

# Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Es Yoghurt Yocin Skala Usaha Rumah Tangga

## (Studi Kasus Pengolahan Yoghurt Skala Rumah Tangga Bapak Dela Suryadi W)

### *An Analysis of Cost Production on The Yocin Home Yocin Yoghurt Ice Industry (A Case Study on Mr Dela Suryadi's Yoghurt Home Industry)*

Denok Wardatul Musyayyadah  
Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Jember (UNEJ)  
Jln. Kalimantan 37, Jember 68121  
E-mail : noex\_sx@yahoo.com

#### Abstrak

Metode *Full Costing* yang diterapkan sesuai dengan kaidah akuntansi biaya dalam perhitungan suatu produk cukup membantu mengurangi terjadinya *overcosting* ataupun *undercosting* yang diakibatkan oleh terjadinya distorsi dalam pembebanan biaya. Penghitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *Full Costing* merupakan suatu informasi biaya suatu pabrik pada umumnya yang sangat dibutuhkan untuk menentukan harga pokok produksi dan penetapan harga jual. Biaya produksi merupakan unsur biaya yang besar jumlahnya. Mengingat pentingnya harga pokok produksi dan harga jual pada pabrik, maka pengelola pabrik harus bisa mengendalikan biaya produksi untuk menghitung harga jual yang dinilai wajar oleh konsumen. Serta meminimalkan biaya-biaya yang kiranya tidak menambahkan nilai.

**Kata kunci:** Analisis, Harga Pokok Produksi, Metode Full Costing

#### Abstract

*Full Costing methods is applied in accordance with the accounting rules in the calculation of the cost of a product is enough to help reduce the occurrence undercosting or overcosting caused by the distortion in charging. Counting the cost of production by using the full costing method is a cost of a plant information in general that is needed to determine the cost of production and selling price determination. The cost of production is a major cost element number. Given the importance of the cost of production and selling price in the factory, the factory manager must be able to control production costs to calculate the selling price is considered reasonable by the consumer. As well as minimizing the costs would not add value.*

**Keywords:** Analysis, Cost Production, Full Costing Method.

#### Pendahuluan

Perkembangan perekonomian Indonesia telah merubah paradigma masyarakat dalam meningkatkan taraf hidupnya. Masyarakat telah mengembangkan kemampuan diri berwirausaha untuk meningkatkan taraf hidup perekonomian mereka. Ini merupakan sebuah kemajuan bagi negara Indonesia bahwa masyarakat terutama para generasi muda mau merubah pola pikir yang sebelumnya hanya ingin jadi pegawai setelah lulus pendidikan, maka kali ini mereka mengembangkan diri dengan berwirausaha. Wirausaha ini dimulai dengan industri kecil rumah tangga yang biasanya dilakukan bersama keluarga atau teman – teman sendiri. Membina dan memebangun usaha kecil berarti membuka kesempatan kerja dan memberikan peluang pada pelaku bisnis lapisan bawah untuk turut serta dan berperan aktif sebagai aktor pembangunan yang produktif.

Industri kecil rumah tangga biasanya merupakan usaha warisan keluarga atau usaha yang jumlah tenaga kerjanya antara 1 – 19 orang. Perkembangan industri kecil rumah tangga terutama para wirausahawan baru sangat memerlukan persiapan yang matang dalam perencanaan usahanya. Hal ini dilakukan karena diharapkan usaha yang dilakukan mampu menghantarkan industri kecil atau pengusaha – pengusaha baru untuk tumbuh dan berkembang secara berkesinambungan.

Pertumbuhan industri skala kecil dan menengah berkembang mewarnai perekonomian di setiap daerah di Indonesia. Mulai dari industri makanan, minuman, kerajinan, mebel, konveksi atau tekstil, dan lain – lain dimana keberadaannya menjadi salah satu solusi dalam mengatasi angka pengangguran sekaligus menggerakkan roda perekonomian daerah masing – masing.

Perkembangan sektor industri di berbagai bidang tentunya akan dilakukan pengolahan sumber daya alam yang ada. Sumber daya alam tersebut dieksploitasi, diekstraksi, dan ditransformasi menjadi suatu produk. Kegiatan industri dilakukan agar dapat meningkatkan potensi dan nilai jual sumber daya tersebut.

Salah satu sumber daya alam yang diekplorasi adalah bidang peternakan sapi perah, dengan hasil berupa susu. Susu sapi segar merupakan bahan pangan yang sangat tinggi gizinya, sehingga bukan saja bermanfaat bagi manusia tetapi juga bagi jasad renik pembusuk. Kontaminasi bakteri mampu berkembang dengan cepat sekali sehingga susu menjadi mudah rusak dan tidak layak konsumsi. Untuk memperpanjang daya guna, daya tahan simpan, serta untuk meningkatkan nilai ekonomi susu, maka dapat dilakukan pengolahan lain dari susu segar tersebut. Salah satu pengolahan susu yang sangat prospektif adalah dengan fermentasi susu. Produk yang dihasilkan dari fermentasi susu adalah berupa yoghurt.

Yoghurt merupakan salah satu produk hasil fermentasi susu yang paling tua dan cukup populer di seluruh dunia. Di Indonesia pun, belakangan ini yoghurt menjadi semakin populer. Bentuknya mirip bubur atau es krim tetapi dengan rasa agak asam. Produk ini sudah pernah ditemukan di berbagai pasar swalayan, dengan berbagai kemasan, warna, dan citarasanya yang khas.

Pembuatan yoghurt sudah dikenal lama dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Selain dibuat di ribuan pabrik besar dan kecil bahkan yoghurt dibuat oleh peternak itu sendiri dengan jumlah yang sedikit dengan rasa asli atau lebih dikenal dengan *plain yoghurt* yang kemudian dijual kembali pada pedagang yoghurt atau ke beberapa rumah makan, kafe – kafe, restoran, atau hotel yang ada disekitar kota tempat tinggal peternak tersebut.

Salah satu industri kecil rumahan yang mengelola yoghurt menjadi es yoghurt adalah usaha yoghurt YOCIN (Yoghurt Cinta) yang dikelola oleh sepasang suami istri di daerah Jember. Industri rumahan YOCIN ini mengolah yoghurt menjadi minuman es yoghurt dengan beberapa varian rasa seperti strawberi, melon, vanilla, markisa, leci, pisang susu, dan lain – lain. Pemasarannya dengan membuka gerai kecil berupa rombongan di daerah Perumahan Bukit Permai Jember. Selain itu, industri yoghurt ini menerima pesanan untuk acara – acara pernikahan atau selamatan, juga menerima *delivery order* ke beberapa kantor di sekitar Jember. Ini merupakan strategi pasar yang digunakan oleh pengelola es YOCIN.

Sebelum melakukan penjualan industri es YOCIN ini melakukan beberapa percobaan dalam peracikan rasa dari percampuran yoghurt dengan beberapa rasa buah untuk menghasilkan kualitas rasa yang sesuai dengan selera pembeli. Setelah itu industri ini menentukan harga jual yang sesuai dengan biaya – biaya yang diperlukan dalam menghasilkan satu gelas YOCIN.

Biaya – biaya yang dikeluarkan atau digunakan selama proses produksi mulai dari pembelian bahan baku susu diolah menjadi yoghurt dan ditambahkan rasa – rasa

buah sampai siap saji untuk dijual dilakukan untuk menentukan harga jual produk YOCIN tersebut. Biaya – biaya yang digunakan selama proses produksi harus ditentukan secara tepat dan akurat sehingga biaya – biaya tersebut akan menunjukkan harga pokok sesungguhnya. Penentuan biaya produksi merupakan hal yang sangat penting mengingat manfaat informasi biaya produksi dalam Mulyadi (2000:71) adalah untuk menentukan harga jual. Harga jual yang terlalu tinggi akan menjadikan produk kurang bersaing di pasar, sementara harga jual yang terlalu rendah akan tidak memberi keuntungan pada pengusaha.

Perlakuan akuntansi terhadap biaya yang terjadi pada industri YOCIN masih sangat sederhana, mengingat usaha industri kecil rumahan ini masih baru dirintis selama satu tahun. Sebagaimana mestinya penghitungan biaya produksi seharusnya berdasarkan pengumpulan dan penggolongan, sesuai dengan penghitungan biaya produksi sebenarnya.

Keberhasilan sebuah usaha tidak dapat diukur dari pendapatan yang diperoleh saja, melainkan perlu pengukuran atas transaksi dan kegiatan yang terjadi atas kegiatan tersebut. Oleh karena itu, setiap aktivitas yang berhubungan dengan usaha perusahaan harus dicatat dan dilaporkan dengan benar sesuai dengan perhitungan akuntansi yang ada. Dalam penentuan harga pokok produksi, informasi yang dibutuhkan untuk perusahaan adalah informasi mengenai biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik (Mulyadi, 2000). Ketiganya harus ditentukan secara cermat baik dalam pencatatan maupun penggolongannya sehingga informasi biaya produksi yang dihasilkan dapat diandalkan, baik untuk penentuan harga pokok maupun untuk penghitungan laba rugi.

Penentuan biaya produksi menjadi hal yang penting karena dapat menjadi penentu perolehan pendapatan karena berkaitan dengan harga jual dan laba yang akan diperoleh. Komponen pembentukan laba adalah pendapatan yang diperoleh dari hasil penjualan produksi dan jasa yang dihasilkan. Pengolahan yoghurt ini belum menggunakan penghitungan akuntansi yang benar. Pemilik hanya melakukan pencatatan biasa saja atas segala biaya atau pengeluaran dan pemasukan yang dilakukannya.

## Metode Penelitian

### Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan.

#### 1. Pengamatan (*observation*)

Merupakan teknik pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan langsung terhadap obyek yang akan diteliti.

#### 2. Wawancara (*interview*)

Merupakan teknik pengumpulan data dengan melakukan tanya jawab secara langsung pada responden atau pihak berwenang untuk dimintai keterangan dan pendapat secara umum mengenai obyek penelitian dan masalah khusus yang diteliti.

### 3. Dokumenter

Merupakan teknik dengan melakukan pencatatan data – data mengenai biaya produksi, hasil produksi, dan data lainnya yang berkaitan dengan penelitian di dalam penghitungan harga pokok produksi.

Data yang diperoleh dari dokumenter adalah data primer, yaitu data yang diperoleh langsung dari sumbernya, diambil dan dicatat pertama kali.

### Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif, yaitu metode yang digunakan untuk mencari unsur-unsur, ciri-ciri, sifat-sifat suatu fenomena. Metode ini dimulai dari mengumpulkan data, menganalisis data dan menginterpretasikannya. (Sugiyono, 2012).

Analisis data dalam penelitian ini dilakukan dengan menganalisis data yang diperoleh melalui wawancara dan observasi secara langsung yang kemudian akan dibandingkan dengan metode penerapan penghitungan biaya pokok produksi dan penetapan harga jual secara teori. Analisis ini bertujuan untuk mengetahui dan memastikan penerapan biaya pokok produksi dalam menentukan harga jual yang diterapkan.

## Hasil Penelitian

### Pengolahan Yoghurt

Berdasarkan metode pembuatannya, jenis yogurt dibagi menjadi dua, yaitu *set yoghurt* dan *stirred yoghurt*. Bila fermentasi atau inkubasi susu dilakukan dalam kemasan kecil sehingga gumpalan susu yang terbentuk tetap utuh dan tidak berubah sewaktu akan didinginkan atau sampai siap konsumsi, maka produk tersebut disebut *set yoghurt*. Sedangkan *stirred yoghurt* fermentasinya dalam wadah yang benar setelah fermentasi selesai, produk dikemas dalam kemasan kecil, sehingga gumpalan susu dapat berubah atau pecah sebelum pengemasan dan pendinginan selesai.

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan yoghurt terdiri dari bahan baku bahan tambahan dan bibit atau starter. Bahan baku berupa susu murni, susu skim, susu bubuk tanpa lemak, susu yang sebagian lemaknya telah dihilangkan atau campuran dari beberapa jenis susu tersebut. Sebelum digunakan biasanya susu ini dipisahkan dulu dengan cara pemanasan atau ditambahkan susu skim bubuk.

Pembuatan yoghurt terdiri dari persiapan bahan, persiapan bibit, inokulasi susu dengan bibit, fermentasi (inkubasi) dan pendinginan. Persiapan bahan meliputi pengaturan kandungan bahan padatan atau bahan kering, kandungan lemak susu dan pasteurisasi. Kandungan bahan kering, yaitu bahan kering susu maupun, pemanis tidak lebih dari 22 persen karena konsentrasi lebih tinggi akan menghambat aktivitas bibit.

Pemanas susu sebelum ditambahkan bibit merupakan suatu tahap yang penting. Pemanasan biasanya dilakukan pada suhu 85°C selama 30 menit. Tujuan pemanasan tersebut diantaranya : agar tidak banyak bakteri yang hidup

dalam susu yang dapat mengalahkan bibit dan untuk menguapkan sebagian air agar kekentalan media (susu) sesuai untuk pertumbuhan bibit laktat. Dalam persiapan pembuatan kultur bibit, mikroorganisme *Lactobacillus bulgarius* dan *Streptococcus thermophilus* masing-masing dibiakan dalam susu atau whey secara terpisah.

Selama penyimpanan setelah inkubasi, yoghurt mengalami penurunan pH secara terus menerus. Penyimpanan pada suhu yang lebih tinggi akan mempercepat penurunan pH yoghurt. Yoghurt yang disimpan pada suhu 40°C selama 6 hari akan mengalami penurunan pH dari 4.68 menjadi 4.15. Oleh karena itu untuk mempertahankan cita rasa dan aroma, yoghurt hasil fermentasi harus disimpan ditempat dingin atau dapat juga dipasteurisasi untuk menghambat aktivitas mikroba dalam yoghurt.

### Produksi ice Yoghurt

Berdasarkan flavornya, yoghurt dibedakan atas *natural (plain) yoghurt*, *fruit yoghurt* dan *flavoured yoghurt*. *Natural (plain) yoghurt* adalah yoghurt tanpa penambahan gula maupun flavor. *Plain yoghurt* rasanya sangat asam, sehingga tidak semua orang menyukainya. Yoghurt ini biasanya digunakan sebagai bahan pencampur salad. Untuk memberikan rasa agak manis, ke dalam yoghurt dapat ditambahkan gula secukupnya sebelum dikonsusmsi.

*Fruit yoghurt* adalah yoghurt yang dicampur dengan sari buah atau buah yang dipotong kecil-kecil, seperti nanas, pepaya, pisang, mangga, dll. Penambahan potongan buah (sebanyak 10%) ke dalam susu dapat dilakukan sebelum atau sesudah inkubasi. Penambahan buah-buahan sebelum inkubasi akan menyebabkan potongan buah tersebut tenggelam ke dasar yoghurt, sehingga mengganggu tekstur yoghurt. Untuk mencegah hal tersebut maka susu diinkubasi terlebih dulu selama 3 jam (suhu 45°C) baru kemudian dicampur dengan potongan buah. Setelah itu diinkubasi lebih lanjut selama 1 jam. Cara ini menghasilkan yoghurt dengan tekstur bagus dan buah-buahan tersebar merata.

Penambahan gula pasir harus dilakukan setelah yogurt selesai difermentasi. Hal ini penting dilakukan agar gula susu (laktosa) dalam susu, dan bukan gula pasir, yang terutama dicerna oleh bakteri yogurt. Perlakuan ini juga untuk menjaga agar bakteri asam laktat tetap yang dominan di dalam yogurt. Jika susu diberi banyak gula, maka ragi yang lebih mampu mengunyah gula dibandingkan bakteri, dapat berkembang dan menghasilkan gas karbondioksida serta alkohol. Akibatnya, yogurt akan berbau tape dan bergelembung gas.

Penambahan buah yang hampir selalu ditemplei banyak ragi di permukaannya dapat ditambahkan dalam yogurt setelah selesai difermentasi. Jenis buah yang cocok untuk dicampurkan dengan yogurt adalah yang manis untuk mengimbangi keasaman yogurt. Contohnya buah yang dapat digunakan adalah stroberi, pisang, dan melon.

*Flavoured yoghurt* adalah yoghurt dengan flavor sintesis dan pewarna makanan. Flavor yang banyak digunakan adalah strawberry, framboos, cherry, jeruk, lemon, peach, leci, madu, aprikot, melon, dan vanila. Zat warna yang banyak digunakan dalam pembuatan yoghurt adalah

sunset yellow FCF, tartrazin, erythrosine B5, ponceau 4R, dan green S. Adanya zat tambahan tersebut, selain menambah kelezatan juga memperindah penampakan, sehingga meningkatkan selera orang untuk menikmatinya. Berdasarkan kekentalannya, dikenal dua macam yoghurt yaitu "drink yoghurt" (bersifat encer seperti minuman ringan atau susu segar) dan "pudding yoghurt" (bersifat kental seperti puding).

Yoghurt sebaiknya disimpan di lemari pendingin, karena dengan demikian fermentasi tidak berlanjut sehingga produk dapat disimpan lebih lama. Perlu diketahui bahwa produk yoghurt yang telah jadi dan bagus (khususnya plain yoghurt), dapat digunakan sebagai "starter" pada pembuatan yoghurt selanjutnya (biasanya dapat dipakai sampai 2-3 turunan).

Selain dalam keadaan cair, yoghurt juga dapat dihidangkan dalam bentuk beku (es). Es yoghurt dibuat dengan cara mencampurkan yoghurt dengan potongan aneka buah (mangga, pepaya, nanas, dll) dan membekukannya. Es yoghurt sangat enak dinikmati di siang hari, sebagai pelepas dahaga yang bergizi dan bermanfaat bagi kesehatan.

### Penentuan Harga Pokok Produksi

Bahan baku pembantu untuk campuran es yoghurt biasanya dilakukan berkala atau sekali dalam satu bulan sesuai persediaan dan kebutuhan akan bahan tersebut. Berikut adalah data pembelian bahan baku utama dan bahan baku pembantu dalam industri pengolahan yoghurt selama bulan Maret 2015.

Tabel 4.1 Data pembelian bahan baku Maret 2015

No	Jenis Bahan Baku	Jumlah
1	Bahan baku utama	1.995.000
2	Bahan baku pembantu	1.109.960
	Total	3.104.960

Tabel 4.2 Biaya produksi bulan Maret 2015

No	Jenis Biaya	Jumlah
1	Biaya bahan baku	3.104.960
2	Biaya tenaga kerja	300.000
3	Biaya overhead pabrik	288.000
	Total	3.692.960

Tabel 4.3 Data penjualan bulan Maret 2015

No	Nama Produk	Jumlah	Harga produksi	Harga
1	Yoghurt	84 liter	23.750/liter	28.000/liter
2	Es Yoghurt	600 cup	3.490/cup	6.000/cup

Tabel 4.4 Data biaya bahan baku bulan Maret 2015

No	Jenis Biaya	Harga	Jumlah
1	Biaya pembelian susu segar	10.000/liter	840.000
2	Bibit/starter bakteri	275.000/20 liter	1.155.000
	Total biaya bahan baku		1.995.000

Tabel 4.5 Data biaya tenaga kerja bulan Maret 2015

No	Jenis Biaya	Jumlah
1	Biaya tenaga kerja	300.000
	Total	300.000

Tabel 4.6 Data biaya overhead bulan Maret 2015

No	Jenis Biaya	Jumlah
1	Biaya listrik	60.000
2	Biaya telepon	100.000
3	Biaya pembelian gas	128.000
	<b>Total</b>	<b>288.000</b>

Biaya telepon dan biaya listrik diperoleh dari bukti pembayaran tagihan listrik dan telepon ruko tempat gerai es yoghurt pada bulan Maret 2015. Biaya pembelian gas didapat dari hasil wawancara dengan pemilik industri pengolahan yoghurt dengan asumsi bahwa setiap satu minggu sekali pemilik membeli gas 2 (dua) kali untuk, dan kompor yang digunakan adalah dua kompor hock gas. Berarti kebutuhan gas selama bulan Maret 2015 adalah 6 (enam) tabung gas.

Berdasarkan hasil perhitungan yang sudah dilakukan, maka dapat dijelaskan hasil penelitian ini. Terdapat perbedaan antara harga jual yang ditetapkan perusahaan dan harga jual dengan perhitungan akuntansi biaya. Perbedaan tersebut dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.9 perbedaan harga jual

No	Nama Produk	Harga Jual		Selisih
		Industri Yoghurt	Akt. biaya	
1	Yoghurt	Rp 28.000	Rp 28.500	Rp 500
2	Es Yoghurt	Rp 6.000	Rp 6.108	Rp 108

Berdasarkan data tersebut dapat terlihat bahwa harga jual yang ditetapkan oleh industri yoghurt lebih rendah dari pada hasil perhitungan akuntansi biaya. Perbedaan ini menimbulkan selisih pada tiap produknya.

## Kesimpulan dan Keterbatasan

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis data yang telah dilakukan pada penelitian untuk industri pengolahan yoghurt YOCIN dapat disimpulkan beberapa hal berikut :

1. Industri pengolaha yoghurt YOCIN belum melakukan perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan aturan akuntansi biaya yang benar.
2. Biaya tidak dicatat berdasarkan teori akuntansi biaya yang ada, sehingga perhitungan beberapa biaya terlewatkan karena dianggap tidak terlalu materiil.
3. Metode yang digunakan dala penghitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh penulis adalah metode *full costing* untuk membantu industri melakukan analisis biaya, serta memudahkan industri dalam mengendalikan pengeluaran biaya yang berjalan.
4. Hasil penghitungan harga pokok produksi dapat dijadikan pedoman dalam pengambilan keputusan bagi pemilik industri.

### Keterbatasan

Penelitian ini hanya memperhitungkan satu jenis produk saja.

### Saran

Penelitian ini memiliki beberapa keterbatasan sebagai berikut:

1. Obyek penelitian ini yaitu indistri pengolahan yoghurt YOCIN masih baru merintis usahanya. Sehingga banyak sekali perbaikan pembiayaan dalam mengoptimalkan usaha ini.
2. Apabila terjadi perubahan harga bahan baku pemilik tidak segera melakukan penghitungan ulang biaya bahan untuk mengetahui perlu tidaknya menaikkan harga jual.
3. Ada beberapa pos – pos pembiayaan yang tidak dihitung oleh pemilik hanya karena biaya – biaya tersebut tidak materiil.
4. Masih ada kerancuan beberapa biaya dengan biaya rumah tangga pemilik sendiri karena kurangnya pencatatan atas biaya – biaya yang dikeluarkan.

## Daftar Pustaka

- Abdullah, Firdaus Ahmad Dunia dan Wasilah. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba. Empat, 2012.
- Basu Swastha. 2009. *Manajemen Penjualan*. Yogyakarta: BPFE.
- Bustami Bastian.& Nurlela. (2010). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta; Graha Ilmu
- Fajar, Laksana, 2008, *Manajemen Pemasaran*, Graha Ilmu, Yogyakarta.
- FE USU, 2007,
- Hansen dan Mowen. 2006. *Buku I Management Accounting Edisi 7*. Jakarta : Salemba Empat

*Moleong, Lexy J. (2007) Metodologi Penelitian Kualitatif, Penerbit PT Remaja Rosdakarya. Offset, Bandung*

*Mulyadi (2009), Akuntansi Biaya, Edisi ke-5 cetakan kesembilan, penerbit UPP-STIM KPN, Yogyakarta*

*Mursyidi. (2010). Akuntansi Biaya –Conventional Costing, Just In Time, dan Activity-Based Costing. Bandung : PT. Refika Aditama*

*Supriyono, R. A. (2011). Akuntansi Biaya. Yogyakarta; BPFE.*

