

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Akuntansi biaya adalah suatu bidang akuntansi yang diperuntukan bagi proses pelacak, pencatatan, dan analisis terhadap biaya-biaya yang berhubungan dengan aktivitas suatu organisasi untuk menghasilkan barang atau jasa (Carter, 2009:144). Kemudian akuntansi biaya juga berkaitan erat dengan perusahaan manufaktur yang aktivitasnya mengolah bahan baku menjadi barang jadi, salah satu contoh perusahaan manufaktur dalam skala kecil ialah UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah). Menurut UU No. 20 Tahun 2008, UMKM adalah salah satu jenis usaha ekonomi produktif yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha perseorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro, kecil, dan menengah. Adapun contoh UMKM itu sendiri yaitu, kedai kopi, warung bakso, toko oleh-oleh, dan lain - lain.

Di era modern saat ini banyak sekali UMKM yang bermunculan untuk memulai bisnis khususnya dibidang makanan dan minuman. Berdasarkan data dari Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil Menengah pada tahun 2016 tercatat ada 61,7 juta UMKM di Indonesia dan pada 2021 jumlah UMKM mencapai 64,2 juta (Kemenkopukm.go.id, 2021). Peningkatan jumlah UMKM ini dikarenakan

dampak dari era modern, terutama perkembangan teknologi yang memudahkan para pebisnis UMKM untuk mengembangkan usahanya, misalnya saja beberapa bisnis UMKM tidak memerlukan kios dan berbisnis pada aplikasi jual beli *online* atau bisa langsung menghubungi secara pribadi, kemudian promosi lebih mudah dilakukan dibandingkan pada sebelum era modern, saat ini banyak sosial media yang bisa digunakan untuk kepentingan promosi produk. Banyaknya permintaan terhadap aneka makanan dan minuman juga merupakan faktor yang mendorong munculnya UMKM disektor tersebut. Akibat dari hal tersebut, persaingan antar UMKM khususnya dibidang makanan dan minuman sangat kompetitif, sehingga pemilik atau manajer dari UMKM dituntut untuk mengelola bisnisnya dengan baik.

Suatu usaha dikatakan berhasil apabila setelah jangka waktu tertentu usaha tersebut mengalami peningkatan baik dalam permodalan, laba dan pengelolaannya. Pengelolaan yang baik salah satunya ialah berkaitan dengan bagaimana perhitungan pembebanan biaya ke produk dan penetapan harga jual dengan margin yang diinginkan pemilik usaha. Pada dasarnya dalam jenis biaya diklasifikasikan menjadi 3 yaitu biaya tetap, biaya variabel dan biaya semivariabel. Pembebanan atas biaya yang timbul akan dibebankan ke produk, lalu menetapkan besaran harga pokok produksi yang kemudian akan menjadi acuan untuk harga jual produk.

Harga pokok produksi merupakan semua biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang atau jasa selama periode yang bersangkutan (Kuswadi, 2006). Perhitungan harga pokok produksi merupakan bagian yang sangat penting

untuk mencapai keberhasilan dari sebuah usaha karena digunakan sebagai komponen dasar untuk menentukan harga jual. Selain itu harga pokok produksi juga berguna untuk membuat laporan anggaran produksi untuk periode berikutnya. Dalam menghitung harga pokok produksi suatu produk terdapat 2 metode yang dapat digunakan yang pertama yaitu *full costing* dan yang kedua yaitu *direct costing*. Perbedaan dari 2 metode ini terletak pada biaya *overhead* tetap pabrik, pada metode *full costing* semua komponen biaya yaitu bahan baku, tenaga kerja dan *overhead* pabrik baik yang bersifat variabel maupun bersifat tetap akan dibebankan ke produk. Sedangkan dalam metode *direct costing* yang menjadi komponen biaya harga pokok produksi hanya biaya yang bersifat variabel, komponen biaya yang bersifat tetap seperti biaya *overhead* tetap tidak dibebankan ke produk melainkan dilaporkan sebagai beban periode berjalan.

Bakso Mbah Koe merupakan UMKM yang bergerak di industri makanan olahan yang didirikan pada tanggal 6 Maret 2021. Bakso Mbah Koe memproduksi berbagai varian jenis bakso dengan cita rasa khas dari Wonogiri. Usaha Bakso Mbah Koe juga telah melakukan pencatatan penjualan sederhana yang menghasilkan laporan laba kotor. Harga jual produk Bakso Mbah Koe berkisar antara Rp12.000,00 sampai Rp20.000,00. Penentuan harga ini memang sudah cukup masuk akal dibandingkan dengan restoran bakso lainnya. Namun hal ini perlu dianalisis lebih lanjut, apakah perhitungan yang dilakukan oleh UMKM Bakso Mbah Koe sudah sesuai dengan standar akuntansi dan metode apa yang digunakan dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi. Analisis ini dilakukan untuk menghindari kurang atau lebihnya pembebanan yang dilakukan

pada produk, sehingga harga pokok produksi akan tepat dan harga jual akan optimal.

Berdasarkan uraian tersebut, penulis tertarik membahas lebih lanjut mengenai perhitungan harga pokok produksi UMKM Bakso Mbah Koe. Penulis akan melakukan analisis perbandingan harga pokok produksi yang ditetapkan oleh UMKM Bakso Mbah Koe dengan harga pokok produksi yang telah diperhitungkan dengan metode *full costing*, dengan harapan dapat memberi saran harga pokok produksi untuk UMKM Bakso Mbah Koe. Penulis akan menuangkan analisis tersebut pada Karya Tulis Tugas Akhir (KTTA) yang berjudul “ANALISIS PENETAPAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING* PADA UMKM BAKSO MBAH KOE”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, rumusan masalah yang akan dibahas dalam karya tulis tugas akhir ini adalah:

1. Apa saja yang menjadi biaya produksi UMKM Bakso Mbah Koe?
2. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi yang digunakan oleh UMKM Bakso Mbah Koe?
3. Bagaimanakah harga pokok produksi UMKM Bakso Mbah Koe jika menggunakan metode *full costing*?
4. Bagaimana analisis perbandingan harga pokok produksi antara perhitungan milik UMKM Bakso Mbah Koe dan perhitungan menggunakan *full costing*?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penulis dalam menyusun karya tulis tugas akhir ini adalah:

1. Untuk mengetahui biaya apa saja yang menjadi penyusun harga pokok produksi UMKM Bakso Mbah Koe.
2. Mengetahui bagaimana perhitungan pembenan biaya ke produk yang dilakukan oleh UMKM Bakso Mbah Koe.
3. Untuk mengetahui jumlah besaran harga pokok produksi jika menggunakan metode *full costing*.
4. Mengetahui dan membandingkan perbedaan penetapan harga pokok produksi antara perhitungan oleh UMKM Bakso Mbah Koe dan metode *full costing*. .

1.4 Ruang Lingkup Penulisan

Dalam penulisan KTTA ini, penulis membatasi ruang lingkup penulisan yang dikarenakan keterbatasan waktu penulis dalam penyusunan KTTA ini, oleh karena itu ruang lingkup permasalahan yang dibahas dalam penyusunan KTTA ini terbatas pada hal - hal berikut:

1. Data yang digunakan dalam karya tulis ini merupakan data yang terbatas pada periode November 2021.
2. Produk yang akan dianalisis untuk menghitung harga pokok adalah varian produk Bakso Putu dan Bakso Putu Kemasan.

1.5 Manfaat Penulisan

Karya tulis tugas akhir ini dibuat dengan harapan penelitian yang telah dilakukan dapat memberikan manfaat bagi pihak-pihak yang menggunakannya. Manfaat yang diharapkan penulis adalah sebagai berikut:

1. Bagi UMKM Bakso Mbah Koe Penelitian ini dapat menjadi bahan evaluasi dalam penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dan sebagai bahan ajar pengetahuan dasar akuntansi biaya khususnya dalam melakukan pembebanan biaya-biaya ke produk akhir.
2. Bagi Peneliti Selanjutnya Penelitian ini dapat menjadi referensi dari penelitian lainnya yang sejenis dan data yang dikumpulkan dapat digunakan untuk pengembangan penelitian selanjutnya.
3. Bagi Masyarakat Umum Menambah pengetahuan dan wawasan mengenai dasar akuntansi biaya dan implementasi penetapan harga pokok produksi melalui metode *full costing*.

1.6 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan KTTA ini akan terdiri dari empat bab. Adapun penjelasan lebih lanjut dari empat bab tersebut antara lain:

BAB I PENDAHULUAN

Bab I akan diawali dengan menguraikan penjelasan dan gambaran umum tentang topik utama karya tulis tugas akhir. Dalam menguraikan penjelasan dan gambaran umum tersebut penulis akan menjelaskan latar belakang masalah,

rumusan masalah, tujuan penulisan, ruang lingkup penulisan, manfaat penulisan, dan sistematika penulisan KTTA.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab II akan menjelaskan pengertian atau definisi dari teori-teori yang telah ada dan tentunya relevan dengan penelitian yang akan penulis bahas. Pada bagian ini akan menjadi acuan dan landasan dasar dalam melakukan penelitian untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi pada objek penulisan.

BAB III METODE DAN PEMBAHASAN

Bab III terdiri dari 3 subbab yang berisi metode metode apa saja yang digunakan dalam perhitungan dan analisis untuk memecahkan rumusan masalah dan akan diuraikan pada subbab metode pengumpulan data. Kemudian subbab selanjutnya yaitu gambaran umum yang akan menjelaskan informasi tentang objek penulisan seperti profil perusahaan, struktur organisasi, visi dan misi, dan kegiatan usaha pada perusahaan. Dan pada subbab terakhir akan menguraikan pembahasan mengenai perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* dari data data yang telah diperoleh. Setelah itu melakukan analisis perbandingan antara harga pokok yang diterapkan oleh UMKM Bakso Mbah Koe dan metode *full costing*.

BAB IV SIMPULAN

Bab IV akan berisi jawaban dari rumusan masalah dan kesimpulan dari setiap penjelasan pada bab-bab sebelumnya yang berkaitan dengan analisis perhitungan harga pokok produksi antara perhitungan UMKM Bakso Mbah Koe dan perhitungan dengan metode *full costing*.