00. Berdasarkan kriteria omzet yang ada didalam Undang-undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah, Dapur Bu Emas termasuk dalam usaha kecil yang memiliki omzet pertahun antara Rp300.000.000,00 hingga Rp2.500.000.000,00.

Terdapat permasalahan yang dialami oleh UMKM Dapur Bu Emas dimana UMKM Dapur Bu Emas tidak bisa menghitung harga pokok produksi dengan baik, masih banyak biaya-biaya yang tidak dimasukkan kedalam perhitungan harga pokok produksi, UMKM Dapur Bu Emas hanya menghitung dengan cara tradisional dan tidak menghitung secara pasti keuntungan yang di dapat.

Oleh karena itu, penentuan harga pokok produksi bagi UMKM ini merupakan hal yang penting diketahui dan dikelola dengan baik dan benar. Perbedaan penggunaan metode perhitungan harga pokok produksi dapat memberikan dampak terhadap penentuan harga jual maka penulis tertarik untuk menulis Karya Tulis Tugas Akhir yang berjudul “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* dan *Direct Costing* pada UMKM

Dapur Bu Imas” pada periode tahun 2021. Bagian latar belakang mengarah secara logis ke rumusan masalah dan tujuan penulisan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dari penyusunan karya tulis tugas akhir ini adalah:

1. Bagaimana cara menentukan harga pokok produksi pada suatu produk pada UMKM Dapur Bu Imas?
2. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi pada UMKM Dapur Bu Imas jika dihitung dengan menggunakan metode *full costing* dan *direct costing*?
3. Bagaimana dampak dari kenaikan dan penurunan harga bahan baku terhadap harga pokok produksi, serta dampak dari penggunaan metode *full costing* dan *direct costing* terhadap harga jual pada UMKM Dapur Bu Imas?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penyusunan karya tulis tugas akhir ini adalah:

1. Untuk membantu UMKM Dapur Bu Imas dalam menentukan harga pokok produksi.
2. Untuk membandingkan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dan *direct costing* pada UMKM Dapur Bu Imas.
3. Untuk menganalisis dampak dari kenaikan dan penurunan harga bahan baku terhadap harga pokok produksi, serta dampak dari penggunaan metode *full costing* dan *direct costing* terhadap penentuan harga jual.

#### **1.4 Ruang Lingkup Penulisan**

Ruang lingkup permasalahan yang akan dibahas pada karya tulis tugas akhir ini adalah:

1. Data yang digunakan untuk perhitungan adalah data milik UMKM Dapur Bu Imas.
2. Data yang digunakan merupakan data pada periode tahun 2021. Penulis memilih periode tahun 2021 karena penulis ingin menganalisis data terbaru dari UMKM Dapur Bu Imas.
3. Analisis yang dilakukan terhadap produk Abon Ayam dan Nasi Boks pada UMKM Dapur Bu Imas, karena berdasarkan data penjualan di tahun 2021 hanya produk tersebut yang dijual.
4. Metode yang digunakan untuk menghitung harga pokok produksi pada UMKM Dapur Bu Imas adalah metode *full costing* dan *direct costing*.

#### **1.5 Manfaat Penulisan**

Penulisan KTTA ini dapat membawa beberapa manfaat bagi beberapa pihak, yaitu:

1. Bagi mahasiswa

Manfaat yang dapat diambil bagi mahasiswa adalah sebagai pengetahuan, literatur, dan referensi dalam pembelajaran mengenai perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dan *direct costing*.

2. Bagi penulis

Manfaat yang dapat diambil bagi penulis adalah sebagai pengalaman dan sebagai sarana untuk mengimplementasikan atas ilmu yang telah dipelajari

oleh penulis di lapangan usaha sesungguhnya dan dapat melakukan tugas secara maksimal, serta menjadi lebih baik dalam setiap penulisan karya tulis yang diharapkan ilmu dan wawasan yang didapat bisa bermanfaat bagi masyarakat yang membacanya.

### 3. Bagi UMKM Dapur Bu Imas

Manfaat yang dapat diambil bagi UMKM Dapur Bu Imas adalah untuk membantu UMKM Dapur Bu Imas dalam perhitungan harga pokok produksi, agar harga pokok produksi tersebut dapat digunakan untuk penentuan harga jual produk yang sesuai.

### 4. Bagi masyarakat

Manfaat yang dapat diambil bagi masyarakat adalah dapat membantu masyarakat yang belum bisa menghitung harga pokok produksi dengan baik, sehingga masyarakat tersebut dapat teratasi dengan adanya KTTA ini. Masyarakat juga dapat menambah pengetahuan dan wawasan mengenai harga pokok produksi.

## **1.6 Sistematika Penulisan**

### **BAB I PENDAHULUAN**

Bab ini berisi uraian tentang latar belakang penulisan, rumusan masalah, tujuan penulisan karya tulis, ruang lingkup, pembahasan masalah, dan manfaat penulisan.

### **BAB II LANDASAN TEORI**

Bab ini berisi uraian tentang teori-teori akuntansi yang berkaitan dengan topik yang dibahas. Teori-teori yang diuraikan yaitu pengertian umum akuntansi

biaya, pengertian umum dan konsep biaya, konsep harga pokok produksi, pengertian dan konsep metode *full costing*, pengertian dan konsep metode *direct costing*.

### BAB III METODE DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi informasi tentang metode-metode pengumpulan data yang digunakan oleh penulis untuk memperoleh data yang akan digunakan dalam penulisan karya tulis. Bab ini juga berisi tentang informasi gambaran umum objek penulisan yang terdiri dari profil dan sejarah singkat perusahaan, visi misi, struktur organisasi, dan kegiatan usaha pada UMKM Dapur Bu Imas. Bab ini juga berisi evaluasi dan analisis dari topik yang diangkat.

### BAB IV SIMPULAN

#### A. Simpulan

Bab ini berisi simpulan dari hasil analisis dan pembahasan yang telah dilakukan oleh penulis, dan juga berisi saran yang dapat bermanfaat bagi objek karya tulis, dan bermanfaat bagi pembaca.