



**PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI  
PERMEN ASEMPADA UD. LAPAR SEHAT JEMBER**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA NYATA**

oleh

**Lusia Widhia Odillia Iswara**

**NIM 180803104053**

**PROGRAM STUDI D3 AKUNTANSI  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS JEMBER  
2021**



**PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI  
PERMEN ASEM PADA UD. LAPAR SEHAT JEMBER**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA NYATA**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Ahli Madya  
Program Studi Diploma III Akuntansi Jurusan Akuntansi  
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember

oleh

**Lusia Widhia Odillia Iswara**

**NIM 180803104053**

**PROGRAM STUDI D3 AKUNTANSI  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS JEMBER  
2021**



**THE CALCULATING COST OF GOODS MANUFACTURED  
PERMEN ASEM AT UD. LAPAR SEHAT JEMBER**

**REAL WORK PRACTICE REPORTING**

Proposed as one of the requirements to obtain The Title Associate Degree  
Diploma III Programs Economics of Accounting Department of Economics  
Jember University

by

**Lusia Widhia Odillia Iswara**

**NIM 180803104053**

**STUDY PROGRAM DIPLOMA OF ACCOUNTING III  
FACULTY OF ECONOMICS AND BUSSINESS  
JEMBER UNIVERSITY  
2021**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**JUDUL TUGAS AKHIR**

**PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PERMEN ASEM  
PADA UD. LAPAR SEHAT JEMBER**

Yang telah dipersiapkan dan disusun oleh:

Nama : Lusia Widhia Odillia Iswara  
NIM : 180803104053  
Jurusan : Akuntansi  
Program Studi : Diploma III Akuntansi

Telah dipertahankan di depan tim penguji pada tanggal:

**24 Mei 2021**

Dan dinyatakan telah memenuhi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md) Program Studi Diploma III Akuntansi pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember

**SUSUNAN TIM PENGUJI**

Ketua : Moch. Shulthoni, S.E., M.SA.

NIP. 198007072015041002

(*Moch. Shulthoni*)

Anggota : Bunga Maharani, S.E., M.SA.

NIP. 198503012010122005

(*Bunga Maharani*)

Anggota : Kartika, S.E., M.Sc., Ak.

NIP. 198202072008122002

(*Kartika*)



Mengetahui,

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis  
Universitas Jember

  
*Isti Fadah*  
**Prof. Dr. Isti Fadah, M.Si.**  
NIP. 196610201990022001

**LEMBAR PERSETUJUAN**  
**LAPORAN PRAKTEK KERJA NYATA**

Nama : Lusia Widhia Odillia Iswara  
NIM : 180803104053  
Jurusan : Akuntansi  
Program Studi : Diploma III Akuntansi  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember  
Judul Laporan : **Perhitungan Harga Pokok Produksi Permen  
Asem pada UD. Lapar Sehat Jember**

Jember, 10 Mei 2021

Laporan ini telah Disetujui oleh:

Koordinator Program Studi  
Diploma III Akuntansi



**Bunga Maharani, S.E., M.SA.**

**NIP. 198503012010122005**

Dosen Pembimbing



**Dr. Ahmad Roziq, S.E., M.M., Ak.**

**NIP. 197004281997021001**

**MOTTO**

“Jika engkau makan atau jika engkau minum, atau jika engkau melakukan sesuatu yang lain, lakukanlah semuanya itu untuk kemuliaan Allah”

(1 Korintus 10:31)

“Segala perkara dapat kutanggung di dalam Dia yang memberi kekuatan kepadaku”

(Filipi 4:13)

“Walaupun kehilangan segalanya, tapi asalkan kita memiliki semangat, kita akan bisa meraih kemenangan kembali”

(Merry Riana)

## PERSEMBAHAN

Dengan menyebut nama Tuhan Yesus Kristus Yang Maha Pengasih dan Penyayang, saya mempersembahkan Laporan Praktek Kerja Nyata ini untuk:

1. Ayahanda R. Pari Bhramanto D, Ibunda Christianna Hapsari, dan Kakak Kristiardi Bramantawira yang tanpa lelah mendukung, membantu, mengasihi dengan cinta dan kasih sayang, memberikan motivasi, dan doa untuk segera menyelesaikan tugas akhir ini dengan lancar.
2. Bapak dan Ibu guru sejak TK, SD, SMP, SMA dan juga kepada dosen-dosen di perguruan tinggi. Terutama dosen pembimbing yang tidak pernah lelah untuk membantu, memberikan bimbingan serta arahan dengan sabar kepada saya.
3. Sahabat-sahabat yang senantiasa memberikan semangat, motivasi, membantu, dan menemani setiap hari dengan canda tawa serta air mata.
4. Teman-teman seperjuangan D3 Akuntansi 2018 yang telah memberikan kenangan dan berbagi cerita selama perkuliahan.
5. Alamamater tercinta Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember.

## PRAKATA

Puji Syukur kehadiran Tuhan Yesus Kristus, atas segala kasih dan penyertaan-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Nyata yang berjudul “Perhitungan Harga Pokok Produksi Permen Asem pada UD. Lapar Sehat Jember”. Laporan Praktek Kerja Nyata ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan akademis untuk menyelesaikan Pendidikan pada Program Diploma III Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember.

Dalam penyusunan Laporan Praktek Kerja Nyata ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak, oleh karena itu penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Isti Fadah, M.Si. selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember.
2. Bunga Maharani, S.E., M.SA. selaku Koordinator Program Studi Diploma III Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember.
3. Dr. Ahmad Roziq, S.E., M.M., Ak. selaku Dosen Pembimbing yang dengan sabarnya membimbing, memberikan arahan, petunjuk, dan dorongan kepada saya dalam menyusun Laporan Praktek Kerja Nyata.
4. Rochman Effendi, S.E., M.Si., Ak. selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah membimbing penulis selama menjadi mahasiswa.
5. Seluruh Bapak dan Ibu Dosen Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember yang telah memberikan ilmu serta cerita pengalaman yang bermanfaat.
6. Seluruh karyawan Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember.
7. Pihak UD. Lapar Sehat Jember, terutama Ibu Erina Frataria selaku pemilik yang memberikan waktu dan kesempatan untuk penulis dalam melaksanakan Praktek Kerja Nyata serta membantu dalam penyusunan Laporan Praktek Kerja Nyata ini.



8. Keluargaku ayahanda, ibunda, kakak, dan saudara-saudara yang selalu mendoakan, memberikan semangat, dan dukungan.
9. Sahabat-sahabatku yang selalu menjadi tempat untuk bercerita dan memberikan bantuan, motivasi, dan dorongan untuk segera menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Nyata ini.
10. Keluarga besar UKM Kerohanian Katolik Universitas Jember yang telah memberikan banyak pengalaman organisasi selama kuliah dan melayani satu sama lain.
11. Teman-teman seperjuangan D3 Akuntansi 2018 yang telah memberikan kenangan dan berbagi cerita selama perkuliahan hingga dapat terselesaikannya Laporan Praktek Kerja Nyata ini.
12. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu karena telah memberikan dorongan baik secara langsung maupun tidak langsung

Semoga Tuhan senantiasa memberikan rahmat dan hidayah-Nya kepada semua pihak yang telah membantu penulis sehingga Laporan Praktek Kerja Nyata ini dapat terselesaikan dengan baik. Penulis menyadari bahwa tidak ada sesuatu yang sempurna di dunia ini, termasuk dalam penyusunan Laporan Praktek Kerja Nyata ini yang masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mohon maaf apabila terdapat salah kata ataupun penulisan, mohon sekiranya dimaafkan. Demikian, besar harapan penulis, semoga Laporan Praktek Kerja Nyata ini dapat bermanfaat dan bernilai positif bagi almamater tercinta, serta bagi setiap pihak yang membutuhkan.

Jember, 10 Mei 2021

Penulis

**DAFTAR ISI**

<b>LEMBAR PERSETUJUAN .....</b>	<b>v</b>
<b>LAPORAN PRAKTEK KERJA NYATA .....</b>	<b>v</b>
<b>MOTTO .....</b>	<b>vi</b>
<b>PERSEMBAHAN.....</b>	<b>vii</b>
<b>PRAKATA .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Alasan Pemilihan Judul .....	1
1.2 Tujuan dan Manfaat Praktek Kerja Nyata .....	3
1.2.1 Tujuan Praktek Kerja Nyata .....	3
1.2.2 Manfaat Praktek Kerja Nyata .....	3
1.3 Identifikasi Masalah .....	4
1.4 Jadwal Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata .....	5
1.4.1 Objek Praktek Kerja Nyata .....	5
1.4.2 Jangka Waktu Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata.....	5
1.4.3 Jadwal Kegiatan Praktek Kerja Nyata.....	5
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>7</b>
2.1 Pengertian Akuntansi Biaya .....	7
2.1.1 Peran Akuntansi Biaya .....	8
2.1.2 Siklus Akuntansi Biaya dalam Perusahaan Manufaktur .....	9
2.2 Biaya dan Penggolongan Biaya.....	9
2.2.1 Pengertian biaya .....	9
2.2.2 Penggolongan biaya .....	10
2.3 Harga Pokok Produksi.....	13
2.3.1 Pengertian Harga Pokok Produksi .....	13
2.3.2 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi.....	13
2.4 Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi .....	15

2.4.1	Karakteristik Metode Harga Pokok Pesanan.....	16
2.4.2	Karakteristik Metode Harga Pokok Proses .....	17
<b>BAB 3</b>	<b>GAMBARAN UMUM OBJEK PRAKTEK KERJA NYATA.....</b>	<b>18</b>
3.1	Latar Belakang Sejarah Objek Praktek Kerja Nyata .....	18
3.2	Struktur Organisasi.....	19
3.3	Kegiatan Pokok .....	20
3.4	Kegiatan Bagian yang Dipilih .....	21
3.5	Rekomendasi Permasalahan .....	23
<b>BAB 4</b>	<b>HASIL KEGIATAN PRAKTEK KERJA NYATA .....</b>	<b>24</b>
4.1	Kegiatan Praktek Kerja Nyata di UD. Lapar Sehat Jember .....	24
4.2	Penentuan Harga Pokok Produksi menurut UD. Lapar Sehat Jember .....	25
4.2.1	Biaya Bahan Baku .....	25
4.2.2	Biaya Tenaga Kerja Langsung .....	28
4.2.3	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik .....	29
4.2.4	Perhitungan Harga Pokok Produksi berdasarkan UD. Lapar Sehat Jember.....	31
4.3	Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode <i>Full Costing</i> .....	37
4.3.1	Pengumpulan Unsur-unsur Biaya Produksi .....	37
4.3.2	Perhitungan Harga Pokok Produksi Permen Asem Original .....	39
4.3.3	Perhitungan Harga Pokok Produksi Permen Asem Pedas (Rujak) ....	43
4.4	Perbandingan Harga Pokok Produksi Menurut UD. Lapar Sehat Jember	46
<b>BAB 5</b>	<b>KESIMPULAN .....</b>	<b>48</b>
5.1	Kesimpulan.....	48
5.2	Kendala dan Hambatan .....	49
5.3	Saran.....	50
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>.....</b>	<b>51</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>.....</b>	<b>52</b>

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 3.1 Struktur organisasi UD. Lapar Sehat Jember ..... 19



**DAFTAR TABEL**

Tabel 1.1 Jam kerja pada UD. Lapar Sehat Jember .....	5
Tabel 1.2 Jadwal kegiatan Praktek Kerja Nyata .....	6
Tabel 4.1 Biaya bahan baku permen asem original kemasan botol .....	26
Tabel 4.2 Biaya bahan baku permen asem original kemasan kotak .....	26
Tabel 4.3 Biaya bahan baku permen asem original kemasan plastik.....	27
Tabel 4.4 Biaya bahan baku permen asem pedas (rujak) kemasan botol.....	27
Tabel 4.5 Biaya bahan baku permen asem pedas (rujak) kemasan plastik .....	28
Tabel 4.6 Biaya overhead pabrik permen asem original kemasan botol.....	29
Tabel 4.7 Biaya overhead pabrik permen asem original kemasan kotak.....	30
Tabel 4.8 Biaya overhead pabrik permen asem original kemasan plastik .....	30
Tabel 4.9 Biaya overhead pabrik permen asem pedas (rujak) kemasan botol.....	31
Tabel 4.10 Biaya overhead pabrik permen asem pedas (rujak) kemasan plastik..	31
Tabel 4.11 Harga pokok produksi permen asem original kemasan botol .....	32
Tabel 4.12 Harga pokok produksi permen asem original kemasan kotak .....	33
Tabel 4.13 Harga pokok produksi permen asem original kemasan plastik.....	34
Tabel 4.14 Harga pokok produksi permen asem pedas (rujak) kemasan botol ....	35
Tabel 4.15 Harga pokok produksi permen asem pedas (rujak) kemasan plastik..	36
Tabel 4.16 Perhitungan penyusutan aset tetap .....	38
Tabel 4.17 Perhitungan harga pokok produksi permen asem original kemasan botol metode full costing.....	40
Tabel 4.18 Perhitungan harga pokok produksi permen asem original kemasan kotak metode full costing. ....	41
Tabel 4.19 Perhitungan harga pokok produksi permen asem original kemasan plastik metode full costing. ....	42
Tabel 4.20 Perhitungan harga pokok produksi permen asem pedas (rujak) kemasan botol metode full costing.....	44
Tabel 4.21 Perhitungan harga pokok produksi permen asem pedas (rujak) kemasan plastik metode full costing. ....	45
Tabel 4.22 Perbandingan perhitungan harga pokok produksi per satuan produk .	46

**DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Surat permohonan kepada tempat PKN.....	52
Lampiran 2. Surat keterangan persetujuan dari tempat PKN.....	53
Lampiran 3. Nilai dari objek PKN .....	54
Lampiran 4. Absensi PKN .....	55
Lampiran 5. Persetujuan penyusunan laporan PKN .....	56
Lampiran 6. Kartu konsultasi.....	57
Lampiran 7. Foto produk permen asem pedas (rujak) kemasan botol .....	58
Lampiran 8. Foto produk permen asem original kemasan botol.....	58
Lampiran 9. Foto produk permen asem original kemasan kotak.....	59

## BAB 1

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Alasan Pemilihan Judul

Seiring dengan perkembangan jaman hingga saat ini, muncul bermacam-macam usaha yang perlahan mulai berdiri dari satu usaha ke usaha yang lain. Usaha tersebut dapat berupa usaha dagang, jasa, hingga industri yang sangat diminati oleh banyak kalangan dengan tujuan untuk memperoleh laba. Melalui kegiatan tersebut mereka berusaha untuk membuat kualitas setiap produknya lebih baik dan mampu bersaing serta meningkatkan dalam bidang perekonomian. Apalagi di era sekarang mulai dari muda-mudi hingga umur tingkat atas membuka Usaha Mikro Kecil dan Menengah atau akrab disebut UMKM. Keberadaan UMKM di Indonesia ini cukup tinggi dan masyarakat berlomba-lomba untuk mengembangkannya mulai dari tanah air hingga ke mancanegara, berharap produk yang diciptakan bisa dikenal dan digunakan oleh masyarakat luas. UMKM tidak hanya memberikan manfaat bagi pemiliknya, namun mampu menyerap tenaga kerja serta menciptakan kreatifitas dan inovasi bagi para pekerja didalamnya untuk keberlangsungan UMKM.

Menurut data dari Kementrian Koperasi Usaha Mikro, Kecil dan Menengah yang diolah dari data Badan Pusat Statistik bahwa perkembangan UMKM di Indonesia pada tahun 2018 dengan jumlah 64.194.057 unit. Hal ini berarti terjadi peningkatan dari tahun 2017 ke 2018 adalah sebanyak 1.271.440 atau jika dilihat dalam bentuk presentase peningkatannya sebesar 2,02%. Berdasarkan data tersebut setiap UMKM ada baiknya membuat suatu perencanaan usaha untuk menentukan dan merumuskan tujuan serta beberapa sistem operasional yang jelas dan lengkap untuk mencapai tujuan. Dimana tujuan dari setiap terbentuknya UMKM adalah memperoleh laba, sehingga diperlukan perhitungan yang akurat. Menurut Dunia dan Abdullah (2016:4) dalam penentuan harga pokok, biaya-biaya dihimpun menurut pekerjaan (*job*), bagian-bagian (*departements*) atau dirinci lagi menurut pusat-pusat biaya (*cost pools*), produk-produk, dan jasa-jasa. Sedangkan menurut Harnanto (2017:28), biaya produksi adalah biaya-biaya yang dianggap melekat

pada produk, meliputi semua biaya, baik yang secara langsung maupun tidak langsung dapat diidentifikasi dengan kegiatan pengolahan bahan baku menjadi produk jadi.

Usaha dapat berkembang jika dapat meningkatkan kualitas yang lebih baik guna bersaing dengan UMKM maupun perusahaan lain, namun juga diperlukan sebuah perencanaan serta pengelolaan keuangan yang tepat. Hal tersebut dapat berupa pemasukan maupun pengeluaran yang terkait dengan kegiatan perusahaan tersebut. Melalui suatu pengkoordinasian dan pencatatan yang spesifik dapat berfungsi untuk melihat dan mengontrol kondisi perusahaan, serta mencari peluang dan menghadapi tantangan di masa yang akan datang.

UD. Lapar Sehat Jember merupakan salah satu usaha dagang yang menjual berbagai macam bahan pangan dan beberapa permen. Selain itu juga menggeluti usaha manufaktur dengan memproduksi permen asem. Penulis berfokus pada usaha manufaktur yang memproduksi permen asem tersebut, maka telah diperoleh bahwa dalam menciptakan produk pasti akan membutuhkan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan produksi. Biaya-biaya produksi itu yang akan menjadi dasar perhitungan harga pokok produksi sehingga akan diperoleh harga jual untuk setiap produknya. Beberapa klasifikasi biaya produksi, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik. Berdasarkan pengamatan penulis UD. Lapar Sehat Jember ini belum merinci secara keseluruhan biaya-biaya yang seharusnya dimasukkan ke dalam perhitungan harga pokok produksi. Selain itu, UD. Lapar Sehat Jember ini belum memperhatikan biaya-biaya *overhead* pabrik dan menghitung total keseluruhan biaya *overhead* pabrik dengan terperinci.

Selama ini UD. Lapar Sehat Jember hanya mengetahui beberapa biaya saja yang digunakan dalam menentukan perhitungan harga pokok produksi, sehingga menyebabkan penentuan harga jual yang kurang tepat. Maka, yang akan terjadi adalah jika menentukan harga jual terlalu rendah, perusahaan akan mengalami kerugian, dan jika menentukan harga jual terlalu tinggi, maka konsumen akan beralih ke perusahaan lain yang memiliki harga jual lebih rendah. Jika diambil kesimpulan, UD. Lapar Sehat Jember ini hanya menggunakan perhitungan kasar



dengan menggunakan perkiraan-perkiraan saja dan kurang mencatat unsur-unsur yang masuk ke dalam perhitungan harga pokok produksi permen asem ini.

Penulis memilih judul yang terkait dengan permen asem ini karena kegiatan produksi ini masih terbilang baru dan diawal kegiatan praktek kerja nyata pemilik UMKM menceritakan keluh kesah dan kesulitannya dalam menghitung dan menentukan harga pokok produksi permen asem. Selain itu, alasan berikutnya agar saya sebagai penulis dapat mengetahui dan mengelompokkan unsur-unsur yang harus dimasukkan ke dalam perhitungan harga pokok produksi secara lengkap dan jelas sehingga tidak terjadi kesalahan dalam memberikan harga jual. Maka penulis ingin membantu UD. Lapar Sehat Jember ini untuk menguraikan unsur-unsur tersebut untuk dapat menentukan dan menetapkan masing-masing harga pokok produksi permen asem tersebut.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat Praktek Kerja Nyata**

### **1.2.1 Tujuan Praktek Kerja Nyata**

- a. Mengimplementasikan perhitungan harga pokok produksi permen asem pada UD. Lapar Sehat Jember.
- b. Menetapkan harga pokok produksi permen asem pada UD. Lapar Sehat Jember.
- c. Mengimplementasikan dan melakukan pelaksanaan kegiatan pada UD. Lapar Sehat Jember.

### **1.2.2 Manfaat Praktek Kerja Nyata**

- a. Bagi Mahasiswa
  - 1) Memperoleh pengalaman praktis dan mengetahui dunia kerja secara nyata.
  - 2) Mengukur ilmu pengetahuan yang dimiliki.
  - 3) Menciptakan dan meningkatkan semangat kerja sejak dini.

4) Dapat mengaplikasikan pengetahuan yang diperoleh pada saat masa perkuliahan.

b. Bagi Perguruan Tinggi

1) Mempererat hubungan antar universitas dengan instansi yang bersangkutan.

2) Perguruan tinggi yang bersangkutan akan lebih dikenal di instansi tersebut.

c. Bagi Instansi yang bersangkutan

1) Merupakan sarana untuk menjembatani antar perusahaan atau instansi dan pendidikan Universitas Jember untuk kerjasama lebih lanjut, baik bersifat akademis maupun bersifat organisasi.

2) Dapat membantu dalam menyelesaikan pekerjaan instansi yang bersangkutan.

3) Membantu dalam membentuk jiwa kerja yang unggul.

### 1.3 Identifikasi Masalah

Permasalahan yang muncul di UD. Lapor Sehat Jember ini, yaitu:

1. UD. Lapor Sehat Jember belum melakukan perhitungan dan penetapan harga pokok produksi, sehingga tidak memiliki harga pokok produksi yang akurat.
2. Saat ini UD. Lapor Sehat Jember hanya memproduksi sedikit permen asem yang disebabkan karena cara pemasaran yang kurang memadai sehingga masih belum dikenal oleh kalangan luas.
3. UD. Lapor Sehat Jember ini tidak melakukan pencatatan pembelian dan penjualan terkait harga pokok produksi permen asem. Sehingga dalam proses mengolah data, penulis menggunakan teknik wawancara bersama pemilik usaha.

## 1.4 Jadwal Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata

### 1.4.1 Objek Praktek Kerja Nyata

Objek pelaksanaan Praktek Kerja Nyata ini dilakukan di UD. Lapar Sehat Jember yang terletak di Jalan Graha Permata Indah No. B25, Krajan, Kranjangan, Kec. Sumpersari, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68126.

### 1.4.2 Jangka Waktu Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata

Praktek Kerja Nyata ini dilaksanakan dalam jangka waktu dua bulan atau minimal 272 jam yang ditetapkan oleh Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember. Praktek Kerja Nyata ini dilaksanakan di UD. Lapar Sehat Jember. Praktek Kerja Nyata ini dilaksanakan pada tanggal 1 Maret 2021 hingga 16 April 2021.

Tabel 1.1 Jam kerja pada UD. Lapar Sehat Jember

Hari	Jam Kerjaa	Jam x Hari x Minggu	Total
Senin-Jumat	08.00-17.00 WIB	8 jam x 5 hari x 7 minggu	280 jam
Sabtu-Minggu	Libur		
Jumat, 2 April 2021	Libur nasional	8 jam	8 jam
<b>Total</b>			272 jam

### 1.4.3 Jadwal Kegiatan Praktek Kerja Nyata

Jadwal pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Nyata akan menyesuaikan dengan jadwal dari UD. Lapar Sehat Jember.

Tabel 1.2 Jadwal kegiatan Praktek Kerja Nyata

NO	Kegiatan Praktek Kerja Nyata	Minggu ke							Jumlah Jam
		I	II	III	IV	V	VI	VII	
1.	Perkenalan dengan pimpinan dan karyawan UD. Lapar Sehat Jember.	X							2 jam
2.	Menerima penjelasan cara kerja pada UD. Lapar Sehat Jember.	X	X	X	X				15 jam
3.	Melakukan tugas yang diberikan oleh UD. Lapar Sehat Jember	X	X	X	X	X	X	X	210 jam
4.	Mengumpulkan data dan informasi penting serta Menyusun catatan terkait laporan Praktek Kerja Nyata	X	X	X	X	X	X	X	40 jam
5.	Penyusunan laporan pelaksanaan Praktek Kerja Nyata			X	X	X	X	X	20 jam
<b>TOTAL</b>									287 jam

## BAB 2

### TINJAUAN PUSTAKA

#### 2.1 Pengertian Akuntansi Biaya

Menurut Baldric, dkk (2016:10) Akuntansi biaya dapat didefinisikan sebagai proses pengukuran, penganalisisan, perhitungan, dan pelaporan biaya, profitabilitas, dan kinerja operasi. Akuntansi biaya dapat membantu manajemen dalam melaksanakan fungsinya. Pengumpulan, penyajian, dan penganalisisan informasi yang berhubungan dengan biaya dapat membantu manajemen dalam penyusunan anggaran, pengendalian, penentuan harga, penentuan laba, pemilihan alternatif untuk pengambilan keputusan, pengendalian biaya dalam lingkungan teknologi maju. Menurut Surjaweni (2015:2) mengemukakan bahwa akuntansi biaya adalah informasi tentang biaya produksi untuk kepentingan kegiatan manajemen perusahaan industri, yang meliputi bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, penyimpanan, dan penjualan produk jadi.

Menurut Mulyadi (2018:7) Akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya, pembuatan, dan penjualan produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya. Objek kegiatan akuntansi biaya adalah biaya. Proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian, serta penafsiran informasi biaya adalah tergantung untuk siapa proses tersebut ditujukan. Proses akuntansi biaya dapat ditunjukkan untuk memenuhi kebutuhan pemakai luar perusahaan. Berdasarkan beberapa pengertian akuntansi biaya diatas, maka dapat disimpulkan bahwa akuntansi biaya itu sendiri merupakan suatu bentuk penyajian untuk melaporkan, menghitung dan menganalisis suatu biaya yang akan dikeluarkan oleh suatu perusahaan. Akuntansi biaya ini dapat memberikan manfaat bagi manajemen dalam melaksanakan fungsi dan menjadi informasi dasar dalam pengambilan suatu keputusan.

### 2.1.1 Peran Akuntansi Biaya

Menurut Baldric, dkk (2016:10), akuntansi biaya dapat membantu manajemen dalam melaksanakan fungsinya, maka ada beberapa peran akuntansi biaya, diantaranya:

a. Penganggaran

Anggaran adalah rencana manajemen tertulis dan dinyatakan dalam satuan rupiah. Anggaran yang realistis akan meningkatkan koordinasi antarindividu, terlaksananya kebijakan manajemen, dan tercapainya tujuan yang telah ditetapkan. Anggaran juga dapat meningkatkan harmoni antara manajer dan karyawan.

b. Pengendalian

Tanggungjawab pengendalian biaya harus diberikan kepada seseorang yang memiliki wewenang untuk menganggarkan dan menggunakan biaya. Cara menilai prestasi manajer adalah dengan membandingkan anggaran dengan realisasinya. Pengendalian terhadap biaya menjadi lebih mudah jika perusahaan menggunakan biaya standar, yaitu biaya produk yang ditentukan terlebih dahulu sebelum proses produksi berlangsung.

c. Penentuan harga

Manajemen harus dapat menentukan harga produk yang dapat menutup semua biaya dan menghasilkan laba. Penjualan sangat dipengaruhi oleh fungsi permintaan dan penawaran, namun untuk menentukan harga yang menguntungkan, perlu diperhitungkan biaya dengan cermat. Sistem akuntansi biaya menghasilkan informasi biaya produksi dan biaya per unit produk. Informasi biaya per unit produk sangat membantu manajemen dalam menentukan harga jual produknya.

d. Penentuan laba

Akuntansi biaya digunakan untuk menghitung harga pokok penjualan dalam suatu periode. Harga pokok penjualan kemudian akan dibandingkan dengan pendapatan untuk menghitung laba.

e. Pemilihan alternatif

Akuntansi biaya menyediakan informasi berbagai pendapatan dan biaya yang berasal dari berbagai kegiatan. Manajemen dapat membuat keputusan jangka pendek dan jangka Panjang untuk memasuki pasar baru, mengembangkan produk baru, menghentikan produk, membeli atau membuat sendiri komponen produk, serta membeli atau menyewa suatu aktiva.

### 2.1.2 Siklus Akuntansi Biaya dalam Perusahaan Manufaktur

Siklus kegiatan perusahaan manufaktur dimulai dengan pengolahan bahan baku di bagian produksi dan berakhir dengan penyerahan produk jadi ke bagian Gudang. Dalam perusahaan tersebut, siklus akuntansi biaya dimulai dengan pencatatan harga pokok bahan baku yang dimasukkan dalam proses produksi, dilanjutkan dengan pencatatan biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik yang dikonsumsi untuk produksi, serta berakhir dengan disajikannya harga pokok produk jadi yang diserahkan oleh bagian produksi ke bagian Gudang. Akuntansi biaya dalam perusahaan manufaktur bertujuan untuk menyajikan informasi harga pokok produksi per satuan produk jadi yang diserahkan ke bagian Gudang. (Mulyadi, 2018:36).

## 2.2 Biaya dan Penggolongan Biaya

### 2.2.1 Pengertian biaya

Menurut Harnanto (2017:22) pengertian biaya (*cost*) adalah jumlah uang yang dinyatakan dari sumber-sumber (ekonomi) yang dikorbankan (terjadi dan akan terjadi) untuk mendapatkan sesuatu atau mencapai tujuan tertentu. Menurut Wiwik Lestari dan Dhyka Bagus (2020;14) biaya (*cost*) adalah kas atau nilai ekuivalen kas yang dikorbankan untuk mendapatkan barang atau jasa yang diharapkan memberi manfaat saat ini atau di masa mendatang bagi organisasi. Ekuivalen kas adalah sumber non kas yang dapat ditukar dengan barang atau jasa yang diinginkan. Sedangkan menurut Mursyidi (2018:14), biaya (*cost*) diartikan

sebagai suatu pengorbanan yang dapat mengurangi kas atau harta lainnya untuk mencapai tujuan, baik dapat dibebankan pada saat ini maupun pada saat yang akan datang. Berdasarkan beberapa pengertian biaya diatas maka dapat disimpulkan untuk arti biaya itu merupakan sejumlah pengeluaran yang harus dilakukan untuk mencapai tujuan yang mungkin mempengaruhi kegiatan sebuah perusahaan maupun organisasi.

Biaya sangat erat kaitannya dalam bidang perdagangan, industri, maupun manufaktur pasti akan keluar berbagai macam biaya-biaya yang tidak sedikit. Biaya-biaya yang dapat berupa pembelian barang maupun penjualan barang tentu saja harus dicatat untuk membuat kegiatan yang berhubungan dengan akuntansi, seperti catatan persediaan barang dagang hingga laporan keuangan yang dapat memperlihatkan laba atau rugi sebuah perusahaan tersebut. Keuntungan yang diperoleh tidak hanya dibagian akuntansi saja, namun dapat membawa keuntungan dibagian lainnya, dimana memiliki kaitan dengan perencanaan dan pengendalian biaya dalam rangka perencanaan serta evaluasi.

### **2.2.2 Penggolongan biaya**

Menurut Mulyadi (2018:13) dalam akuntansi biaya, umumnya terdapat penggolongan biaya yang dibagi menjadi lima, yaitu:

a. Objek pengeluaran.

Pada penggolongan ini, nama objek pengeluaran merupakan dasar penggolongan biaya.

b. Fungsi pokok dalam perusahaan.

Dalam perusahaan manufaktur, ada tiga fungsi pokok, yaitu fungsi produksi, fungsi pemasaran, dan fungsi administrasi dan umum. Oleh karena itu dalam perusahaan manufaktur, biaya dapat dikelompokkan menjadi tiga kelompok, yaitu:

1) Biaya produksi

Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk siap jadi yang siap untuk



dijual. Menurut objek pengeluarannya, secara garis besar biaya produksi ini dibagi menjadi: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik (*factory overhead cost*).

2) Biaya pemasaran

Biaya pemasaran merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk. Contohnya adalah biaya iklan; biaya promosi; biaya angkutan dari gudang perusahaan ke gudang pembeli; gaji karyawan bagian-bagian yang melaksanakan kegiatan pemasaran; biaya contoh (*sample*).

3) Biaya administrasi dan umum

Biaya administrasi dan umum merupakan biaya-biaya untuk mengkoordinasi kegiatan produksi dan pemasaran produk. Contoh biaya ini adalah gaji karyawan bagian keuangan, akuntansi, personalia dan bagian hubungan masyarakat, biaya pemeriksaan akuntan, biaya photocopy.

c. Hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai.

Sesuatu yang dibiayai dapat berupa produk atau departemen. Dalam hubungannya dengan sesuatu yang dibiayai, biaya dapat dikelompokkan menjadi dua golongan:

1) Biaya langsung (*direct cost*)

Biaya langsung adalah biaya yang terjadi, yang penyebab satu-satunya adalah karena adanya sesuatu yang dibiayai. Jika sesuatu yang dibiayai tersebut tidak ada, maka biaya langsung ini tidak akan terjadi sehingga akan mudah diidentifikasi dengan sesuatu yang dibiayai. Biaya produksi langsung terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya langsung departemen (*direct departmental cost*) adalah semua biaya yang terjadi di dalam departemen tertentu.

2) Biaya tidak langsung

Biaya tidak langsung adalah biaya yang terjadi tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai. Biaya tidak langsung

dalam hubungannya dengan produk disebut dengan istilah biaya produksi tidak langsung atau biaya *overhead* pabrik. Dalam hubungannya dengan departemen, biaya tidak langsung adalah biaya yang terjadi di suatu departemen, tetapi manfaatnya dinikmati oleh lebih dari satu departemen.

d. Perilaku biaya dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan. Dalam hubungannya dengan perubahan volume aktivitas, biaya dapat digolongkan menjadi:

1) Biaya variabel

Biaya variabel adalah biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Contohnya adalah biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.

2) Biaya semivariabel

Biaya semivariabel adalah biaya yang berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Biaya semivariabel mengandung unsur biaya tetap dan unsur biaya variabel.

3) Biaya *semifixed*

Biaya *semifixed* adalah biaya yang tetap untuk tingkat volume kegiatan tertentu dan berubah dengan jumlah yang konstan pada volume produksi tertentu.

4) Biaya tetap

Biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisar volume kegiatan tertentu.

e. Jangka waktu manfaatnya.

Atas dasar jangka waktu manfaatnya, biaya dapat dibagi menjadi dua, yaitu:

1) Pengeluaran modal (*capital expenditures*)

Pengeluaran modal adalah biaya yang mempunyai manfaat lebih dari satu periode akuntansi. Pengeluaran modal ini pada saat terjadinya dibebankan sebagai kos aktiva, dan diebankan dalam

tahun-tahun yang menikmati manfaatnya dengan cara didepresiasi, diamortisasi, atau didepleksi.

#### 2) Pengeluaran pendapatan (*revenue expenditures*)

Pengeluaran pendapatan adalah biaya yang hanya mempunyai manfaat dalam periode akuntansi terjadinya pengeluaran tersebut. Pada saat terjadinya, pengeluaran pendapatan ini dibebankan sebagai biaya dan dipertemukan dengan pendapatan yang diperoleh dari pengeluaran biaya tersebut.

### 2.3 Harga Pokok Produksi

#### 2.3.1 Pengertian Harga Pokok Produksi

Menurut Harnanto (2017:32) harga pokok produk atau *product cost* merupakan elemen penting untuk menilai keberhasilan (*performance*) perusahaan dagang dan manufaktur. Harga pokok produk (*product cost*) berkaitan erat dengan indikator-indikator tentang sukses perusahaan, seperti laba kotor penjualan, laba bersih. Berdasarkan pengertian harga pokok produksi diatas, bisa disimpulkan bahwa harga pokok produksi ini berperan penting dalam menentukan harga jual per satuan produk maka menggunakan perhitungan seluruh biaya yang timbul.

#### 2.3.2 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2018:17) metode penentuan kos produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam kos produksi. Dalam menghitung unsur-unsur biaya ke dalam kos produksi, terdapat dua pendekatan: *full costing* dan *variable costing*.

##### a) *Full costing*

*Full costing* merupakan metode penentuan kos produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap.

Dengan demikian kos produksi menurut metode *full costing* terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini:

Biaya bahan baku	xx
Biaya tenaga kerja langsung	xx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	<u>xx</u>
Kos produksi	<u>xx</u>

Kos produk yang dihitung dengan pendekatan full costing terdiri dari unsurkos produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik tetap, dan biaya *overhead* pabrik variabel) ditambah dengan biaya non produksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum).

b) *Variable costing*

*Variable costing* merupakan metode penentuan kos produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel. Dengan demikian kos produksi menurut metode variable costing terdiri dari biaya produksi berikut ini:

Biaya bahan baku	xx
Biaya tenaga kerja langsung	xx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	<u>xx</u>
Kos produksi	<u>xx</u>

Kos produk yang dihitung dengan pendekatan variable costig terdiri dari unsur kos produksi variabel (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel) ditambah dengan biaya non-produksi variabel (biaya pemasaran variabel dan biaya administrasi

dan umum variabel) dan biaya tetap (biaya *overhead* pabrik tetap, biaya pemasaran tetap, biaya administrasi dan umum tetap).

#### 2.4 Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi

Dibutuhkan adanya penggolongan biaya pada perusahaan manufaktur ke dalam biaya produksi dan biaya non produksi. Biaya produksi dianggap melekat pada produk sehingga diperlukan untuk perhitungan harga pokok produk yang akan dipakai sebagai dasar penilaian persediaan. Biaya produksi adalah biaya-biaya yang dianggap melekat pada produk, meliputi semua biaya, baik yang secara langsung maupun tidak langsung dapat diidentifikasi dengan kegiatan pengolahan bahan baku menjadi produk jadi (Harnanto, 2017:28).

Menurut Harnanto (2017:28) biaya non-produksi, di lain pihak, merupakan biaya-biaya yang tidak ikut diperhitungkan sebagai harga pokok produk untuk tujuan penilaian persediaan. Sebagai akibatnya, biaya non-produksi diperlakukan sebagai beban dalam periode terjadinya biaya tersebut. Sebagian terbesar dari biaya yang termasuk kategori ini adalah biaya administrasi umum, dan distribusi atau pemasaran. Biaya-biaya yang tidak ikut diperhitungkan sebagai harga pokok produk untuk penilaian persediaan disebut biaya period atau *period costs*.

Menurut Mulyadi (2018:17) pengumpulan produksi sangat ditentukan oleh cara produksi. Secara garis besar, cara memproduksi produk dapat dibagi menjadi dua macam: produksi atas dasar pesanan dan produksi massa. Berikut penjelasan produksi atas dasar pesanan dan produksi masaa.

##### a) Produksi atas dasar pesanan

Perusahaan yang memproduksi berdasarkan pesanan melaksanakan pengolahan produknya atas dasar pesanan yang diterimaa dari pihak luar. Dalam mengumpulkan kos produksinya dengan menggunakan meode kos pesanan (*job order cost method*). Dalam metode ini biaya-biaya produksi dikumpulkan untuk pesanan tertentu dan kos produksi per satuan produk yang dihasilkan untuk memenuhi pesanan tersebut

dihitung dengan cara membagi total biaya produksi untuk pesanan tersebut dengan jumlah satuan produk dalam pesanan yang bersangkutan.

b) Produksi massa

Perusahaan yang memproduksi berdasarkan produksi massa melaksanakan pengolahan produksinya untuk memenuhi persediaan di gudang. Dalam mengumpulkan kos produksinya dengan menggunakan metode kos proses (*process cost method*). Dalam metode ini biaya-biaya produksi dikumpulkan untuk periode tertentu dan kos produksi per satuan produk yang dihasilkan dalam periode tersebut dihitung dengan cara membagi total biaya produksi untuk periode tersebut dengan jumlah satuan produk yang dihasilkan dalam periode yang bersangkutan.

#### 2.4.1 Karakteristik Metode Harga Pokok Pesanan

Menurut Mulyadi (2018:38), metode pengumpulan biaya produksi dengan metode harga pokok pesanan yang digunakan dalam perusahaan yang produksinya berdasarkan pesanan memiliki karakteristik sebagai berikut.

- a) Perusahaan memproduksi berbagai macam produk sesuai dengan spesifikasi pemesan dan setiap jenis produk perlu dihitung harga pokok produksinya secara individual.
- b) Biaya produksi harus digolongkan berdasarkan hubungannya dengan produk menjadi dua kelompok berikut ini: biaya produksi langsung dan biaya produksi tidak langsung.
- c) Biaya produksi langsung terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, sedangkan biaya produksi tidak langsung disebut dengan istilah biaya *overhead* pabrik.
- d) Biaya produksi langsung diperhitungkan sebagai harga pokok produksi pesanan tertentu berdasarkan biaya yang sesungguhnya terjadi, sedangkan biaya *overhead* pabrik diperhitungkan ke dalam harga pokok pesanan berdasarkan tarif yang ditentukan di muka.
- e) Harga pokok produksi per unit dihitung pada saat pesanan selesai diproduksi dengan cara membagi jumlah biaya produksi yang

dikeluarkan untuk pesanan tersebut dengan jumlah unit produk yang dihasilkan dalam pesanan yang bersangkutan.

#### **2.4.2 Karakteristik Metode Harga Pokok Proses**

Menurut Dunia dan Abdullah (2016:86), metode harga pokok proses lebih terfokus pada departemen-departemen dalam pabrik atau pusat-pusat biaya dan proses produksi. Seluruh biaya produksi baik bahan baku, tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik dapat diidentifikasi dan diakumulasi menurut pekerjaan khusus tersebut. Karakteristik dari metode harga pokok proses adalah sebagai berikut:

- a) Biaya-biaya diakumulasikan menurut departemen atau pusat biaya, dan bukan berdasarkan pesanan seperti halnya dalam metode harga pokok pesanan.
- b) Biaya produksi atau pengolahan dibebankan kepada akun barang dalam proses masing-masing departemen.
- c) Jumlah unit dari barang dalam proses dalam setiap departemen harus dinyatakan dalam bentuk tingkat penyelesaiannya dan unit yang dianggap selesai, diperoleh dengan mengkonversikan jumlah unit yang belum selesai secara proporsional dengan tingkat penyelesaian pada akhir periode.
- d) Biaya per unit dihitung menurut departemen atau pusat biaya
- e) Pada saat produksi selesai dalam suatu departemen produksi, jumlah unit yang selesai dan biayanya dipindahkan ke departemen produksi berikutnya atau gudang barang jadi.
- f) Untuk mengumpulkan, mengikhtisarkan, dan menghitung biaya secara total maupun per unit menurut masing-masing departemen digunakan formula laporan biaya produksi.

## BAB 3

### GAMBARAN UMUM OBJEK PRAKTEK KERJA NYATA

#### 3.1 Latar Belakang Sejarah Objek Praktek Kerja Nyata

UD. Lapar Sehat Jember merupakan sebuah usaha dagang yang didirikan oleh Ibu Erina Frataria sebagai pemiliknya yang terletak di Jalan Graha Permata Indah No. B25, Krajan, Kranjangan, Kec. Sumpalsari, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68126. Awal mula, pada tahun 2012 pemilik melihat peluang untuk mengenalkan produk-produk makanan sehat. Pada tahun tersebut pemilik mengaku masih terbilang sulit dalam mengembangkannya sehingga sempat vakum dan melanjutkan kembali di tahun 2015 dengan dibekali dari pengalaman-pengalaman kerja.

Pada tahun 2015, mulai menghidupkan kembali usaha ini dengan mendistribusikan beras-beras organik. Hasil yang diperoleh cukup tinggi sehingga mengalami peningkatan yang signifikan, sehingga banyak permintaan produk-produk selain beras organik seperti makanan, minuman, serta olahan-olahan organik lainnya. Lalu segera mencari produsen-produsen untuk diajak bekerja sama dan hasilnya mereka memberikan respon positif kepada UD. Lapar Sehat Jember.

Untuk menambah kepercayaan bagi masyarakat luas akhirnya sang pemilik memutuskan untuk meresmikan usaha ini dengan memproses serta membuat Surat Izin Usaha Perdagangan resmi pada tahun 2016. Dalam upaya pengembangannya maka pemilik mulai mengajak para masyarakat untuk membantu dalam proses produksi dan tidak membutuhkan waktu lama untuk mendapatkan karyawan. Setelah mulai dikenal oleh banyak kalangan dan mengikuti berbagai kegiatan serta perlombaan, UD. Lapar Sehat Jember juga memiliki beberapa distributor yang kerap membantu dalam penjualan produk-produk tersebut. Distributor tersebut mulai dari supermarket-supermarket baik di Jember maupun di luar kota, rumah makan, maupun apotek-apotek.

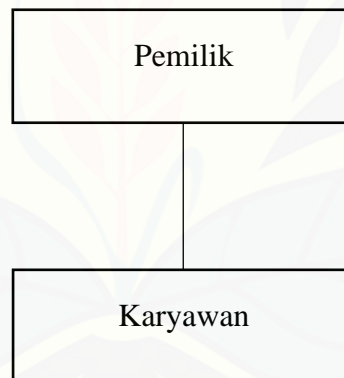
Pada tahun 2018, Ibu Erina Frataria mulai mencoba untuk menggeluti usaha manufaktur dengan memproduksi permen asem dengan beberapa varian rasa dan



dalam ukuran kemasan yang berbeda-beda. Permen asem ini ternyata diminati dan disukai masyarakat sekitar karena terdapat rasa lokal yang enak serta menggunakan bahan-bahan yang sehat tanpa pengawet.

Seiring berjalannya waktu, ada beberapa kesalahan sistem kerja sama dengan pihak tertentu dan sistem pemasaran yang kurang memadai sehingga menyebabkan penurunan pendapatan usaha ini. Namun, UD. Lapar Sehat ini masih memiliki permintaan dari konsumen yang tinggi, karena tidak diimbangi dengan modal usaha, pemilik harus menolak pesanan-pesanan yang masuk. Pada akhirnya UD. Lapar Sehat Jember memutuskan untuk mengurangi karyawan yang semula 8 orang menjadi 3 orang saja.

### 3.2 Struktur Organisasi



Gambar 3.1 Struktur organisasi UD. Lapar Sehat Jember

Sumber: UD. Lapar Sehat Jember

Struktur organisasi yang terdapat pada UD. Lapar Sehat Jember sangat sederhana, yaitu hanya terdapat pemimpin atau sebagai pemilik perusahaan dan langsung membawahi karyawan saja. UD. Lapar Sehat Jember ini lebih menerapkan pada sistem kerja gotong royong, yaitu semua yang berkaitan dengan proses produksi dilakukan bersama-sama, sehingga tidak memiliki pembagian tugas yang jelas. Dimana UD. Lapar Sehat Jember ini memiliki 3 karyawan dengan

pembagian tugas untuk 2 karyawan bertugas untuk membantu proses produksi dari pengemasan hingga pelabelan stiker dan 1 karyawan bertugas di bidang pemasaran yang dilakukan secara *online*. Karena sistem yang dilakukan adalah dikerjakan bersama-sama, maka tidak menutup kemungkinan karyawan yang bertugas di pemasaran membantu juga di bidang produksi. Untuk bagian keuangan yang mengatur arus kas masuk dan arus kas keluar ini dikelola langsung oleh pemilik, yaitu Ibu Erina Frataria.

Jadi UD. Lapar Sehat Jember ini tidak memiliki karyawan khusus dibagian keuangan yang seharusnya mengatur seluruh pemasukan dan pengeluaran pada setiap periode dan tidak memiliki pencatatan persediaan barang masuk atau keluar secara teratur. Sehingga menurut penulis, sistem yang diterapkan di UD. Lapar Sehat Jember ini masih memiliki kekurangan agar dapat bersaing dengan perusahaan lain. Karena struktur organisasi yang akan menjadi pondasi untuk pembagian tugas, wewenang, dan tanggung jawab masing-masing karyawan sangat penting untuk mengembangkan suatu usaha.

### **3.3 Kegiatan Pokok**

UD. Lapar Sehat Jember ini bergerak di bidang usaha dagang untuk memasarkan dan mengenalkan kepada masyarakat mengenai produk-produk makanan lokal sehat. Produk tersebut berupa berbagai macam bahan pangan dan berbagai macam permen. Dimana UD. Lapar Sehat Jember ini memperoleh berbagai macam barang dagang untuk dijual kembali itu dari para produsen yang terpercaya. Jadi, setelah memperoleh persediaan barang dagang tersebut akan diteliti tingkat kualitasnya, lalu dikemas berdasarkan standar UD. Lapar Sehat Jember, dan dipasarkan melalui media sosial. Namun, tidak menutup kemungkinan bahwa akan ada konsumen yang datang langsung ke outlet UD. Lapar Sehat Jember. Bahan pangan itu terdiri dari beras coklat organik, beras putih organik, beras merah organik, beras hitam organik, beras mix organik, tiwul pandan *instant*, tiwul hitam *instant*, tiwul gula merah *instant*, tiwul original *instant*, gatot, gerit

jagung, permen kayu putih, permen temulawak, permen jahe, permen tape, dan aneka permen rasa buah (strawberry, anggur, mangga, dan sirsak).

Namun, seperti yang sudah dijelaskan, UD. Lapar Sehat Jember memiliki banyak permintaan dari konsumen sehingga memutuskan untuk membuat suatu inovasi. Hal tersebut adalah dengan menggeluti usaha manufaktur yang memproduksi permen asem, namun dengan dua varian rasa dan dalam ukuran kemasan yang berbeda-beda. Proses produksi ini dilakukan oleh ketiga karyawannya.

### **3.4 Kegiatan Bagian yang Dipilih**

Dalam rangka Menyusun Laporan Praktek Kerja Nyata (PKN) sesuai dengan judul penulis “Perhitungan Harga Pokok Produksi Permen Asem pada UD. Lapar Sehat Jember”. Maka kegiatan yang dipilih selama melaksanakan Praktek Kerja Nyata adalah mempelajari seluruh kegiatan yang dilakukan oleh UD. Lapar Sehat Jember terkait bidang akuntansi baik dalam pencatatan transaksi keuangan maupun persediaan barang. Namun UMKM ini belum melakukan perhitungan harga pokok produksi secara spesifik, sehingga penulis kurang lebihnya dalam mengetahui pengeluaran untuk kegiatan produksi dengan melakukan wawancara kepada pemilik UMKM. Dari situ penulis dapat menentukan dan menghitung unsur-unsur biaya yang termasuk dalam perhitungan harga pokok produksi. Sehingga dapat ditemukan harga pokok produksi permen asem yang lebih akurat.

Produksi permen asem yang dilakukan di UD. Lapar Sehat Jember ini menggunakan sistem produksi setiap bulan untuk memenuhi persediaan di gudang. Permen asem yang diproduksi ada dua macam yaitu permen asem original dan permen asem pedas (rujak). Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk memproduksi permen asem original berupa asem jawa, gula merah, gula pasir putih, dan lemon sedangkan untuk permen asem pedas (rujak) menggunakan bahan yang sama seperti permen asem original dengan tambahan cabai rawit secukupnya. Proses produksi permen asem original tersebut adalah sebagai berikut:

- a. Asem jawa dimasukkan kedalam wajan dengan diberikan perasan air lemon, tunggu hingga asem jawa mencair dan warna air berubah menjadi coklat.
- b. Lalu gula merah dimasukkan ke dalam wajan bersama dengan asem jawa yang telah mencair tadi, sambil diaduk menggunakan spatula, tunggu hingga mengental atau sekiranya adonan dapat dibentuk bulat-bulat.
- c. Lalu matikan api kompor, tetapi dengan memberikan gula pasir putih sedikit demi sedikit ke dalam adonan tadi dan bisa dibentuk bulat-bulat.
- d. Bulatan-bulatan permen asem tadi digulungkan ke dalam loyang yang telah terisi gula pasir putih.
- e. Permen asem siap dimasukkan ke masing-masing jenis kemasan.
- f. Pada kemasan botol langsung dimasukkan ke dalam botol, ditutup, dan diberikan plastik untuk melapisi botol tersebut.
- g. Pada kemasan kotak awalnya dimasukkan ke dalam aluminium foil yang telah dipotong sesuai ukuran lalu dipress menggunakan sealer setelah itu dimasukkan ke dalam kotak yang terbuat dari lembaran kertas yang sudah direkatkan menggunakan lem putih.
- h. Pada kemasan plastik langsung dimasukkan ke dalam plastik yang telah dipotong sesuai ukuran lalu dipress menggunakan sealer.

Proses produksi permen asem pedas (rujak) tersebut adalah sebagai berikut:

- a) Asem jawa dimasukkan kedalam wajan dengan diberikan air perasan lemon, lalu tambahkan cabai rawit yang telah dipotong-potong menjadi kecil.
- b) Lalu gula merah dimasukkan ke dalam wajan bersama dengan asem jawa yang telah mencair tadi, sambil diaduk menggunakan spatula, tunggu hingga mengental atau sekiranya adonan dapat dibentuk bulat-bulat.
- c) Lalu matikan api kompor, tetapi dengan memberikan gula pasir putih sedikit demi sedikit ke dalam adonan tadi dan bisa dibentuk bulat-bulat.

- d) Bulatan-bulatan permen asem tadi digulungkan ke dalam loyang yang telah terisi gula pasir putih.
- e) Permen asem siap dimasukkan ke masing-masing jenis kemasan.
- f) Pada kemasan botol langsung dimasukkan ke dalam botol, ditutup, dan diberikan plastik untuk melapisi botol tersebut.
- g) Pada kemasan kotak pada kemasan plastik langsung dimasukkan ke dalam plastik yang telah dipotong sesuai ukuran lalu dipress menggunakan sealer.

### 3.5 Rekomendasi Permasalahan

Berdasarkan beberapa permasalahan yang terjadi pada UD. Lapar Sehat Jember ini, maka penulis dapat memberikan beberapa rekomendasi atau alternatif untuk memperbaiki permasalahan yang timbul, yaitu dengan:

- a. Mengelompokkan dan mencatat biaya-biaya terkait bahan yang digunakan dalam proses produksi permen asem baik berupa bahan baku maupun bahan untuk pengemasan.
- b. Mengelompokkan masing-masing biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat tetap maupun variabel. Biaya listrik dan LPG juga masuk ke biaya *overhead* pabrik variabel serta menentukan penyusutan aset tetap karena masa manfaatnya setiap tahun akan berkurang dikarenakan kegiatan produksi.
- c. Menghitung semua biaya produksi dengan menggunakan metode full costing agar diperoleh harga pokok produksi per satuan produk yang lebih akurat.
- d. Membuat kartu persediaan barang dagang sehingga mampu mengetahui jumlah persediaan setiap akhir bulan.

## BAB 4

### HASIL KEGIATAN PRAKTEK KERJA NYATA

#### 4.1 Kegiatan Praktek Kerja Nyata di UD. Lapar Sehat Jember

Dalam melaksanakan Praktek Kerja Nyata di UD. Lapar Sehat Jember yang dimulai pada 1 Maret 2021 hingga 16 April 2021, yaitu selama 272 jam kerja. Penulis melakukan observasi langsung di lapangan untuk memperoleh data dan informasi penting yang terkait dengan judul Laporan Praktek Kerja Nyata. UD. Lapar Sehat Jember ini adalah salah satu usaha manufaktur dibidang makanan khususnya permen asem yang memiliki dua rasa yaitu permen asem original dan permen asem pedas (rujak) yang dikemas menjadi beberapa ukuran, yaitu botol, kotak, dan plastik. Penulis dalam menghitung harga pokok produksi untuk setiap kemasan permen asem sesuai dengan data yang tersedia.

Pada pelaksanaan Praktek Kerja Nyata ini penulis ikut mengamati kegiatan produksi, mulai dari proses pembuatan permen, proses pengemasan, hingga barang tersedia untuk dijual. Namun, penulis juga ikut membantu dalam proses pengemasan permen asem tersebut, melakukan pencatatan persediaan barang ketika terdapat kelebihan dalam produksi, membantu dalam bidang pemasaran melalui media sosial dan menghitung harga pokok produksi permen asem. Selain itu dalam kegiatan Praktek Kerja Nyata juga membantu di bidang usaha dagang seperti membuat nota untuk pemesan, mengemas dan memberi label untuk beberapa produk. Berdasarkan fokus judul laporan penulis, diketahui bahwa UD. Lapar Sehat Jember ini belum memiliki perhitungan harga pokok produksi yang spesifik sehingga hanya menggunakan perhitungan kasar atas semua biaya bahan baku namun tidak memperhitungkan biaya *overhead* pabrik secara keseluruhan. Sehingga fokus penulis mencari informasi dengan melakukan wawancara bersama pemilik terkait apa saja biaya-biaya produksi yang dikeluarkan. Di akhir Praktek Kerja Nyata, penulis membantu objek Praktek Kerja Nyata dalam menghitung harga pokok produksi secara spesifik.

## 4.2 Penentuan Harga Pokok Produksi menurut UD. Lapar Sehat Jember

### 4.2.1 Biaya Bahan Baku

UD. Lapar Sehat Jember belum melakukan perincian seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi hingga pengemasan. Berdasarkan hasil Praktek Kerja Nyata (PKN), penulis telah melakukan wawancara bersama pemilik UD. Lapar Sehat Jember. Dimana beliau mengatakan bahwa “Perhitungan harga pokok produksi yang telah dilakukan selama ini hanya menghitung menggunakan perhitungan kasar dengan menjumlahkan seluruh bahan baku dalam memproduksi permen, perkiraan upah karyawan, dan pembelian bahan-bahan untuk pengemasan”. Sehingga yang dilakukan dalam menentukan harga pokok produksi adalah dengan menjumlahkan seluruh biaya diatas berdasarkan masing-masing kemasan lalu membagi dengan jumlah produk yang mampu dihasilkan.

Pada saat memproduksi permen asem ini ada dua rasa yaitu permen asem original dan permen asem pedas (rujak) yang masing-masing memiliki beberapa ukuran kemasan, diantaranya botol dengan berat isi 100 gram, kotak dengan berat isi 200 gram, dan plastik dengan berat isi 1kg. Pada saat melakukan PKN, penulis menggunakan data selama produksi di bulan Maret. Setelah beberapa hal yang telah dijelaskan diatas penulis akan membahas biaya-biaya bahan baku permen asem original dan permen asem pedas (rujak) tersebut.

Selama bulan Maret ini memproduksi permen asem original, yaitu untuk kemasan botol dengan berat isi 100 gram yang dikemas menjadi 10 botol, untuk kemasan kotak dengan berat isi 200 gram yang dikemas menjadi 10 kotak, dan untuk kemasan plastik dengan berat isi 1 kg yang akan dikemas menjadi 5 plastik. Sehingga total yang mampu diproduksi sebanyak 25 pcs. Berikut akan disajikan rincian biaya dalam bentuk tabel-tabel dibawah ini.

Tabel 4.1 Biaya bahan baku permen asem original kemasan botol

No	Bahan Baku	Kuantiti	Harga	Total
1.	Gula merah	½ kg	Rp 7.000	Rp 7.000
2.	Gula pasir putih	1 kg	Rp 12.500	Rp 12.500
3.	Asem jawa	1 ons	Rp 1.500	Rp 1.500
4.	Lemon	1/3 buah	Rp 367	Rp 367
Total				Rp 21.367

Berdasarkan tabel 4.1 untuk biaya bahan baku permen asem original untuk menghasilkan 1 kg permen asem membutuhkan biaya sebesar Rp 21.367. Dengan kemasan botol tersebut dapat menghasilkan 10 botol yang berat isi per botolnya adalah 100 gram.

Tabel 4.2 Biaya bahan baku permen asem original kemasan kotak

No	Bahan Baku	Kuantiti	Harga	Total
1.	Gula merah	1 kg	Rp 14.000	Rp 14.000
2.	Gula pasir putih	2 kg	Rp 12.500	Rp 25.000
3.	Asem jawa	2 ons	Rp 1.500	Rp 3.000
4.	Lemon	2/3 buah	Rp 734	Rp 734
Total				Rp 42.734

Berdasarkan tabel 4.2 untuk biaya bahan baku permen asem original untuk menghasilkan 2 kg permen asem membutuhkan biaya sebesar Rp 42.734. Dengan kemasan kotak tersebut dapat menghasilkan 10 kotak yang berat isi per kotaknya adalah 200 gram.



Tabel 4.3 Biaya bahan baku permen asem original kemasan plastik

No	Bahan Baku	Kuantiti	Harga	Total
1.	Gula merah	2,5 kg	Rp 14.000	Rp 35.000
2.	Gula pasir putih	5 kg	Rp 12.500	Rp 62.500
3.	Asem jawa	5 ons	Rp 1.500	Rp 7.500
4.	Lemon	1 buah	Rp 1.100	Rp 1.100
Total				Rp 106.100

Berdasarkan tabel 4.3 untuk biaya bahan baku permen asem original untuk menghasilkan 5 kg permen asem membutuhkan biaya sebesar Rp 106.100. Dengan kemasan plastik tersebut dapat menghasilkan 5 plastik yang berat isi per plastiknya adalah 1 kg.

Lalu, selama bulan Maret ini memproduksi permen asem pedas (rujak), yaitu untuk kemasan botol dengan berat isi 100 gram yang dikemas menjadi 10 botol dan untuk kemasan plastik dengan berat isi 1 kg yang dikemas menjadi 3 plastik. Sehingga total yang mampu diproduksi sebanyak 13 pcs. Berikut akan disajikan rincian biaya dalam bentuk tabel-tabel dibawah ini.

Tabel 4.4 Biaya bahan baku permen asem pedas (rujak) kemasan botol

No	Bahan Baku	Kuantiti	Harga	Total
1.	Gula merah	½ kg	Rp 7.000	Rp 7.000
2.	Gula pasir putih	1 kg	Rp 12.500	Rp 12.500
3.	Asem jawa	1 ons	Rp 1.500	Rp 1.500
4.	Lemon	1/3 buah	Rp 367	Rp 367
5.	Cabai rawit	¼ ons	Rp 2.500	Rp 2.500
Total				Rp 23.867

Berdasarkan tabel 4.4 untuk biaya bahan baku permen asem pedas (rujak) untuk menghasilkan 1 kg permen asem pedas (rujak) membutuhkan biaya sebesar

Rp 23.867. Dengan kemasan botol tersebut dapat menghasilkan 10 botol yang berat isi per botolnya adalah 100 gram.

Tabel 4.5 Biaya bahan baku permen asem pedas (rujak) kemasan plastik

No	Bahan Baku	Kuantiti	Harga	Total
1.	Gula merah	1,5 kg	Rp 14.000	Rp 21.000
2.	Gula pasir putih	3 kg	Rp 12.500	Rp 37.500
3.	Asem jawa	3 ons	Rp 1.500	Rp 4.500
4.	Lemon	2/3 buah	Rp 734	Rp 734
5.	Cabai rawit	¾ ons	Rp 7.500	Rp 7.500
Total				Rp 71.234

Berdasarkan tabel 4.5 untuk biaya bahan baku permen asem pedas (rujak) untuk menghasilkan 3 kg permen asem pedas (rujak) membutuhkan biaya sebesar Rp 71.234. Dengan kemasan plastik tersebut dapat menghasilkan 3 plastik yang berat isi per plastiknya adalah 1 kg.

#### 4.2.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja di UD. Lapor Sehat Jember ini hanya terdapat tiga karyawan dalam membantu proses produksi permen-permen asem ini. Dalam pemberian gaji karyawan ini, setiap karyawan diberikan upah per bulan sebesar Rp 250.000, sehingga total upah yang dikeluarkan dalam satu bulannya sebesar Rp 750.000. Maka untuk mengetahui biaya tenaga kerja yang dikeluarkan hanya untuk memproduksi permen asem di bulan Maret ini adalah dengan mengalokasikan antara upah di bidang usaha dagang dengan usaha manufaktur. Berikut ini alokasi perhitungannya, total produksi yang dihasilkan untuk permen asem sebanyak 38 pcs dan total produksi yang dihasilkan pada usaha dagang sebanyak 124 pcs, sehingga:

$$\frac{38}{124} \times \frac{Rp\ 750.000}{3\ karyawan} = Rp\ 76.613\ per\ karyawan$$

Produksi permen asem ini menghabiskan waktu dengan total 6 jam, maka untuk mengetahui upah karyawan per jam nya adalah dengan

$$\frac{Rp\ 76.613}{6\ jam} = Rp\ 12.769\ per\ jam$$

#### 4.2.3 Biaya Overhead Pabrik

Biaya *overhead* pabrik ini merupakan biaya diluar dari bahan baku dan tenaga kerja langsung. Dalam hal ini maka biaya *overhead* pabrik antara permen asem original dan permen asem pedas (rujak) akan dikelompokkan berdasarkan masing-masing ukuran kemasan yang tersedia.

Tabel 4.6 Biaya *overhead* pabrik permen asem original kemasan botol

No	Keterangan	Kuantiti	Satuan	Harga Satuan	Total
1.	Botol plastik	10	pcs	Rp 1.800	Rp 18.000
2.	Stiker	10	pcs	Rp 100	Rp 1.000
3.	Plastik <i>shrink</i>	10	pcs	Rp 100	Rp 1.000
Total biaya <i>overhead</i> pabrik					Rp 20.000

Berdasarkan tabel 4.6 untuk biaya *overhead* pabrik permen asem original untuk 10 botol membutuhkan biaya sebesar Rp 20.000 yang meliputi biaya botol, stiker, dan plastik *shrink*.

Tabel 4.7 Biaya *overhead* pabrik permen asem original kemasan kotak

No	Keterangan	Kuantiti	Satuan	Harga Satuan	Total
1.	Lembaran kardus	10	pcs	Rp 1.400	Rp 14.000
2.	Aluminium foil	10	pcs	Rp 375	Rp 3.750
3.	Lem putih	250	gram	Rp 3.250	Rp 3.250
Total biaya <i>overhead</i> pabrik					Rp 21.000

Berdasarkan tabel 4.7 untuk biaya *overhead* pabrik permen asem original untuk 10 kotak membutuhkan biaya sebesar Rp 21.000 yang meliputi biaya lembaran kardus, aluminium foil, dan lem putih.

Tabel 4.8 Biaya *overhead* pabrik permen asem original kemasan plastik

No	Keterangan	Kuantiti	Satuan	Harga Satuan	Total
1.	Plastik PE	5	pcs	Rp 425	Rp 2.125
2.	Stiker	5	pcs	Rp 100	Rp 500
Total biaya <i>overhead</i> pabrik					Rp 2.125

Berdasarkan tabel 4.8 untuk biaya *overhead* pabrik permen asem original untuk 5 plastik membutuhkan biaya sebesar Rp 2.125 yang meliputi biaya plastik PE dan stiker.

Tabel 4.9 Biaya *overhead* pabrik permen asem pedas (rujak) kemasan botol

No	Keterangan	Kuantiti	Satuan	Harga Satuan	Total
1.	Botol plastik	10	pcs	Rp 1.800	Rp 18.000
2.	Stiker	10	pcs	Rp 100	Rp 1.000
3.	Plastik <i>shrink</i>	10	pcs	Rp 100	Rp 1.000
Total biaya <i>overhead</i> pabrik					Rp 20.000

Berdasarkan tabel 4.9 untuk biaya *overhead* pabrik permen asem pedas (rujak) untuk 10 botol membutuhkan biaya sebesar Rp 20.000 yang meliputi biaya botol, stiker, dan plastik *shrink*.

Tabel 4.10 Biaya *overhead* pabrik permen asem pedas (rujak) kemasan plastik

No	Keterangan	Kuantiti	Satuan	Harga Satuan	Total
1.	Plastik PE	3	pcs	Rp 425	Rp 1.275
2.	Stiker	3	pcs	Rp 100	Rp 300
Total biaya <i>overhead</i> pabrik					Rp 1.575

Berdasarkan tabel 4.10 untuk biaya *overhead* pabrik permen asem pedas (rujak) untuk 3 plastik membutuhkan biaya sebesar Rp 1.575 yang meliputi biaya plastik PE dan stiker.

#### 4.2.4 Perhitungan Harga Pokok Produksi berdasarkan UD. Lapor Sehat Jember

Setelah dikumpulkan data-data diatas mulai dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya lain-lain berdasarkan jenis permen. Maka berikut ini adalah perhitungan harga pokok produksi yang telah dilakukan oleh UD. Lapor Sehat Jember berdasarkan masing-masing ukuran kemasan.

Tabel 4.11 Harga pokok produksi permen asem original kemasan botol

Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Satuan	Total Biaya
<b>Bahan Baku:</b>			
a. Gula merah	½ kg	Rp 7.000	Rp 7.000
b. Gula pasir putih	1 kg	Rp 12.500	Rp 12.500
c. Asem jawa	1 ons	Rp 1.500	Rp 1.500
d. Lemon	1/3 buah	Rp 367	Rp 367
Total Biaya Bahan Baku			Rp 21.367
<b>Biaya Tenaga Kerja</b>			
<b>Langsung:</b>			
a. 1 orang	1 jam	Rp 12.769	Rp 12.769
<b>Biaya <i>Overhead</i> Pabrik:</b>			
a. Botol plastik	10 pcs	Rp 1.800	Rp 18.000
b. Stiker	10 pcs	Rp 100	Rp 1.000
c. Plastik <i>shrink</i>	10 pcs	Rp 100	Rp 1.000
Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik			Rp 20.000
Harga Pokok Produksi			Rp 54.136
Jumlah Pesanan			10 botol
Harga Pokok Produksi Satuan			Rp 5.414

Berdasarkan tabel 4.11 maka harga pokok produksi per satuan produk menurut UD. Lepar Sehat Jember untuk permen asem original kemasan botol sebesar Rp 5.414.

Tabel 4.12 Harga pokok produksi permen asem original kemasan kotak

Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Satuan	Total Biaya
<b>Bahan Baku:</b>			
a. Gula merah	1 kg	Rp 14.000	Rp 14.000
b. Gula pasir putih	2 kg	Rp 12.500	Rp 25.000
c. Asem jawa	2 ons	Rp 1.500	Rp 3.000
d. Lemon	2/3 buah	Rp 734	Rp 734
Total Biaya Bahan Baku			Rp 42.734
<b>Biaya Tenaga Kerja</b>			
<b>Langsung:</b>			
a. 1 orang	1 jam	Rp 12.769	Rp 12.769
<b>Biaya <i>Overhead</i> Pabrik:</b>			
a. Lembaran kardus	10 pcs	Rp 1.400	Rp 14.000
b. Aluminium foil	10 pcs	Rp 375	Rp 3.750
c. Lem putih	250 gram	Rp 3.250	Rp 3.250
Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik			Rp 21.000
Harga Pokok Produksi			Rp 76.503
Jumlah Pesanan			10 kotak
Harga Pokok Produksi Satuan			Rp 7.650

Berdasarkan tabel 4.12 maka harga pokok produksi per satuan produk menurut UD. Lapar Sehat Jember untuk permen asem original kemasan kotak sebesar Rp 7.650.

Tabel 4.13 Harga pokok produksi permen asem original kemasan plastik

Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Satuan	Total Biaya
<b>Bahan Baku:</b>			
a. Gula merah	2,5 kg	Rp 14.000	Rp 35.000
b. Gula pasir putih	5 kg	Rp 12.500	Rp 62.500
c. Asem jawa	5 ons	Rp 1.500	Rp 7.500
d. Lemon	1 buah	Rp 1.100	Rp 1.100
Total Biaya Bahan Baku			Rp 106.100
<b>Biaya Tenaga Kerja</b>			
<b>Langsung:</b>			
a. 2 orang	2 jam	Rp 12.769	Rp 51.076
<b>Biaya <i>Overhead</i> Pabrik:</b>			
a. Plastik PE	5 pcs	Rp 425	Rp 2.125
b. Stiker	5 pcs	Rp 100	Rp 500
Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik			Rp 2.625
Harga Pokok Produksi			Rp 159.801
Jumlah Pesanan			5 plastik
Harga Pokok Produksi Satuan			Rp 31.960

Berdasarkan tabel 4.13 maka harga pokok produksi per satuan produk menurut UD. Lapar Sehat Jember untuk permen asem original kemasan plastik sebesar Rp 31.960.



Tabel 4.14 Harga pokok produksi permen asem pedas (rujak) kemasan botol

Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Satuan	Total Biaya
<b>Bahan Baku:</b>			
a. Gula merah	½ kg	Rp 7.000	Rp 7.000
b. Gula pasir putih	1 kg	Rp 12.500	Rp 12.500
c. Asem jawa	1 ons	Rp 1.500	Rp 1.500
d. Lemon	1/3 buah	Rp 367	Rp 367
e. Cabai rawit	¼ ons	Rp 2.500	Rp 2.500
Total Biaya Bahan Baku			Rp 23.867
<b>Biaya Tenaga Kerja</b>			
<b>Langsung:</b>			
a. 1 orang	1 jam	Rp 12.769	Rp 12.769
<b>Biaya <i>Overhead</i> Pabrik:</b>			
a. Botol plastik	10 pcs	Rp 1.800	Rp 18.000
b. Stiker	10 pcs	Rp 100	Rp 1.000
c. Plastik <i>shrink</i>	10 pcs	Rp 100	Rp 1.000
Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik			Rp 20.000
Harga Pokok Produksi			Rp 56.636
Jumlah Pesanan			10 botol
Harga Pokok Produksi Satuan			Rp 5.664

Berdasarkan tabel 4.14 maka harga pokok produksi per satuan produk menurut UD. Lapar Sehat Jember untuk permen asem original kemasan botol sebesar Rp 5.664.

Tabel 4.15 Harga pokok produksi permen asem pedas (rujak) kemasan plastik

Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Satuan	Total Biaya
<b>Bahan Baku:</b>			
a. Gula merah	1,5 kg	Rp 14.000	Rp 21.000
b. Gula pasir putih	3 kg	Rp 12.500	Rp 37.500
c. Asem jawa	3 ons	Rp 1.500	Rp 4.500
d. Lemon	2/3 buah	Rp 734	Rp 734
e. Cabai rawit	3/4 ons	Rp 7.500	Rp 7.500
Total Biaya Bahan Baku			Rp 71.234
<b>Biaya Tenaga Kerja</b>			
<b>Langsung:</b>			
a. 2 orang	1 jam	Rp 12.769	Rp 25.538
<b>Biaya <i>Overhead</i> Pabrik:</b>			
a. Plastik PE	3 pcs	Rp 425	Rp 1.275
b. Stiker	3 pcs	Rp 100	Rp 300
Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik			Rp 1.575
Harga Pokok Produksi			Rp 98.347
Jumlah Pesanan			3 plastik
Harga Pokok Produksi Satuan			Rp 32.782

Berdasarkan tabel 4.15 maka harga pokok produksi per satuan produk menurut UD. Lapar Sehat Jember untuk permen asem original kemasan plastik sebesar Rp 32.782.

### 4.3 Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing*

#### 4.3.1 Pengumpulan Unsur-unsur Biaya Produksi

Harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* ini merupakan suatu metode yang memperhitungkan seluruh biaya produksi untuk menentukan harga pokok produksi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat variabel maupun tetap. UMKM ini juga menyadari bahwa terdapat biaya-biaya selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung yang belum masuk ke dalam perhitungan harga pokok produksi, hal ini disebabkan karena UMKM hanya berfokus dalam biaya yang terlihat dikeluarkan selama proses produksi berlangsung.

Menurut Horngren (2008:45) menjelaskan harga pokok produksi (*cost of goods manufactured*) adalah biaya barang yang dibeli untuk diproses sampai selesai, baik sebelum maupun selama periode akuntansi berjalan. Maka dapat disimpulkan bahwa, harga pokok produksi dianggap sebagai suatu pengorbanan yang terjadi dalam mengeluarkan biaya-biaya produksi dan melalui informasi tersebut dapat menjadi dasar dalam menentukan harga jual suatu produk. Adapun biaya-biaya yang tidak dihitung oleh UMKM ini seperti biaya listrik, biaya gas LPG, dan biaya penyusutan aset tetap. Maka, berikut ini adalah daftar dari biaya-biaya yang digunakan dalam metode *full costing*.

a. Biaya listrik

Biaya listrik yang biasa dikeluarkan oleh UD. Lepar Sehat Jember pada bulan Maret 2021 adalah sebesar Rp 200.000, namun dalam pengalokasiannya adalah 75% untuk rumah tangga, 25% untuk kegiatan produksi (berupa penggunaan sealer). Maka penggunaan listrik untuk usaha pada bulan Maret adalah sebesar Rp 50.000, dalam perhitungan listrik ini dihitung dengan membagi seluruh produk yang dihasilkan pada usaha manufaktur dengan usaha dagang dan dikalikan dengan biaya listrik tersebut.

$$\frac{18 \text{ pcs}}{91 \text{ pcs}} \times \text{Rp } 50.000 = \text{Rp } 9.890 \text{ untuk } 18 \text{ pcs}$$

Maka biaya listrik yang dikeluarkan untuk memproduksi permen asem pada penggunaan sealer sebesar dengan perhitungan sebagai berikut :

$$\frac{Rp\ 9.890}{18\ pcs} = Rp\ 550\ per\ pcs$$

b. Biaya gas LPG

Tabung gas elpiji yang digunakan dalam proses produksi ini menggunakan tabung 3 kg dan hanya membutuhkan 1 tabung saja dengan harga Rp 19.000. Untuk penggunaan gas LPG dengan total produk yang dihasilkan sebanyak 12 kg permen ini diperkirakan hanya menghabiskan setengah tabung saja, dengan harga Rp 9.500 maka akan dihitung sebagai berikut: Rp 9.500/12 kg permen = Rp 792 per kg permen.

c. Biaya penyusutan aset tetap

UD. Lapar Sehat Jember ini tidak menetapkan metode penyusutan, maka dalam menetapkan penyusutan menggunakan metode garis lurus. Berikut ini adalah daftar penyusutan aset tetap

Tabel 4.16 Perhitungan penyusutan aset tetap

Mesin	Masa Manfaat (tahun)	Harga Perolehan (Rp)	Penyusutan per Tahun (Rp)	Penyusutan per Bulan (Rp)	Penyusutan per Satuan Produk (Rp)
Sealer kecil	6	150.000	25.000	2.083	116 (2.083/18 pcs)
Kompore	8	800.000	100.000	8.333	220 (8.333/38 pcs)
Wajan	5	90.000	18.000	1.500	40 (1.500/38 pcs)
Nampan stainless	5	50.000	10.000	833	22 (833/38 pcs)
Spatula	5	25.000	5.000	417	11 (417/38 pcs)

#### 4.3.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Permen Asem Original

Pada bagian ini akan dihitung harga pokok produksi permen asem original berdasarkan masing-masing ukuran kemasan dengan metode *full costing* yang menggabungkan seluruh unsur biaya produksi mulai dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik bersifat tetap dan variabel.



Tabel 4.17 Perhitungan harga pokok produksi permen asem original kemasan botol metode *full costing*.

Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Satuan	Total Biaya
<b>Bahan Baku:</b>			
a. Gula merah	½ kg	Rp 7.000	Rp 7.000
b. Gula pasir putih	1 kg	Rp 12.500	Rp 12.500
c. Asem jawa	1 ons	Rp 1.500	Rp 1.500
d. Lemon	1/3 buah	Rp 367	Rp 367
<b>Total Biaya Bahan Baku</b>			<b>Rp 21.367</b>
<b>Biaya Tenaga Kerja Langsung:</b>			
a. 1 orang	1 jam	Rp 12.769	Rp 12.769
<b>Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel:</b>			
a. Botol plastik	10 pcs	Rp 1.800	Rp 18.000
b. Stiker	10 pcs	Rp 100	Rp 1.000
c. Plastik <i>shrink</i>	10 pcs	Rp 100	Rp 1.000
d. Biaya LPG	1 kg permen	Rp 792	Rp 792
<b>Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap, biaya penyusutan:</b>			
a. Kompor	10 pcs	Rp 220	Rp 2.200
b. Wajan	10 pcs	Rp 40	Rp 400
c. Nampan stainless	10 pcs	Rp 22	Rp 220
d. Spatula	10 pcs	Rp 11	Rp 110
<b>Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik</b>			<b>Rp 23.722</b>
<b>Harga Pokok Produksi</b>			<b>Rp 57.858</b>
<b>Jumlah Pesanan</b>			<b>10 botol</b>
<b>Harga Pokok Produksi Satuan</b>			<b>Rp 5.786</b>

Berdasarkan tabel 4.17 maka harga pokok produksi per satuan dengan metode *full costing* untuk permen asem original kemasan botol sebesar Rp 5.786.

Tabel 4.18 Perhitungan harga pokok produksi permen asem original kemasan kotak metode *full costing*.

Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Satuan	Total Biaya
<b>Bahan Baku:</b>			
a. Gula merah	1 kg	Rp 14.000	Rp 14.000
b. Gula pasir putih	2 kg	Rp 12.500	Rp 25.000
c. Asem jawa	2 ons	Rp 1.500	Rp 3.000
d. Lemon	2/3 buah	Rp 734	Rp 734
<b>Total Biaya Bahan Baku</b>			Rp 42.734
<b>Biaya Tenaga Kerja Langsung:</b>			
a. 1 orang	1 jam	Rp 12.769	Rp 12.769
<b>Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel:</b>			
a. Lembaran kardus	10 pcs	Rp 1.400	Rp 14.000
b. Aluminium foil	10 pcs	Rp 375	Rp 3.750
c. Lem putih	250 gram	Rp 3.250	Rp 3.250
d. Biaya LPG	2 kg permen	Rp 792	Rp 1.584
e. Biaya listrik	10 pcs	Rp 550	Rp 5.500
<b>Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap, biaya penyusutan:</b>			
a. Sealer kecil	10 pcs	Rp 174	Rp 1.740
b. Kompor	10 pcs	Rp 220	Rp 2.200
c. Wajan	10 pcs	Rp 40	Rp 400
d. Nampan stainless	10 pcs	Rp 22	Rp 220
e. Spatula	10 pcs	Rp 11	Rp 110
<b>Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik</b>			Rp 32.754
<b>Harga Pokok Produksi</b>			Rp 88.257
<b>Jumlah Pesanan</b>			10 kotak
<b>Harga Pokok Produksi Satuan</b>			Rp 8.826

Berdasarkan tabel 4.18 maka harga pokok produksi per satuan dengan metode *full costing* untuk permen asem original kemasan kotak sebesar Rp 8.826.

Tabel 4.19 Perhitungan harga pokok produksi permen asem original kemasan plastik metode *full costing*.

Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Satuan	Total Biaya
<b>Bahan Baku:</b>			
a. Gula merah	2,5 kg	Rp 14.000	Rp 35.000
b. Gula pasir putih	5 kg	Rp 12.500	Rp 62.500
c. Asem jawa	5 ons	Rp 1.500	Rp 7.500
d. Lemon	1 buah	Rp 1.100	Rp 1.100
Total Biaya Bahan Baku			Rp 106.100
<b>Biaya Tenaga Kerja Langsung:</b>			
a. 2 orang	2 jam	Rp 12.769	Rp 51.076
<b>Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel:</b>			
a. Plastik PE	5 pcs	Rp 425	Rp 2.125
b. Stiker	5 pcs	Rp 100	Rp 500
c. Biaya LPG	5 kg permen	Rp 792	Rp 3.960
d. Biaya listrik	5 pcs	Rp 550	Rp 2.750
<b>Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap, biaya penyusutan:</b>			
a. Sealer kecil	5 pcs	Rp 174	Rp 870
b. Kompor	5 pcs	Rp 220	Rp 1.100
c. Wajan	5 pcs	Rp 40	Rp 200
d. Nampan stainless	5 pcs	Rp 22	Rp 110
e. Spatula	5 pcs	Rp 11	Rp 55
Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik			Rp 11.670
Harga Pokok Produksi			Rp 168.846
Jumlah Pesanan			5 plastik
Harga Pokok Produksi Satuan			Rp 33.770



Berdasarkan tabel 4.19 maka harga pokok produksi per satuan dengan metode *full costing* untuk permen asem original kemasan plastik sebesar Rp 33.770.

#### **4.3.3 Perhitungan Harga Pokok Produksi Permen Asem Pedas (Rujak)**

Sama halnya seperti sebelumnya, pada bagian ini akan dihitung harga pokok produksi permen asem peda (rujak) berdasarkan masing-masing ukuran kemasan dengan metode *full costing* yang menggabungkan seluruh unsur biaya produksi mulai dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik bersifat tetap dan variabel.

Tabel 4.20 Perhitungan harga pokok produksi permen asem pedas (rujak) kemasan botol metode *full costing*.

Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Satuan	Total Biaya
<b>Bahan Baku:</b>			
a. Gula merah	½ kg	Rp 7.000	Rp 7.000
b. Gula pasir putih	1 kg	Rp 12.500	Rp 12.500
c. Asem jawa	1 ons	Rp 1.500	Rp 1.500
d. Lemon	1/3 buah	Rp 367	Rp 367
e. Cabai rawit	¼ ons	Rp 2.500	Rp 2.500
Total Biaya Bahan Baku			Rp 23.867
<b>Biaya Tenaga Kerja Langsung:</b>			
a. 1 orang	1 jam	Rp 12.769	Rp 12.769
<b>Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel:</b>			
a. Botol plastik	10 pcs	Rp 1.800	Rp 18.000
b. Stiker	10 pcs	Rp 100	Rp 1.000
c. Plastik <i>shrink</i>	10 pcs	Rp 100	Rp 1.000
d. Biaya LPG	1 kg permen	Rp 792	Rp 792
<b>Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap, biaya penyusutan:</b>			
a. Kompor	10 pcs	Rp 220	Rp 2.200
b. Wajan	10 pcs	Rp 40	Rp 400
c. Nampan stainless	10 pcs	Rp 22	Rp 220
d. Spatula	10 pcs	Rp 11	Rp 110
Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik			Rp 23.722
Harga Pokok Produksi			Rp 60.358
Jumlah Pesanan			10 botol
Harga Pokok Produksi Satuan			Rp 6.036

Berdasarkan tabel 4.20 maka harga pokok produksi per satuan dengan metode *full costing* untuk permen rujak kemasan botol sebesar Rp 6.036.

Tabel 4.21 Perhitungan harga pokok produksi permen asem pedas (rujak) kemasan plastik metode *full costing*.

Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Satuan	Total Biaya
<b>Bahan Baku:</b>			
a. Gula merah	1,5 kg	Rp 14.000	Rp 21.000
b. Gula pasir putih	3 kg	Rp 12.500	Rp 37.500
c. Asem jawa	3 ons	Rp 1.500	Rp 4.500
d. Lemon	2/3 buah	Rp 734	Rp 734
e. Cabai rawit	¾ ons	Rp 7.500	Rp 7.500
Total Biaya Bahan Baku			Rp 71.234
<b>Biaya Tenaga Kerja Langsung:</b>			
a. 2 orang	1 jam	Rp 12.769	Rp 25.538
<b>Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel:</b>			
a. Plastik PE	3 pcs	Rp 425	Rp 1.275
b. Stiker	3 pcs	Rp 100	Rp 300
c. Biaya LPG	3 kg permen	Rp 792	Rp 2.376
d. Biaya listrik	3 pcs	Rp 550	Rp 1.650
<b>Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap, biaya penyusutan:</b>			
a. Sealer kecil	3 pcs	Rp 174	Rp 522
b. Kompor	3 pcs	Rp 220	Rp 660
c. Wajan	3 pcs	Rp 40	Rp 120
d. Nampan stainless	3 pcs	Rp 22	Rp 66
e. Spatula	3 pcs	Rp 11	Rp 33
Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik			Rp 7.002
Harga Pokok Produksi			Rp 103.774
Jumlah Pesanan			3 plastik
Harga Pokok Produksi Satuan			Rp 34.592

Berdasarkan tabel 4.21 maka harga pokok produksi per satuan dengan metode *full costing* untuk permen rujak kemasan plastik sebesar Rp 34.592.

#### 4.4 Perbandingan Harga Pokok Produksi Menurut UD. Lapar Sehat Jember dengan Metode *Full Costing*

Tabel 4.22 Perbandingan perhitungan harga pokok produksi per satuan produk

Jenis Permen	Jenis Kemasan	Menurut UD. Lapar Sehat Jember	Metode <i>Full Costing</i>	Selisih
Permen Asem Original	Botol	Rp 5.414	Rp 5.786	Rp 372
	Kotak	Rp 7.650	Rp 8.826	Rp 1.176
	Plastik	Rp 31.960	Rp 33.770	Rp 1.810
Permen Asem Pedas (Rujak)	Botol	Rp 5.664	Rp 6.036	Rp 372
	Plastik	Rp 32.782	Rp 34.592	Rp 1.810

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat dari tabel perbandingan perhitungan menurut UD. Lapar Sehat Jember dan metode *full costing* terdapat perbedaan harga pokok produksi antara kedua jenis permen asem tersebut. Untuk perhitungan menurut UD. Lapar Sehat Jember hasil yang didapatkan lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing* dan sebaliknya hasil yang didapatkan pada metode *full costing* lebih besar dari pada menurut UD. Lapar Sehat Jember.

Walaupun selisih yang dihasilkan sedikit namun hal tersebut juga akan mempengaruhi dalam menentukan harga jual yang tepat dan seharusnya lebih tinggi dari harga satuan menggunakan metode *full costing*. Perbedaan perbandingan tersebut disebabkan karena pada metode *full costing* semua unsur-unsur biaya dirinci dan diperhitungkan mulai dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, hingga biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat variabel maupun tetap yang meliputi biaya listrik, biaya LPG, dan biaya penyusutan aset tetap. Pada biaya listrik penulis sudah mengalokasikan berdasarkan setiap kemasan yang berhasil diproduksi lalu membagi dengan total produksi yang menggunakan sealer dan dikalikan dengan satu hari penggunaan listrik tersebut. Pada biaya LPG, penulis juga menghitung dengan total penggunaan LPG dibagi dengan total permen yang dapat dihasilkan untuk memperoleh harga penggunaan LPG saat produksi 1 kg permen. Pada biaya penyusutan aset tetap ini penulis menggunakan metode garis

lurus dengan membagi harga perolehan dengan masa manfaat per tahun, lalu untuk mendapatkan harga penyusutan per satuan produk dengan membagi harga perolehan per bulan dengan total produksi permen asem dalam bulan tersebut.



## BAB 5

### KESIMPULAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil kegiatan Praktek Kerja Nyata yang telah dilakukan penulis pada UD. Lapar Sehat Jember selama 272 jam kerja, terdapat beberapa kesimpulan yang dapat diambil terkait dengan harga pokok produksi, diantaranya yaitu:

- a. UD. Lapar Sehat Jember merupakan sebuah usaha dagang yang bergerak dibidang makanan sehat dan juga usaha manufaktur khusus permen asem. UD. Lapar Sehat Jember menyediakan dua jenis rasa permen asem yaitu permen asem original dan permen asem pedas (rujak) dengan beberapa jenis kemasan. Pada bulan Maret ini UD. Lapar Sehat memproduksi permen asem original kemasan botol dengan berat isi 100 gram, kemasan kotak dengan berat isi 200 gram, dan kemasan plastik dengan berat isi 1 kg, sedangkan untuk permen asem pedas (rujak) kemasan botol dengan berat isi 100 gram dan kemasan plastik dengan berat isi 1 kg. Metode yang digunakan oleh UD. Lapar Sehat Jember ini adalah metode harga pokok proses, dimana UMKM ini melakukan produksi permen asem untuk memenuhi persediaan gudang.
- b. Jika dilihat dari harga jual yang ditentukan oleh pemilik UD. Lapar Sehat Jember ini terlihat tetap memperoleh keuntungan. Namun pemilik juga meminta agar membantu dalam menghitung harga pokok produksi yang sesungguhnya untuk memperoleh harga pokok produksi yang tepat. Dalam penentuan harga pokok produksi yang dilakukan oleh UD. Lapar Sehat Jember masih menggunakan bentuk sederhana yang hanya menggunakan taksiran biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya penolong (biaya *overhead* pabrik variabel) yang terdiri dari bahan-bahan untuk pengemasannya saja tanpa memperhitungkan dan mengelompokkan unsur-unsur dari biaya *overhead* pabrik lainnya. Biaya yang belum diperhitungkan oleh UD. Lapar Sehat Jember adalah biaya listrik, biaya LPG, dan biaya

penyusutan aset tetap yaitu adanya penggunaan sealer kecil, kompor, wajan, nampan stainless, dan spatula. Dimana dalam metode *full costing* ini semua biaya harus diperhitungkan mulai dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel maupun tetap serta meliputi biaya yang telah penulis sebutkan diatas yang belum diperhitungkan oleh UD. Lapar Sehat Jember.

- c. Perhitungan harga pokok produksi permen asem original berdasarkan UD. Lapar Sehat Jember untuk kemasan botol sebesar Rp 5.414, kemasan kotak sebesar Rp 7.650, dan kemasan plastik sebesar Rp 31.960. Sedangkan berdasarkan metode *full costing* untuk kemasan botol sebesar Rp 5.786, kemasan kotak sebesar Rp 8.826, dan kemasan plastik sebesar Rp 33.770. Maka selisih yang didapat untuk kemasan botol sebesar Rp 372, kemasan kotak sebesar Rp 1.176, dan kemasan plastik sebesar Rp 1.810.
- d. Perhitungan harga pokok produksi permen asem pedas (rujak) berdasarkan UD. Lapar Sehat Jember untuk kemasan botol sebesar Rp 5.664 dan kemasan plastik sebesar Rp 32.782. Sedangkan berdasarkan metode *full costing* untuk kemasan botol sebesar Rp 6.036 dan plastik sebesar Rp 34.592. Maka selisih yang didapat untuk kemasan botol sebesar Rp 372 dan kemasan plastik sebesar Rp 1.810.
- e. Melalui selisih perhitungan tersebut setidaknya dapat membantu UMKM ini dalam mempertimbangkan kembali penentuan harga jual produk dan sebaiknya menggunakan harga yang lebih tinggi dari perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing*.

## 5.2 Kendala dan Hambatan

Dalam pelaksanaan Praktek Kerja Nyata ini penulis memiliki beberapa hambatan yang dialami, diantaranya yaitu:

- a. Keterbatasan dari UD. Lapar Sehat Jember dalam memberikan data terkait dengan biaya-biaya produksi karena tidak memiliki pencatatan khusus

untuk sejumlah pengeluaran dan pemasukan yang terjadi, sehingga semua data yang diberikan menggunakan perkiraan dari pemilik.

- b. Keterbatasan yang dialami penulis pada saat menghitung biaya penyusutan aset tetap, karena UD. Lapar Sehat Jember belum memiliki ketentuan sendiri, sehingga penulis menggunakan perhitungan metode garis lurus.
- c. UD. Lapar Sehat Jember tidak mengumpulkan dan mengelompokkan unsur-unsur harga pokok produksi sesuai dengan metode yang tepat terutama dalam penentuan biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel maupun tetap.

### 5.3 Saran

Dengan terbentuknya laporan Praktek Kerja Nyata ini, penulis berharap pihak UD. Lapar Sehat Jember dapat menentukan harga jual yang lebih tinggi atas perhitungan metode *full costing* tersebut. Selain itu, penulis juga berharap beberapa keterbatasan dan hambatan yang terjadi di UD. Lapar Sehat Jember ini untuk dapat diubah menjadi sebagaimana mestinya. Terutama dalam pencatatan pemasukan dan pengeluaran, baik yang terjadi saat pembelian biaya produksi maupun pemasukan atas penjualan produk-produk tersebut. Dengan kata lain penulis berharap pihak UD. Lapar Sehat Jember dapat menerapkan pembukuan sehingga semua catatan tersebut juga akan berguna ketika suatu saat dibutuhkan dan agar dapat berkembang, dikenal oleh banyak kalangan, serta bersaing dengan UMKM lainnya.



**DAFTAR PUSTAKA**

- Baldric Siregar, B. Suropto, D. Hapsoro, E. Widodo Lo, E. Herowati, L. Kusumasari dan Nurofik, 2016, *Akuntansi Biaya Edisi 2*, Jakarta: Salemba Empat.
- Firdaus A. Dunia dan W. Abdullah, 2016, *Akuntansi Biaya Edisi 3*, Jakarta: Salemba Empat.
- Harnanto, 2017, *Akuntansi Biaya: Sistem Biaya Historis*, Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Horngren, Charles, et. Al, 2008, *Akuntansi Biaya: Pendekatan Manajerial*, Erlangga, Jakarta.
- Kementrian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah Republik Indonesia. *Perkembangan Data Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) dan Usaha Besar (UB) Tahun 2017-2018*.
- Mursyidi, 2018, *Akuntansi Biaya: Conventional Costing, Just In Time, dan Activity-Based Costing*, Bandung: PT Refika Aditama.
- Mulyadi, 2018, *Akuntansi Biaya Edisi 5*, cetakan kelimabelas, Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Surjaweni, V. Wiratna, 2015, *Akuntansi Biaya Teori dan Penerapannya*, Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Wiwik Lestari dan D. Bagus Permana, 2017, *Akuntansi Biaya Edisi 2: Dalam Perspektif Manajerial*, Depok: PT RajaGrafindo Persada.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat permohonan kepada tempat PKN



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN**  
**UNIVERSITAS JEMBER**  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS**  
 Jl. Kalimantan 37 – Kampus Bumi Tegal Boto Kotak Pos 159 Jember 68121  
 Telepon 0331-337990 Faximile 0331-332150  
 Email : [feb@unej.ac.id](mailto:feb@unej.ac.id) Website : [www.feb.unej.ac.id](http://www.feb.unej.ac.id)

---

Nomor : 1314/UN.25.1.4/PM/2021 11 Februari 2021  
 Lampiran : Satu Bendel  
 Ha : **Permohonan Tempat PKN**

Yth. Pimpinan UD. Lapar Sehat Jember  
 Jl. Graha Permata Indah No. B25 Kranjangan  
 Jember

Dengan ini kami beritahukan dengan hormat, bahwa guna melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Diploma III Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember maka para mahasiswa diwajibkan melaksanakan Praktek Kerja Nyata (PKN).

Sehubungan dengan hal tersebut kami mengharap kesediaan Institusi yang Saudara pimpin untuk menjadikan Obyek atau tempat PKN. Adapun mahasiswa yang ingin meminta data tersebut adalah Sebagai Berikut :

NO	NAMA	NIM	PROG. STUDI
1.	Yola Martha Rizky Hana	180803104046	D3 Akuntansi
2.	Lusia Widhia Odilia Iswara	180803104053	D3 Akuntansi
3.	Yolanda Regina Ruth Rawung	180803104065	D3 Akuntansi

Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata tersebut pada bulan : 01 Maret 2021 - 08 April 2021

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya disampaikan terimakasih.




a.n. Dekan  
Wakil Dekan I



Dr. Zainuri, M.Si  
NIP. 19640325 198902 1 001

Tembusan kepada Yth :  
 1. Yang bersangkutan;  
 2. Arsip

## Lampiran 2. Surat keterangan persetujuan dari tempat PKN



## UD. LAPAR SEHAT

Jl. Graha Permata Indah No. B25, Krajan, Kranjingan,  
Kec. Sumbersari, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68126

Telepon 08233221988 Instagram @laparsehat  
Website : <https://laparsehat.wordpress.com>

---

**SURAT KETERANGAN**

Kepada Yth,  
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis  
Universitas Jember

Perihal: Persetujuan Praktek Kerja Nyata

Menerangkan bahwa:


No	Nama	NIM	Program Studi
1.	Yola Martha Rizky Hana	180803104046	D3 Akuntansi
2.	Lusia Widhia Odillia Iswara	180803104053	D3 Akuntansi
3.	Yolanda Regina Ruth Rawung	180803104065	D3 Akuntansi

Telah menyelesaikan Praktek Kerja Nyata (PKN) yang bertempat di UD. Lapar Sehat Jember yang dilaksanakan selama 272 jam kerja sejak tanggal 1 Maret 2021 – 16 April 2021.

Demikian surat keterangan ini kami buat sebagaimana mestinya.


Jember, 16 April 2021

Hormat kami,



**Erina Frataria**

## Lampiran 3. Nilai dari objek PKN



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN**  
**UNIVERSITAS JEMBER**  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS**  
 Jl. Kalimantan 37 – Kampus Bumi Tegal Boto Kotak Pos 159 Jember 68121  
 Telepon 0331-337990 Faximile 0331-332150  
 Email : [feb@unej.ac.id](mailto:feb@unej.ac.id) Website : [www.feb.unej.ac.id](http://www.feb.unej.ac.id)

---

**NILAI HASIL PRAKTEK KERJA NYATA (PKN) MAHASISWA**  
**FAKULTAS EKONOMI UNIVERSITAS JEMBER**


NO	INDIKATOR PENILAIAN	NILAI	
		ANGKA	HURUF
1.	Kedisiplinan	95	A
2.	Ketertiban	95	A
3.	Prestasi Kerja	95	A
4.	Kesopanan	95	A
5.	Tanggung Jawab	95	A


**IDENTITAS MAHASISWA :**

Nama : Lusia Widhia Odillia Iswara  
 N I M : 180803104053  
 Program Studi : D3 AKUNTANSI

**IDENTITAS PEMBERI NILAI :**

Nama : Erina Frataria  
 Jabatan : Pemilik UMKM  
 Institusi : UD. Lapar Sehat Jember

Tanda Tangan dan Stempel Lembaga : 



Lapar Sehat  
 f laparsehat  
 @ laparsehat  
 www.laparsehat.com  
 laparsehat  
 Jember - Jawa Timur

**PEDOMAN PENILAIAN**

NO	ANGKA	KRITERIA
1.	85 - 100	Sangat Baik
2.	75 - 84	Baik
3.	65 - 74	Cukup Baik
4.	0 - 64	Kurang Baik

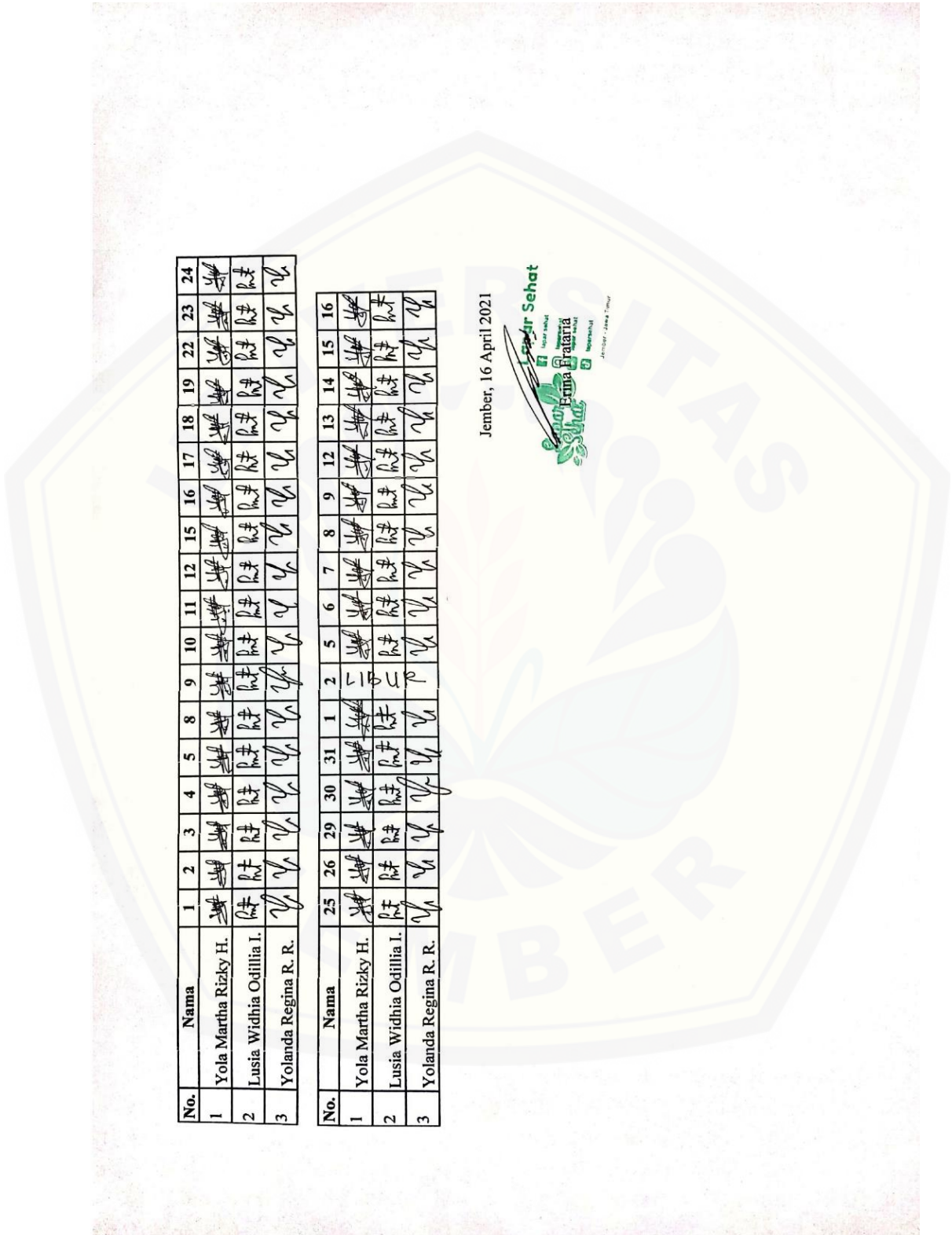
Lampiran 4. Absensi PKN

No.	Nama	1	2	3	4	5	8	9	10	11	12	15	16	17	18	19	22	23	24
1	Yola Martha Rizky H.	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>
2	Lusia Widhia Odillia I.	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>
3	Yolanda Regina R. R.	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>

No.	Nama	25	26	29	30	31	1	2	5	6	7	8	9	12	13	14	15	16
1	Yola Martha Rizky H.	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>
2	Lusia Widhia Odillia I.	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>
3	Yolanda Regina R. R.	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>	<del>u</del>

Jember, 16 April 2021



## Lampiran 5. Persetujuan penyusunan laporan PKN



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS JEMBER  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS**  
Jl. Kalimantan 37 – Kampus Bumi Tegal Boto Kotak Pos 159 Jember 68121  
Telepon 0331-337990 Faximile 0331-332150  
Email : [feb@unej.ac.id](mailto:feb@unej.ac.id) Website : [www.feb.unej.ac.id](http://www.feb.unej.ac.id)

**PERSETUJUAN PENYUSUNAN LAPORAN PRAKTEK KERJA NYATA (PKN)**

Menerangkan bahwa :


Nama : LUSIA WIDHIA ODILLIA ISWARA  
N I M : 180803104053  
Fakultas : EKONOMI DAN BISNIS UNIVERSITAS JEMBER  
Jurusan : AKUNTANSI  
Program Studi : DIPLOMA III AKUNTANSI

disetujui untuk menyusun laporan Praktek Kerja Nyata (PKN) dengan judul :  
“Perhitungan Harga Pokok Produksi Permen pada UD. Lepar Sehat Jember”

(Revisi)

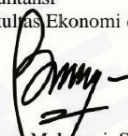
“Perhitungan Harga Pokok Produksi Permen Asem pada UD. Lepar Sehat Jember”

Dosen pembimbing :

Nama	N I P	Tanda Tangan
Dr. Ahmad Roziq, SE., MM., Ak	NIP. 197004281997021001	

Persetujuan menyusun laporan Praktek Kerja Nyata (PKN) ini berlaku 6 (enam) bulan, mulai tanggal : 1 Maret 2021 s.d 1 September 2021 Apabila sampai batas waktu yang telah ditentukan masih belum selesai, maka dapat mengajukan **perpanjangan** selama 2 bulan, dan apabila masih juga belum bisa menyelesaikan, maka harus melakukan Praktek Kerja Nyata kembali.

Jember, 5 Mei 2021  
Koordinator Program Studi. D3  
Akuntansi  
Fakultas Ekonomi dan Bisnis UNEJ

  
Bunga Maharani, S.E, M.S.A..  
NIP. 19850301 201012 2 005

Lampiran 6. Kartu konsultasi



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS JEMBER  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS**  
Jl. Kalimantan 37 – Kampus Bumi Tegal Boto Kotak Pos 159 Jember 68121  
Telepon 0331-337990 Faximile 0331-332150  
Email : [feb@unej.ac.id](mailto:feb@unej.ac.id) Website : [www.feb.unej.ac.id](http://www.feb.unej.ac.id)

**KARTU KONSULTASI**  
**BIMBINGAN PRAKTEK KERJA NYATA (PKN) PROGRAM STUDI DIPLOMA**  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS UNIVERSITAS JEMBER**

Nama : Lusya Widhia Odillia Iswara  
NIM : 180803104053  
Program Studi : Diploma III Akuntansi  
Judul Laporan PKN : Perhitungan Harga Pokok Produksi Permen Asem pada UD. Lapar Sehat Jember

---

Dosen Pembimbing : Dr. Ahmad Roziq, SE., MM., Ak

---

TMT\_Persetujuan : s/d  
Perpanjangan : s/d

NO.	TGL. KONSULTASI	MASALAH YANG DIKONSULTASIKAN	TANDA TANGAN PEMBIMBING
1.	7 - 3 - 2021	Pengajuan judul	1.
2.	12 - 3 - 2021	ACC judul	2.
3.	12 - 4 - 2021	Bimbingan bab 1, 2, 3	3.
4.	20 - 4 - 2021	Revisi bab 1, 2, 3	4.
5.	28 - 4 - 2021	Bimbingan bab 4, 5	5.
6.	3 - 5 - 2021	Revisi bab 4	6.
7.	6 - 5 - 2021	Revisi bab 4, 5	7.
8.	10 - 5 - 2021	ACC tugas akhir	8.
9.			9.....
10.			10.....
11.			11.....
12.			12.....
13.			13.....
14.			14.....
15.			15.....

Laporan Praktek Kerja Nyata (PKN) ybs. disetujui untuk diujikan:

Mengetahui,

Koordinator Program Studi  
D3 Akuntansi

Bunga Maharani, S.E., M.S.A..  
NIP. 19850301 201012 2 005

Jember, 10 Mei 2021  
Dosen Pembimbing

Dr. Ahmad Roziq, SE., MM., Ak  
NIP. 19700428 1997021001

Lampiran 7. Foto produk permen asem pedas (rujak) kemasan botol



Lampiran 8. Foto produk permen asem original kemasan botol





Lampiran 9. Foto produk permen asem original kemasan kotak

