



**PENERAPAN METODE *VARIABLE COSTING* DALAM
PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI UNTUK
MENENTUKAN HARGA JUAL**

(Studi Kasus pada UD. KARUNIA)

SKRIPSI

Oleh

Yuda Purniawan

NIM 150810301091

S1 AKUNTANSI

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

UNIVERSITAS JEMBER

2019



**PENERAPAN METODE *VARIABLE COSTING* DALAM
PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI UNTUK
MENENTUKAN HARGA JUAL**

(Studi Kasus pada UD. KARUNIA)

SKRIPSI

Diajukan guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi Akuntansi (S1) dan menvpai gelar Sarjana
Ekonomi

Oleh

Yuda Purniawan

NIM 150810301091

S1 AKUNTANSI

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

UNIVERSITAS JEMBER

2019

PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan untuk :

1. Puji syukur atas kehadiran Allah SWT, atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik;
2. Nabi Muhammad SAW sebagai suri tauladan sehingga penulis dapat belajar dan bekerja keras menyelesaikan skripsi ini;
3. Kedua orang tua, bapak Miswan dan ibu Rusmiati atas do'a dan cintanya;
4. Guru SD, SMP, SMA, serta seluruh dosen Akuntansi FEB UNEJ yang telah memberikan ilmunya;
5. Bapak Imam Mas'ud dan Ibu Novi Wulandari selaku dosen pembimbing skripsi yang selalu sabar dan membuat penulis selalu bersemangat untuk menyelesaikan skripsi.

MOTTO

“Bondo tekad lan tatak seng penting yakin,
Orang cerdas dilarang gembredek.”

(Yuda Purniawan)

“Jodo pati rezeki wes ono hang ngatur,
Seng penting ojo lali usoli dan usahane.”

(Yuda Purniawan)

“Orang pintar akan kalah dengan orang bejo.”

(Yuda Purniawan)

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Yuda Purniawan

NIM : 150810301091

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa karya ilmiah yang berjudul ”
PENERAPAN METODE *VARIABLE COSTING* DALAM PERHITUNGAN
HARGA POKOK PRODUKSI UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL”
adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang sudah saya sebutkan
sumbernya, belum pernah diajukan pada institusi mana pun, dan bukan karya
jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai
dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan
dan paksaan dari pihak mana pun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika
ternyata di kemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, 18 Februari 2019

Yang menyatakan,

Yuda Purniawan

NIM. 150810301091

SKRIPSI

**PENERAPAN METODE *VARIABLE COSTING* DALAM
PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI UNTUK
MENENTUKAN HARGA JUAL**

(Studi Kasus pada UD. KARUNIA)

Oleh

Yuda Purniawan

NIM 150810301091

Pembimbing

Dosen Pembimbing Utama : Drs. Imam Mas'ud, MM., Ak.

Dosen Pembimbing Anggota : Novi Wulandari, SE., MSA., Ak.

TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI

Judul Skripsi : PENERAPAN METODE *VARIABLE COSTING* DALAM PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL (Study Kasus pada UD. KARUNIA)

Nama Mahasiswa : Yuda Pruniawan

NIM : 150810301091

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Jurusan : S1 Akuntansi

Tanggal Persetujuan : 06 Februari 2019

Yang menyetujui,

Pembimbing I,

Pembimbing II,

Drs. Imam Mas'ud, MM., Ak

Novi Wulandari, SE., MSA., Ak

NIP 195911101989021001

NIP 198011272005012003

Mengetahui,

Ketua Program Studi S1 Akuntansi

Dr. Agung Budi Sulistiyo, S.E, M.Si, Ak.

NIP 197809272001121002

HALAMAN PENGESAHAN

**PENERAPAN METODE *VARIABLE COSTING* DALAM
PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI UNTUK
MENENTUKAN HARGA JUAL**

(Studi Kasus pada UD. KARUNIA)

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

Nama : Yuda Purniawan

NIM : 150810301091

Jurusan : S1 Akuntansi

Telah dipertahankan di depan panitia penguji pada tanggal:

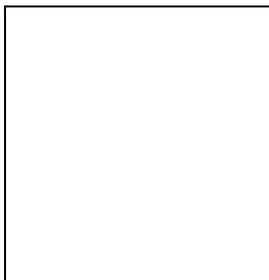
25 Februari 2019

Dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima sebagai kelengkapan guna memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember.

Susunan Panitia Penguji

1. Ketua : Dr. Agung Budi Sulistiyo, S.E, M.Si., Ak (.....)
NIP. 197809272001121002
2. Sekertaris : Dr. Alwan Sri Kustono, S.E., M.Si., Ak (.....)
NIP. 1972044162001121001
3. Anggota : Moch. Shulthoni, SE., M.SA, CA (.....)
NIP. 198007072015041002

Mengetahui/Menyetujui
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Jember



Dr. Muhammad Miqdad., SE, MM, Ak
NIP. 197107271995121001

ABSTRAK

Penelitian ini difokuskan pada Penerapan Metode *Variable Costing* dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi untuk Menentukan Harga Jual. Tujuan penelitian ini adalah 1]. Untuk menentukan harga pokok produksi menurut UD. Karunia. 2]. Untuk menentukan harga pokok produksi menggunakan metode *variable costing* pada UD. Karunia. 3]. Untuk mengetahui pengaruh atas perubahan metode perhitungan harga pokok produksi dan penetapan harga jual baru terhadap laba pada UD. Karunia. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif deskriptif. Penelitian ini dilakukan di UD. Karunia Banyuwangi dengan menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara dengan sifat mendalam, terbuka, dan terstruktur. Data sekunder diperoleh dari dokumen milik UD. Karunia. Teknik analisis data dilakukan dengan reduksi data, triangulasi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa UD. Karunia menggunakan metode *full costing* dan dihasilkan bahwa harga pokok produksi kue bolu sebesar Rp 4.730 per bungkus. Perhitungan menggunakan metode *variable costing* menghasilkan harga pokok produksi kue bolu sebesar Rp 4.121, sehingga didapatkan selisih lebih rendah sebesar Rp 609. Perubahan atas perhitungan harga pokok produksi dijadikan sebagai dasar penyesuaian harga jual baru kue bolu menjadi sebesar Rp 8.000 per bungkus dan laba menurun sebesar Rp 2.170.405.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, *Variable Costing* dan Harga Jual

ABSTRACT

This research is focused on the Application of Variable Costing Methods in Calculating Cost of Production to Determine Selling Prices. The purpose of this study is 1]. To determine the cost of production according to UD. Karunia. 2]. To determine the cost of production using the variable costing method at UD. Karunia. 3]. To find out the effect of changes in the method of calculating the cost of production and determining the new selling price of profits at UD. Karunia. This research is a descriptive qualitative study. This research was conducted at UD. Karunia Banyuwangi by using primary data and secondary data. Primary data is obtained through interviews with a deep, open, and structured nature. Secondary data obtained from documents belonging to UD. Karunia. Data analysis techniques are done by data reduction, data triangulation, data presentation and conclusion drawing. The results of this study indicate that UD. Karunia use the full costing method and it is produced that the cost of producing sponge cake is Rp. 4,730 per pack. The calculation using the variable costing method resulted in the cost of producing sponge cake amounting to Rp. 4,121, resulting in a lower difference of Rp. 609. Changes in the calculation of cost of production were made as the basis for adjusting the new selling price of sponge cake to Rp. 8,000 per pack and profit decreased by Rp. 2,170,405.

Keywords: Cost of Production, Variable Costing and Selling Prices.

RINGKASAN

Penerapan Metode *Variable Costing* dalam Menentukan Harga Pokok Produksi untuk Menentukan Harga Jual (Studi kasus pada UD. Karunia);
Yuda Purniawan, 150810301091; 2019: 63 halaman ; Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember.

Penentuan biaya produksi memberikan dampak yang sangat penting bagi penetapan harga jual suatu produk. Untuk itu dalam menetapkan harga jual produk, perusahaan harus menentukan harga pokok produksi yang akurat dan tepat. Metode penentuan harga pokok produksi dengan *variable costing* merupakan salah satu metode yang sesuai dan dapat digunakan oleh perusahaan dalam perhitungan harga pokok produksi. UD. Karunia merupakan salah satu perusahaan manufaktur kue kering yang mengalami permasalahan pada ketidakakuratan dalam penentuan harga pokok produksi dan berdampak pada kurang tepatnya pada penetapan harga jual. Sehingga metode *variable costing* dapat diterapkan pada perusahaan tersebut dengan tujuan untuk memperbaiki penentuan harga pokok produksi dan penetapan harga jual yang sesuai. Dari hasil penelitian didapatkan bahwa harga pokok produksi kue bolu UD. Karunia menurut *variable costing* lebih rendah dari pada perhitungan perusahaan, sehingga didapatkan penyesuaian harga jual baru dengan menurunkan harga sebelumnya Rp 8.500 menjadi Rp 8.000.

SUMMARY

Application of Variable Costing Method in Determining Cost of Production to Determine Selling Prices (Case Study at UD. Gift); Yuda Purniawan, 150810301091; 2019: 63 pages; Accounting Department, Faculty of Economics and Business, University of Jember.

Determination of production costs has an impact that is very important for determining the selling price of a product. For this reason, in determining the selling price of a product, the company must determine the cost of production accurately and accurately. The method of determining the cost of production with variable costing is one method that is suitable and can be used by the company in calculating the cost of production. UD. Karunia is one of the pastry manufacturing companies that has problems in inaccuracies in determining the cost of production and has an impact on the exact price of the sale. So that the variable costing method can be applied to the company in order to improve the cost of production and determine the appropriate selling price. From the results of the study it was found that the cost of UD cake production. Gifts according to the variable costing are lower than the calculation of the company, so that the adjustment of the new selling price can be obtained by lowering the previous price of Rp 8,500 to Rp 8,000.

PRAKATA

Puji syukur kehadiran Allah SWT. atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul ” Penerapan Metode Variable Costing dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi untuk Menentukan Harga Jual (Studi kasus pada UD. Karunia)”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan pendidikan strata satu (S1) pada Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember.

Penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Drs. Imam Mas’ud, MM., Ak selaku dosen pembimbing utama, dan Novi Wulandari, SE., MSA., Ak selaku dosen pembimbing anggota, yang telah meluangkan waktu, pikiran, dan perhatian dalam penulisan skripsi ini;
2. Dr. Agung Budi Sulistiyo, S.E, M.Si, Ak., selaku dosen pembimbing akademik yang telah membimbing penulis selama menjadi mahasiswa;
3. Kedua orang tua penulis yaitu Bapak Miswan dan Ibu Rusmiati yang merawat penulis dengan penuh cinta dan kasih sayang serta do’a yang tidak pernah putus;
4. Dosen-dosen S1 Akuntansi FEB Universitas Jember yang telah memberikan ilmunya kepada penulis;

Penulis juga menerima segala kritik dan saran dari semua pihak demi kesempurnaan skripsi ini, akhirnya penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi seluruh pihak.

Jember, 18 Februari 2019

Yuda Purniawan

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMBUNG	i
PERSEMBAHAN	iii
MOTTO	iv
PERNYATAAN	v
HALAMAN PEMBIMBING	vi
TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI	vii
HALAMAN PENGESAHAN	viii
ABSTRAK	ix
<i>ABSTRACT</i>	x
RINGKASAN	xi
<i>SUMMARY</i>	xii
PRAKATA	xiii
DAFTAR ISI	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR TABEL	xviii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Biaya	7
2.1.1 Pengertian Biaya	7
2.1.2 Klasifikasi Biaya	8
2.1.3 Akuntansi Biaya	12
2.1.4 Biaya Produksi	13
2.1.5 Metode Pengumpulan Biaya Produksi	14
2.1.6 Metode Penentuan Biaya Produksi	15

2.2 Penelitian Terdahulu	18
2.3 Kerangka Konseptual	20
BAB 3 METODE PENELITIAN.....	21
3.1 Kerangka Pemikiran.....	21
3.2 Lokasi dan Objek Penelitian	21
3.3 Jenis Penelitian.....	21
3.4 Metode Pengumpulan Data	21
3.5 Sumber dan Jenis Data	23
3.6 Teknik Analisis Data.....	23
3.7 Pengujian Keabsahan Data.....	24
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
4.1 Gambaran Umum Objek Penelitian	26
4.2 Strukur Organisasi dan Tenaga Kerja	27
4.3 Daftar Aset Tetap	29
4.4 Produk yang Dihasilkan	29
4.5 Aktivitas Usaha	30
4.5.1 Pembelian Bahan Baku	30
4.5.2 Pembelian Bahan Bakar	30
4.5.3 Proses Produksi	31
4.5.4 Penjualan	32
4.6 Pembahasan.....	33
4.6.1 Rincian Biaya Produksi.....	33
4.6.2 Cara Perhitungan HPP menurut UD. Karunia.....	42
4.6.3 Cara Perhitungan HPP menurut <i>Variable Costing</i>	43
4.6.4 Penetapan Harga Jual dan Perhitungan Laba Rugi	46
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	52
5.1 Kesimpulan	52
5.2 Keterbatasan Penelitian	53
5.3 Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN.....	56

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Daftar Pertanyaan Wawancara.....	56
Lampiran 2 Foto Proses Produksi Bolu.....	59

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.3 Kerangka Konseptual Penelitian	23
Gambar 4.2 Struktur Organisasi UD. Karunia	27
Gambar 4.5.3 Alur Produksi Bolu.....	31

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.2 Daftar Tenaga Kerja.....	28
Tabel 4.3 Aset Tetap	29
Tabel 4.6.1.1 Rincian Biaya Produksi.....	34
Tabel 4.6.1.2 Penyusutan Aset Tetap.....	41
Tabel 4.6.2 Perhitungan HPP menurut UD. Karunia.....	42
Tabel 4.6.3.1 Perhitungan HPP menurut <i>Variable Costing</i>	44
Tabel 4.6.3.2 Perbandingan Perhitungan HPP	45
Tabel 4.6.4.1 Selisih HPP	47
Tabel 4.6.4.2 Penyesuaian Harga Jual Bolu.....	48
Tabel 4.6.4.3 Perhitungan BEP Bolu	48
Tabel 4.6.4.4 Laporan Laba Rugi Bulanan Bolu dengan Harga Jual Lama.....	49
Tabel 4.6.4.5 Laporan Laba Rugi Bulanan Bolu dengan Harga Jual Baru.....	50
Tabel 4.6.4.6 Titik Impas atas Perubahan Harga Jual Bolu	50

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan usaha dewasa ini semakin meningkat dan bertambah kompleks, dengan mempunyai daya saing yang kuat. Dengan pertumbuhan yang terus naik maka akan memberikan kontribusi dalam mendongkrak perekonomian yang positif di Indonesia. Usaha kecil dan menengah (UMKM) merupakan salah satu sektor usaha yang mengalami peningkatan yang cukup tinggi dalam dunia usaha. Meluasnya pelaku UMKM menjadi pertanda akan semakin ketatnya persaingan antar unit-unit usaha dengan produk atau jasa yang sejenis. Dorongan persaingan mengakibatkan pelaku usaha harus memperhatikan faktor efisiensi dan efektivitas dalam sebuah produktivitas, karena merupakan salah satu kunci untuk memenangkan persaingan yang sehat antar pelaku usaha yang di tentukan dari kualitas, kuantitas, harga, dan layanan dari produk atau jasa yang dihasilkan. Secara tidak langsung para pelaku usaha dituntut untuk meningkatkan kualitas dari produk atau jasa yang di hasilkan dengan biaya seefisien mungkin. Untuk itu para pelaku usaha harus bisa mengatur segala sesuatu yang memberikan pengaruh utama keberhasilan suatu usaha terutama pada biaya, agar dapat memenangkan persaingan dengan pelaku usaha lainnya. Perkembangan teknologi dan informasi yang cukup pesat membuka peluang bagi para pelaku usaha untuk dapat berkreasi, inovasi dalam proses bisnis dan aktivitas produksi serta layanan. Para pelaku usaha dapat memanfaatkan dan mengambil keuntungan dari kondisi tersebut untuk dapat memenangkan sebuah persaingan usaha.

Meskipun UMKM telah menunjukkan peranannya dalam meningkatkan perekonomian, namun UMKM masih menghadapi berbagai permasalahan. Salah satu permasalahan terkait hal produksi, kebanyakan UMKM masih menggunakan akuntansi biaya tradisional dalam menghitung harga pokok produksi. Kurangnya pengetahuan akan akuntansi biaya dan perkembangannya merupakan salah satu

hal yang menjadi penyebab utama pelaku usaha masih menggunakan akuntansi biaya tradisional. Masalah efisiensi dan efektivitas dalam produksi mengakibatkan pelaku usaha kalah dalam persaingan yang semakin ketat. Karena produk yang dihasilkan oleh akuntansi tradisional tidak mencerminkan biaya secara keseluruhan.

Permasalahan yang mendalam mengenai akuntansi biaya tradisional pada UMKM adalah masalah penentuan harga pokok produksi. Masalah tersebut terletak pada kurang baiknya pencatatan akuntansi yang dilakukan oleh para pelaku bisnis. Hal ini terjadi karena pemilik usaha tidak terbiasa melakukan pencatatan dan pembuatan laporan keuangan atas bisnis mereka. Penentuan harga pokok produksi menjadi masalah yang harus di perhatikan oleh para pelaku bisnis untuk dapat menentukan harga pokok produksi yang tepat sehingga dapat memperoleh laba yang optimal bagi para pelaku bisnis. Apabila para pelaku bisnis tidak memperhatikan masalah tersebut, maka akan berdampak pada kurang akuratnya pada penentuan beban pokok penjualan yang menentukan harga jual.

UD. Karunia merupakan salah satu UMKM yang bergerak dalam industri produksi kue kering. UD. Karunia berlokasi di Dusun Krajan Rt/Rw 02/04 Desa Dasri Kecamatan Tegalsari Kabupaten Banyuwangi. UD. Karunia merupakan salah satu UMKM di Banyuwangi yang berdiri sejak tahun 2005 dengan jumlah karyawan sebanyak 6 orang bagian produksi dan omzet penjualan perbulan kurang lebih mencapai Rp 30.000.000. UD. Karunia memproduksi berbagai jenis kue kering dan oleh-oleh khas Banyuwangi, kurang lebih terdapat 3 jenis utama kue kering. Dari 3 jenis utama tersebut peneliti mengambil satu jenis kue kering yang akan menjadi bahan penelitian, yakni kue Bolu. Karena dari 3 jenis utama kue kering yang di produksi, kue Bolu yang dapat menyumbang omzet penjualan paling banyak di bandingkan kue kering lainnya. Perusahaan ini memiliki potensi untuk berkembang lebih maju jika perusahaan dapat memenuhi keinginan para konsumennya. Akan tetapi perusahaan ini tidak melakukan pencatatan dan penggolongan atas biaya produksi yang tepat. Selain itu perusahaan hanya mencatat jumlah uang yang di terima dan yang dikeluarkan, jumlah barang yang dibeli dan dan dijual, dan jumlah utang atau piutang tanpa menggolongkan jumlah

dana yang dikeluarkan untuk biaya produksi. Hal tersebut mengakibatkan penentuan harga pokok produksi yang kurang wajar dan akan berdampak pada kurang tepatnya dalam penentuan harga jual.

Apalagi saat ini banyak perusahaan serupa di Banyuwangi yang dapat menjadi pesaing bagi UD. Karunia. Jadi, UD. Karunia harus memiliki strategi-strategi untuk unggul dalam bersaing. Selain peningkatan kualitas produk yang ditawarkan, penetapan harga jual juga harus lebih di perhitungkan. Perhitungan biaya produksi yang tidak tepat dan akurat menjadikan harga pokok produksi yang kurang wajar . Oleh karena itu perlu adanya penerapan model penentuan harga pokok produksi yang mampu menghasilkan informasi biaya yang akurat dengan harga jual yang tepat. Dengan demikian, perusahaan dapat bersaing di pasaran.

Menghitung biaya dari suatu produk yang dihasilkan merupakan hal yang penting dalam suatu usaha. Perhitungan biaya merupakan hal yang harus dilakukan dengan benar dan sesuai dengan tiap-tiap sumber daya yang digunakan dari setiap kegiatan yang dilakukan untuk menghasilkan barang tersebut karena jika terjadi kesalahan dalam perhitungan biaya produksi, maka akan dapat mempengaruhi keputusan penentuan tarif produk dan tentunya nanti juga akan mempengaruhi keuntungan yang akan didapatkan oleh perusahaan. Untuk memperoleh sistem penentuan tarif produk yang tepat, maka dibutuhkan informasi biaya yang akurat. Salah satu metode yang dapat memberikan solusi dari masalah yang terjadi selama ini pada penentuan biaya produk adalah metode *variable costing*.

Metode *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 (Mulyadi. 2015). Metode *variable costing* dapat membantu perusahaan untuk meningkatkan daya saing mereka dengan menghasilkan informasi yang akurat tentang harga pokok produksi sehingga perusahaan tersebut dapat menentukan tarif yang tepat untuk produk yang mereka hasilkan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi dan membantu pemilik usaha dalam menerapkan perhitungan biaya produksi sehingga dapat menentukan jual yang tepat. Asumsi awal bahwa UD. Karunia belum menerapkan perhitungan harga pokok produksi dengan benar dan masih menggunakan sistem akuntansi biaya yang tradisional. Sehingga dengan adanya penelitian ini, dapat membantu perusahaan dalam menentukan harga pokok produksi yang nantinya sebagai pedoman penentuan harga jual. Mengingat pemilik hanya melakukan perhitungan sederhana untuk semua biaya yang dikeluarkan untuk produksinya, maka dengan penelitian ini mencoba memberikan satu gambaran penentuan harga pokok produksi yang sesuai ilmu akuntansi yang telah diterima selama proses kuliah.

Berdasarkan salah satu penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Lasena (2018) yang meneliti tentang *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada PT. Dimembe Nyiur Agripro*. Dalam penelitian tersebut, penulis menggunakan metode analisis deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Berdasarkan hasil penelitian tersebut, perusahaan menerapkan metode *full costing* dalam menentukan harga pokok produksi. Perhitungan berdasarkan metode *variable costing* yang dibuat oleh penulis didapatkan hasil yang berbeda dengan perhitungan perusahaan yang menggunakan metode *full costing*, perbedaan utama terletak pada perlakuan biaya *overhead* pabrik. Dimana dalam metode *full costing* menggunakan biaya *overhead* tetap dan *variable*, sedangkan di metode *variable costing* hanya menggunakan biaya *overhead variable*. Dalam penelitian tersebut penulis sudah menggunakan metode yang spesifik terhadap perhitungan harga pokok produksi, tetapi hanya berfokus pada analisis biaya tanpa perhitungan menjadi harga jual. Berawal dari penelitian sebelumnya, peneliti akan membahas mengenai analisis penetapan biaya produksi dengan metode penentuan harga pokok produksi dengan metode yang sama tetapi spesifik pada penyesuaian terhadap harga jual.

Berdasarkan latar belakang dan permasalahan di atas, maka dalam skripsi ini peneliti mengambil judul **Penerapan Metode *Variable Costing* dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi untuk Menentukan Harga Jual (Studi Kasus pada UKM UD. KARUNIA)**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana penentuan harga pokok produksi menurut UD. Karunia ?
2. Bagaimana penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *variable costing* pada UD. Karunia ?
3. Bagaimana pengaruh atas perubahan metode perhitungan harga pokok produksi dan penetapan harga jual baru terhadap laba pada UD. Karunia ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Menentukan harga pokok produksi menurut UD. Karunia.
2. Menentukan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *variable costing* pada UD. Karunia.
3. Mengetahui dan memahami pengaruh atas perubahan metode perhitungan harga pokok produksi dan penetapan harga jual baru terhadap laba pada UD. Karunia.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Manfaat teoritis

Secara teoritis hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat yaitu :

- a. Sebagai bahan acuan dan literatur dalam menghitung harga pokok produksi.
- b. Sebagai bahan acuan dan literatur dalam penelitian selanjutnya.
- c. Memberikan wawasan dan ilmu pengetahuan dalam perhitungan harga pokok produksi yang tepat dan sarana untuk mengklarifikasikan teori yang didapat.

2. Manfaat Praktis

Secara praktis hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat yaitu :

a. Bagi UD. Karunia

Dapat membantu dalam perhitungan harga pokok produksi kue bolu dengan menggunakan metode *variable costing* sebagai dasar pengambilan keputusan untuk menentukan harga jual yang tepat.

b. Bagi pembaca

Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan mengenai perhitungan harga pokok produksi dengan metode *variable costing* dan sebagai bahan literatur untuk penelitian selanjutnya.

c. Bagi penulis

Dapat menambah wawasan dan pengalaman langsung tentang perhitungan harga pokok produksi dengan metode *variable costing*.

BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA

Metode perhitungan biaya produksi dengan *variable costing* memberikan informasi bagi manajer atau pemilik usaha dalam melakukan pengambilan keputusan mengenai harga jual suatu produk. Untuk memudahkan pemahaman tentang *variable costing*, maka terlebih dahulu kita perlu mengetahui tentang konsep biaya, *variable costing*, dan hal-hal yang berhubungan dengan penetapan harga jual. Konsep-konsep tersebut akan dibahas dibawah ini :

2.1 Biaya

2.1.1 Pengertian Biaya

Mulyadi (2015:8) menyatakan dalam artian luas biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Dalam artian sempit biaya dapat diartikan sebagai pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva. Untuk membedakan pengertian biaya dalam arti luas, pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva ini disebut dengan istilah kos. Istilah kos juga digunakan untuk menunjukkan pengorbanan sumber ekonomi dalam pengolahan bahan baku menjadi produk.

Horngren (2006) menyatakan biaya (*cost*) sebagai sumber daya yang dikorbankan (*sacrificed*) atau dilepaskan (*forgone*) untuk mencapai tujuan tertentu. Suatu biaya dapat diukur dalam jumlah uang yang harus dibayarkan dalam rangka mendapatkan barang atau jasa.

Baldric dkk. (2015) menyatakan biaya adalah kos barang atau jasa yang telah memberikan manfaat yang digunakan untuk memperoleh pendapatan. Biaya akan dikurangkan dari pendapatan untuk menentukan laba atau rugi pada suatu periode sehingga biaya akan dicantumkan dalam laporan laba rugi.

Dunia dan Abdullah (2012) menyatakan biaya (*cost*) adalah pengeluaran-pengeluaran atau nilai pengorbanan untuk memperoleh barang atau jasa yang berguna untuk masa yang akan datang, atau mempunyai manfaat melebihi satu

periode akuntansi. Biasanya tercermin dalam laporan posisi keuangan (neraca) sebagai aset.

Hansen dan Mowen (2016) menyatakan biaya adalah kas atau nilai setara kas yang dikorbankan untuk mendapatkan barang atau jasa yang diharapkan memberikan manfaat saat ini atau di masa depan bagi organisasi. Biaya dikatakan sebagai setara kas karena sumber nonkas dapat ditukar dengan barang atau jasa yang diinginkan. Contohnya menukar peralatan dengan bahan yang digunakan untuk produksi. Biaya yang dikeluarkan untuk mendapat manfaat di masa depan. Pada perusahaan yang berorientasi pada laba, masa manfaat biasanya berarti pendapatan. Ketika biaya telah dihabiskan dalam proses menghasilkan pendapatan, biaya tersebut dinyatakan kadaluwarsa. Biaya yang kadaluwarsa disebut beban. Disetiap periode beban akan dikurangkan dari pendapatan dalam laporan laba rugi untuk menentukan laba periode tersebut.

2.1.2 Klasifikasi Biaya

Menurut Mulyadi (2015) biaya digolongkan berdasarkan hal-hal berikut ini:

1. Penggolongan Biaya Menurut Objek Pengeluaran.

Penggolongan ini nama objek pengeluaran merupakan dasar penggolongan biaya. Misalnya nama objek pengeluaran adalah bahan bakar, maka semua pengeluaran yang berhubungan dengan bahan bakar disebut “biaya bahan bakar”. Contoh penggolongan biaya atas dasar objek pengeluaran dalam perusahaan kertas adalah sebagai berikut : biaya merang, biaya jerami, biaya gaji dan upah, biaya soda, biaya depresiasi mesin, biaya asuransi, biaya bunga, dan biaya zat warna.

2. Penggolongan Biaya menurut Fungsi Pokok dalam Perusahaan.

Perusahaan manufaktur terdapat 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:

a. Biaya Produksi

Merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk yang siap untuk dijual. Contohnya adalah biaya depresiasi mesin

dan ekuitas, biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya gaji karyawan yang bekerja dalam bagian-bagian, baik yang langsung maupun yang tidak langsung berhubungan dengan proses produksi. 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*). Biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung disebut pula dengan istilah biaya utama (*prime cost*), sedangkan biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik sering pula disebut dengan istilah biaya konversi (*conversion cost*), yang merupakan biaya untuk mengkonversi (mengubah) bahan baku menjadi produk jadi.

b. 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, dan biaya contoh (*sample*).

c. Biaya administrasi dan umum

Merupakan biaya-biaya untuk mengkoordinasi kegiatan produksi dan pemasaran produk. Contoh biaya ini adalah biaya gaji karyawan bagian keuangan, akuntansi, personalia dan bagian hubungan masyarakat, biaya pemeriksaan akuntan, dan biaya fotocopy.

Jumlah biaya pemasaran, dan biaya administrasi dan umum sering pula disebut dengan istilah biaya komersial (*commercial expenses*)

3. Penggolongan Biaya Menurut Hubungan Biaya dengan Sesuatu yang Dibiayai.

Berdasarkan hubungannya dengan sesuatu yang dibiayai, biaya dapat dikelompokkan menjadi dua golongan:

a. 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. Dengan demikian biaya langsung akan mudah diidentifikasi dengan sesuatu

yang dibiayai. Biaya produksi langsung terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya langsung departmen (*direct department cost*) adalah semua biaya yang terjadi di dalam departmen tertentu. Contohnya adalah biaya tenaga kerja yang bekerja dalam departmen pemeliharaan merupakan biaya langsung departmen bagi departmen pemeliharaan dan biaya depresiasi mesin yang dipakai dalam departmen tersebut, merupakan biaya langsung bagi departmen tersebut.

b. Biaya Tidak Langsung (*indirect cost*)

Biaya tidak langsung adalah biaya yang terjadinya tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayainya. Biaya tidak langsung dalam hubungannya dengan produk disebut dengan istilah biaya produksi tidak langsung atau biaya *overhead* pabrik (*factory overhead cost*). Biaya ini tidak mudah diidentifikasi dengan produk tertentu. Gaji mandor yang mengawasi pembuatan produk A, B, dan C merupakan biaya tidak langsung dari produk A, B, dan C, karena gaji mandor tersebut terjadi bukan hanya karena perusahaan memproduksi salah satu produk tersebut, melainkan karena memproduksi ketiga jenis produk tersebut. Jika perusahaan hanya menghasilkan satu macam produk (misalnya perusahaan semen, pupuk urea, gula) maka semua biaya merupakan biaya langsung dalam hubungannya dengan produk. Biaya tidak langsung dalam hubungannya dengan produk sering disebut biaya *overhead* pabrik (*factory overhead cost*). Dalam hubungannya dengan departmen, biaya tidak langsung adalah biaya yang terjadi di suatu departmen, tetapi manfaatnya dinikmati oleh lebih dari satu departmen. Contohnya adalah biaya yang terjadi di departmen pembangkit tenaga listrik. Biaya ini dinikmati oleh departmen-departmen lain dalam perusahaan, baik untuk penerangan maupun menggerakkan mesin dan peralatan yang mengkonsumsi listrik. Bagi departmen pemakai listrik, biaya yang diterima dari alokasi biaya departmen pembangkit tenaga listrik merupakan biaya tidak langsung departmen.

4. Penggolongan Biaya Menurut Perilakunya dalam Hubungannya dengan Perubahan Volume Aktivitas.

Berdasarkan hubungannya dengan perubahan volume aktivitas, biaya dapat digolongkan menjadi:

1. Biaya variabel (*variable cost*)

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

2. Biaya semi variabel

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

3. Biaya *semifixed*

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

4. Biaya Tetap (*fixed cost*)

Biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisaran volume kegiatan tertentu. Contohnya adalah biaya gaji direktur produksi.

5. Penggolongan Biaya atas Dasar Jangka Waktu Manfaatnya.

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

1. Pengeluaran Modal (*capital expenditures*)

Pengeluaran modal adalah biaya yang mempunyai manfaat lebih dari satu periode akuntansi (biasanya periode akuntansi adalah satu tahun kalender). Pengeluaran modal ini pada saat terjadinya dibebankan sebagai kos aktiva, dan dibebankan dalam tahun-tahun yang menikmati yang menikmati manfaatnya dengan cara dipresiasi, diamortisasi, atau didepleksi. Contoh pengeluaran modal adalah pengeluaran untuk pembelian aktiva tetap, untuk reparasi besar

terhadap aktiva tetap, untuk promosi besar-besaran, dan pengeluaran untuk riset dan pengembangan suatu produk.

2. Pengeluaran Pendapatan (*revenue expenditures*)

Pengeluaran pendapatan adalah biaya yang hanya mempunyai manfaat dalam periode akuntansi terjadinya pengeluaran tersebut. Pada saat terjadinya, pengeluaran pendapat ini dibebankan sebagai biaya dan dipertemukan dengan pendapatan yang diperoleh dari pengeluaran biaya tersebut. Contoh pengeluaran pendapatan antara lain adalah biaya iklan dan biaya tenaga kerja.

2.1.3 Akuntansi Biaya

Baldric dkk. (2015) menyatakan akuntansi biaya sebagai proses pengukuran, penganalisaan, perhitungan dan pelaporan biaya, profitabilitas, dan kinerja operasi. Informasi akuntansi biaya dirancang untuk kepentingan manajer. Karena manajer mengambil keputusan hanya untuk perusahaannya sendiri maka kriteria penting informasi akuntansi biaya adalah relevansi informasi bagi pengambilan keputusan oleh manajer.

Menurut Mulyadi (2015) akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya, pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran tertentu terhadapnya. Proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian, serta penafsiran informasi biaya adalah tergantung untuk siapa proses tersebut ditunjukkan. Proses akuntansi biaya dapat ditunjukkan untuk memenuhi kebutuhan pemakai luar perusahaan. Dalam hal ini proses akuntansi biaya harus memperhatikan karakteristik laporan keuangan. dengan demikian akuntansi biaya dapat merupakan bagian dari akuntansi keuangan.

Dulu, akuntansi biaya dianggap sebagai alat untuk menghitung nilai persediaan yang disajikan di laporan keuangan dan harga pokok penjualan yang disajikan di laporan laba rugi. Pandangan ini membatasi peran informasi yang diperlukan manajer untuk pengambilan keputusan karena yang memerlukan

informasi biaya produk ini hanyalah pihak di luar perusahaan. Pandangan ini sudah tidak relevan lagi.

Sekarang, 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, dan pengendalian biaya dalam lingkungan teknologi maju.

2.1.4 Biaya Produksi

Menurut Mulyadi (2015:14) biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk yang siap untuk dijual. Contohnya adalah biaya depresiasi mesin dan peralatan, biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya gaji karyawan yang bekerja dalam bagian-bagian, baik yang langsung maupun yang tidak langsung berhubungan dengan proses produksi. 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*). Biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung disebut pula dengan istilah biaya utama (*prime cost*), sedangkan biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik sering pula disebut dengan istilah biaya konversi (*conversion cost*), yang merupakan biaya untuk mengkonversi (mengubah) bahan baku menjadi produk jadi.

Menurut Dunia dan Abdullah (2012) kegiatan manufaktur merupakan proses transformasi atas bahan-bahan menjadi barang dengan menggunakan tenaga kerja dan fasilitas pabrik. Biaya-biaya yang terjadi sehubungan dengan kegiatan manufaktur ini disebut biaya produksi (*production cost or manufacturing cost*). Biaya ini diklasifikasikan dalam tiga elemen utama sehubungan dengan produk yang dihasilkan, yaitu : bahan langsung (*direct material*), tenaga kerja langsung (*direct labor*), dan *overhead* pabrik (*factory overhead*). Pengklasifikasian seperti ini diperlukan untuk tujuan pengukuran laba dan penentuan harga pokok produk yang akurat atau tepat serta pengendalian biaya.

Dalam bentuk pengklasifikasian yang lain bahan langsung dan tenaga kerja langsung digabungkan atau dijumlahkan menjadi biaya utama (*prime cost*) yang merupakan biaya-biaya yang secara langsung berhubungan dengan produksi. Penggabungan atau penjumlahan tenaga kerja langsung dan overhead pabrik disebut biaya konversi (*conversion cost*) yang merupakan biaya-biaya yang mengolah bahan langsung menjadi produk yang selesai (*finished product*). Meskipun tenaga kerja langsung adalah bagian dari kedua klasifikasi tersebut, perhitungan ganda bukan merupakan masalah, karena pengklasifikasian ini merupakan suatu metode analisis untuk membantu manajemen dalam melaksanakan fungsi pengendalian, bukan dimaksudkan untuk tujuan penentuan harga pokok.

2.1.5 Metode Pengumpulan Biaya Produksi

Menurut Mulyadi (2015:16) dalam pembuatan produk terdapat dua kelompok biaya: biaya produksi dan biaya nonproduksi. Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk, sedangkan biaya nonproduksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan nonproduksi, seperti kegiatan pemasaran dan kegiatan administrasi dan umum. Biaya produksi membentuk kos produksi, yang digunakan untuk menghitung kos produk jadi dan kos produk yang pada akhir periode akuntansi masih dalam proses. Biaya nonproduksi ditambahkan pada kos produksi untuk menghitung total kos produk.

Pengumpulan kos produksi sangat ditentukan oleh cara produksi. Secara garis besar, cara memproduksi produk dapat dibagi menjadi dua macam: produksi atas dasar pesanan dan produksi massa. Perusahaan yang memproduksi berdasarkan pesanan melaksanakan pengolahan produknya atas dasar pesanan yang diterima dari pihak luar. Perusahaan yang memproduksi berdasarkan produksi massa melaksanakan pengolahan produksinya untuk memenuhi persediaan di gudang. Umumnya berupa produk standar.

Perusahaan yang memproduksi berdasarkan pesanan, mengumpulkan kos produksinya dengan menggunakan metode 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.

Perusahaan yang memproduksi massa, 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 bersangkutan.

2.1.6 Metode Penentuan Biaya Produksi

Menurut Mulyadi (2015:17) metode penentuan kos produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam kos produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam kos produksi, terdapat dua pendekatan:

1. 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 berikut ini:

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

2. 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 unsur biaya produksi berikut ini:

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

Metode *full costing* maupun *variable costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi. perbedaan metode tersebut adalah terletak pada perlakuan terhadap biaya produksi yang berperilaku tetap. Dalam *full costing* biaya overhead pabrik baik berperilaku tetap maupun variabel dibebankan kepada produk atas dasar biaya overhead pabrik sesungguhnya. Sedangkan dalam metode *variable costing*, biaya *overhead* pabrik yang dibebankan kepada produk hanya biaya yang berperilaku saja.

Berdasarkan metode *full costing*, harga pokok produksi dihitung dengan menjumlah semua unsur biaya produksi, baik biaya produksi yang berperilaku tetap maupun yang berperilaku variabel. Penentuan harga pokok produksi tersebut tidak selalu dapat menghasilkan informasi akuntansi yang relevan dengan kebutuhan manajemen. Untuk kepentingan perencanaan laba dan pengambilan keputusan jangka pendek, manajemen memerlukan informasi biaya menurut perilakunya.

Selain itu untuk menghindari ketidak relevanann informasi yang dihasilkan, maka di gunakan metode *variable costing*. Dalam hubungannya terhadap laba rugi perusahaan, penggunaan metode *variable costing* memberikan informasi untuk perencanaan laba jangka pendek, karena informasi akuntansi yang dihasilkan lebih relevan. Dalam jangka pendek, biaya tetap tidak berubah dengan adanya perubahan volume kegiatan, sehingga hanya biaya variabel yang perlu dipertimbangkan oleh manajemen dalam pengambilan keputusan. Oleh karena itu metode *variable costing* yang menghasilkan laporan laba rugi yang

menyajikan informasi biaya variabel yang terpisah dari informasi biaya tetap dapat memenuhi kebutuhan manajemen untuk perencanaan laba jangka pendek.

Perencanaan laba jangka pendek dilakukan oleh manajemen pada saat penyusunan anggaran. Dalam proses penyusunan anggaran tersebut manajemen berkepentingan untuk menguji dampak setiap alternatif yang akan dipilih terhadap laba perusahaan. Karena dalam jangka pendek biaya tetap tidak berubah, maka informasi yang relevan dengan perencanaan laba jangka pendek adalah informasi yang berdampak terhadap hasil penjualan dan biaya variabel, yang keduanya merupakan komponen untuk menghitung laba kontribusi dan rasio laba kontribusi.

Perubahan penggunaan metode penentuan harga pokok produksi dari akuntansi biaya tradisional ke dalam metode *variable costing* akan banyak memberikan manfaat terhadap perusahaan. Selain untuk perencanaan laba jangka pendek, dengan penggunaan metode *variable costing* laba yang di hasilkan oleh perusahaan jelas akan berbeda dengan penggunaan metode akuntansi biaya tradisional, selain pada laba perbedaan tersebut akan muncul pada penentuan harga suatu produk yang dihasilkan. Penggunaan metode *variable costing* ini akan menghasilkan harga yang wajar dibandingkan dengan metode akuntansi biaya tradisional yang digunakan perusahaan sebelumnya

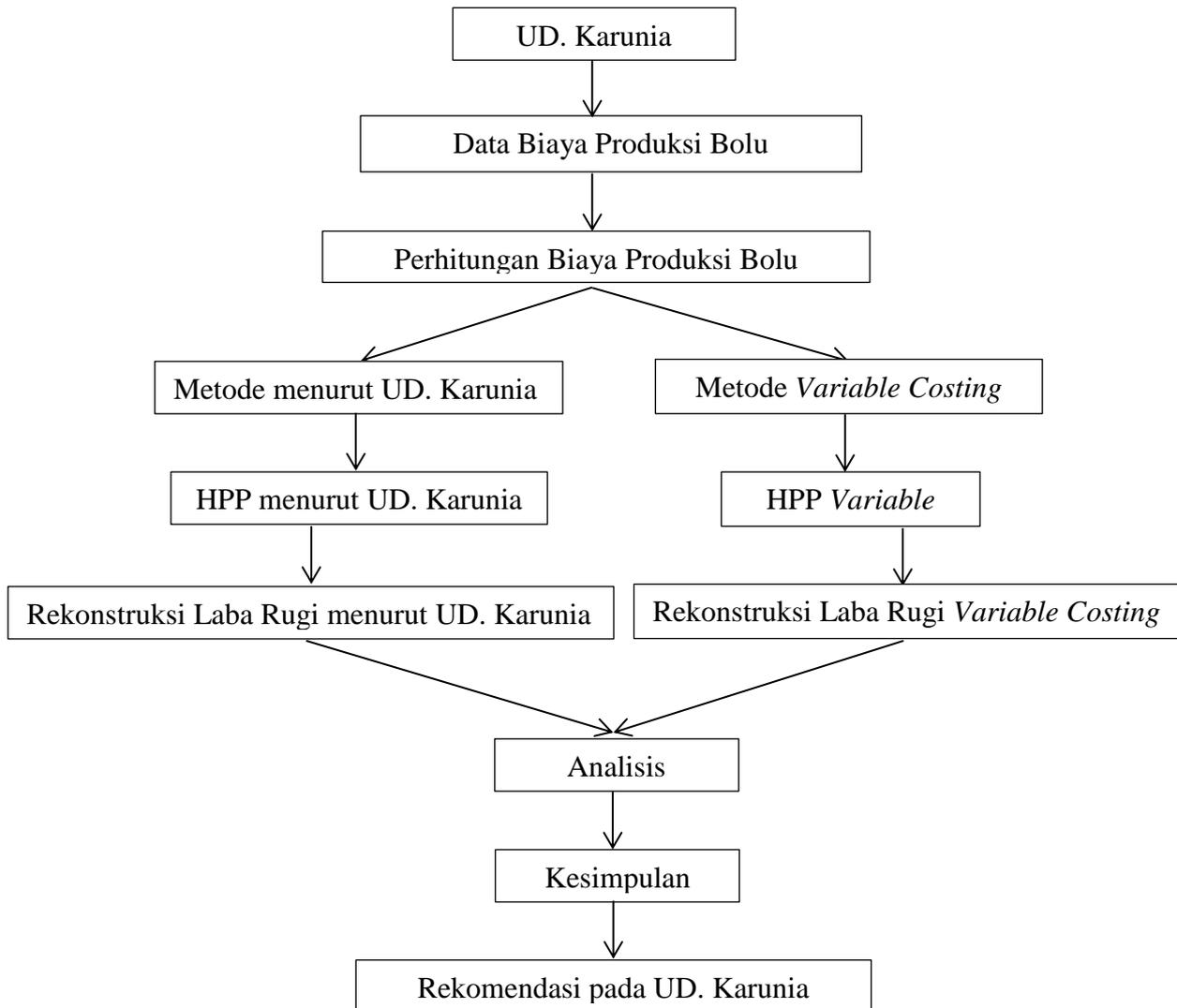
2.2 Penelitian Terdahulu

Berikut daftar penelitian terdahulu yang menjadi sumber rujukan dan di sajikan ke dalam bentuk tabel :

Tabel 2.2 Penelitian terdahulu

No	Author	Judul	Hasil
1.	Faridah dan Kuswara (2017)	<i>Pengaruh Harga Pokok Produksi Terhadap Harga Jual pada Perusahaan Peleburan Aluminium Cap Elang Mas.</i>	Perusahaan dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode <i>full costing</i> , akan tetapi secara penyajian belum menggunakan metode <i>full costing</i> . Penentuan harga jual pada perusahaan tersebut juga mengalami kenaikan dan penurunan pada tahun 2012-2016
2.	Efendi (2018)	<i>Analisis Strategi Penetapan Harga Jual Ditinjau dari Harga Pokok Produksi pada Perusahaan Aliff Catering.</i>	Perusahaan Aliff Catering belum melakukan penetapan harga pokok produksi dengan perhitungan yang benar dan biaya-biaya yang digunakan hanya dihitung berdasarkan asumsi saja. Selain itu di jelaskan bahwa penetapan harga jual produk tidak memiliki dasar perhitungan yang benar sehingga harga jual produk terlalu rendah.
3.	Lasena (2018)	<i>Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada PT. Dimembe Nyiur Agripro.</i>	Perusahaan menerapkan metode <i>full costing</i> dalam menentukan harga pokok produksi. Perhitungan berdasarkan metode <i>variable costing</i> yang dibuat oleh penulis didapatkan hasil yang berbeda dengan perhitungan perusahaan yang menggunakan metode <i>full costing</i> , perbedaan utama terletak pada perlakuan biaya <i>overhead</i> pabrik.
4.	Pongantung (2018)	<i>Analisis Biaya Variable Costing untuk Pengambilan Keputusan Menerima atau Menolak Pesanan Khusus pada Perusahaan Kue Bangket Tokin.</i>	penerapan perhitungan analisis biaya menurut metode <i>variable costing</i> dalam pengambilan keputusan menerima atau menolak pesanan khusus, total biaya variabel untuk produksi kue bangket yaitu Rp 358.224.560 dan sehingga total keseluruhan biaya yaitu Rp 422.398.305. Dari hasil analisis biaya diferensial dalam pengambilan keputusan menerima atau menolak pesanan khusus dari RM.
5.	Pandey dkk (2018)	<i>Analisis Penentuan Tarif Rawat Inap Berdasarkan Variable Costing pada Rumah Sakit GMIM Siloam Sonder</i>	Tarif rawat inap berdasarkan perhitungan menggunakan <i>variable costing</i> dengan menghitung biaya rata-rata yang sudah ditetapkan. Dari hasil yang didapat oleh penulis dengan menggunakan metode <i>variable costing</i> dengan tarif yang sudah ditetapkan rumah sakit terdapat perbedaan yang signifikan jauh dimana tarif yang sudah ditetapkan oleh rumah sakit terlalu rendah setelah dibandingkan dengan hasil yang di dapat oleh penulis.

2.3 Kerangka Konseptual



Gambar 2.3 Kerangka Konseptual Penilitia

Dari tabel gambar di atas maka peneliti dapat menguraikan sebagai berikut :

Peneliti mengumpulkan data biaya produksi kue bolu UD. Karunia. Berdasarkan data biaya produksi kue bolu tersebut dilakukan perhitungan/rekonstruksi harga pokok produksi menurut metode UD. Karunia dan metode *variable costing*. Setelah itu peneliti melakukan perbandingan harga jual kue bolu menurut metode perusahaan miliki dengan harga jual menurut metode *variable costing*. Berdasarkan perbandingan tersebut peneliti melakukan analisis pengaruh

perubahan metode penentuan harga pokok produksi terhadap laba perusahaan. Dari hasil analisis tersebut akan dibuat kesimpulan dan saran sebagai rekomendasi perbaikan yang mungkin bermanfaat bagi perusahaan.

BAB 3. METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif deskriptif. Penelitian kuantitatif deskriptif yaitu memusatkan diri pada pemecahan masalah-masalah yang terdapat dalam subjek penelitian pada waktu sekarang dengan mencoba menguraikan, menganalisis, dan mengumpulkan data yang ada sesuai dengan kemampuan penulis. Penelitian ini dilakukan terhadap satu perusahaan dan masalah yang diteliti bersifat khusus, penulis menggunakan metode studi kasus yaitu dengan mengamati aspek-aspek tertentu secara spesifik untuk memperoleh data.

3.2 Jenis dan Sumber Data

Penelitian ini menggunakan jenis data kualitatif dan data kuantitatif. Menurut Moleong (2014) data kualitatif adalah data yang tidak dinyatakan dalam bentuk angka, melainkan dinyatakan dalam bentuk tulisan. Data kualitatif diperoleh dari data primer yang dikumpulkan dari hasil wawancara langsung dan observasi. Data kualitatif tersebut berupa :

1. Gambaran umum perusahaan
2. Struktur organisasi
3. Aktivitas produksi

Data kuantitatif adalah data yang dinyatakan dalam bentuk angka. Data kuantitatif diperoleh dari data sekunder yang dikumpulkan dari dokumen perusahaan atau sumber buku dan literatur. Data kuantitatif berupa :

1. Biaya produksi
2. Laporan rugi laba
3. Laporan penjualan

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data primer. Data primer yaitu data yang diperoleh langsung melalui pengamatan atau wawancara langsung dengan pihak perusahaan. Data tersebut berupa data-data kualitatif dan kuantitatif pada UD. Karunia.

3.3 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data menurut Moleong (2014) berasal dari enam sumber, yaitu : dokumen, rekaman arsip, wawancara, pengamatan langsung, observasi partisipan, dan perangkat fisik. Metode pengumpulan data untuk penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Survei pendahuluan

Peneliti melakukan survei pendahuluan dengan tujuan untuk mengetahui permasalahan yang terjadi di perusahaan.

2. Studi kepustakaan

Peneliti mengumpulkan data melalui studi kepustakaan untuk mengetahui teori yang cocok dan tepat dengan permasalahan yang terjadi pada perusahaan.

3. Studi lapangan

- a. Wawancara

Peneliti menggunakan jenis wawancara langsung dan terbuka dengan metode merekam. Wawancara ini dilakukan kepada pemilik UD. Karunia untuk memperoleh data yang akurat dengan beberapa cara, yaitu peneliti melakukan wawancara dengan pihak yang terkait yaitu pemilik perusahaan untuk memperoleh data-data yang berhubungan dengan perusahaan dan permasalahan yang sedang dianalisis. Yang menjadi informan atau narasumber adalah Bapak Nursahid dan istrinya Ibu Ita Purnami. Beliau adalah pemilik sekaligus manajer dari UD. Karunia yang merupakan usaha yang bergerak dibidang industri kue kering oleh-oleh khas Banyuwangi.

- b. Observasi

Peneliti melakukan observasi ke perusahaan untuk melakukan pemahaman akan proses produksi kue bolu secara detail. Hal tersebut dilakukan dengan tujuan mempermudah pada proses penyusunan harga pokok produksi kue bolu.

3.4 Teknik Analisis Data

Analisis memegang peranan penting dalam memecahkan masalah. Dalam melakukan analisis diperlukan data-data yang akurat. Data-data yang terkumpul akan diolah kemudian dianalisis, setelah itu dibuat kesimpulan dan saran. Dalam melakukan analisis ini, penulis tetap berpedoman pada kerangka pemikiran. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengumpulkan data biaya produksi kue Bolu UD. Karunia
2. Mengklasifikasikan biaya produksi kue Bolu ke dalam biaya tetap, biaya variabel, dan biaya campuran.
3. Memisahkan biaya campuran ke dalam biaya tetap dan biaya variabel. Peneliti menggunakan cara yang manual dalam mengklasifikasikan biaya campuran ke dalam biaya tetap dan biaya variabel.
4. Melakukan rekonstruksi harga pokok produksi menurut UD. Karunia
5. Melakukan rekonstruksi harga pokok produksi dengan menggunakan *variable costing*.
6. Membandingkan harga jual produk kue Bolu menurut metode perusahaan miliki dengan harga jual menurut metode *variable costing*.
7. Menganalisis pengaruh perubahan metode penentuan harga pokok produksi terhadap laba perusahaan.
8. Dari hasil analisis tersebut akan dibuat kesimpulan dan saran sebagai perbaikan yang mungkin bermanfaat bagi perusahaan.

3.5 Pengujian Keabsahan Data

Pengujian data menggunakan teknik triangulasi. Menurut Moleong (2014) Triangulasi adalah pemeriksaan keabsahan data yang memanfaatkan sesuatu yang lain di luar data untuk keperluan pengecekan atau sebagai pembanding terhadap data tersebut. Moleong membedakan empat macam triangulasi sebagai berikut :

- a. Triangulasi berdasarkan sumber
- b. Triangulasi berdasarkan metode
- c. Triangulasi berdasarkan penyidik
- d. Triangulasi berdasarkan teori

Pada penelitian ini peneliti menggunakan teknik triangulasi dengan *sumber*, yang berarti membandingkan dan mengecek balik derajat kepercayaan suatu informasi yang diperoleh melalui waktu dan alat yang berbeda dengan sumber yang berbeda. Dalam pengujian keabsahan data menggunakan teknik triangulasi dengan sumber dapat dicapai sebagai berikut :

1. Membandingkan data hasil pengamatan dengan hasil wawancara
2. Membandingkan hasil wawancara dengan isi dokumen pendukung
3. Membandingkan hasil wawancara kepada pemilik dengan hasil wawancara dalam waktu yang berbeda.

Pada pengujian keabsahan data ini, peneliti melakukan perbandingan data biaya produksi kue bolu UD. Karunia dari hasil wawancara dengan dokumen-dokumen yang didapat pada waktu pengamatan. Selain itu peneliti melakukan perbandingan data biaya produksi seperti dengan sumber yang berbeda, seperti harga yang ada dipasar.

BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Objek Penelitian

UD. Karunia merupakan salah satu UKM yang bergerak dibidang industri kue kering oleh-oleh khas Banyuwangi. UD. Karunia berdiri sejak tahun 2005 dengan alamat di Dusun Krajan Rt/Rw 02/04 Desa Dasri Kecamatan Tegalsari Kabupaten Banyuwangi. Usaha ini didirikan oleh Bapak Nursahid dan Ibu Ita Purnami, selain sebagai pendiri beliau juga sebagai pemimpin dan manager dalam usaha ini.

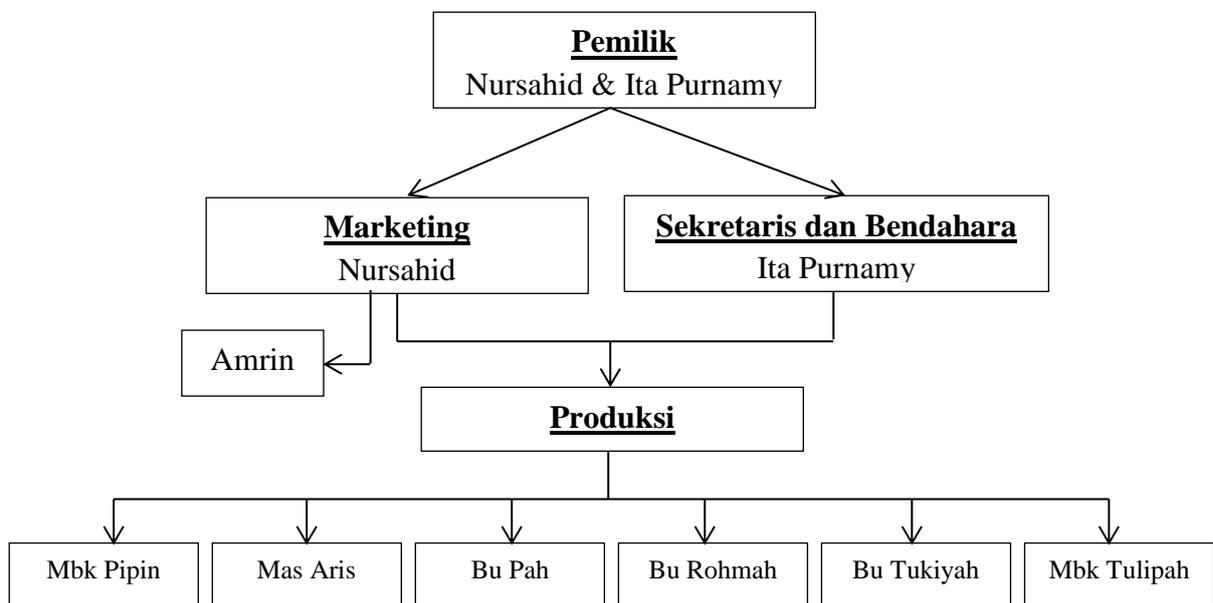
Usaha ini berdiri dengan dilatarbelakangi pada ketrampilan yang dimiliki oleh Ibu Ita Purnami pada saat dulu bekerja sebagai karyawan pada bisnis yang sama. Karena mempunyai keinginan untuk memperoleh pendapatan yang lebih, beliau memutuskan untuk keluar dan mendirikan usaha sendiri dengan nama UD. Karunia. Modal awal pendirian usaha ini sebesar Rp 10.000.000 dibantu oleh suaminya Bapak Nursahid, mereka terus mengembangkan usahanya. Dengan disertai tambahan modal pinjaman dari Bank, hingga saat ini mereka bisa mengembangkan usahanya dan bisa mendapatkan omzet penjualan kurang lebih Rp 30.000.000 dalam satu bulan pada saat kondisi pasar yang lesu. Apabila pada kondisi pasar yang ramai seperti mendekati hari raya, bisa mencapai Rp 100.000.000 bahkan lebih.

UD. Karunia mempunyai karyawan sebanyak 7 orang, 6 orang bekerja pada bagian produksi dan satu orang pada bagian pemasaran. Sistem pembayaran gaji karyawan dilakukan seminggu sekali. Karyawan dibayar dengan sistem kinerja borongan pada tiap produksi. Sehingga didapatkan bahwa perusahaan telah menerapkan sistem upah borongan. Hal tersebut menjadikan perusahaan tidak perlu menanggung risiko yang berkaitan dengan karyawan, seperti kinerja yang kurang. Karena besarnya upah yang diterima karyawan berdasarkan jumlah produksi yang dihasilkannya.

4.2 Struktur Organisasi dan Tenaga Kerja

Struktur organisasi merupakan susunan dan hubungan antara tiap posisi pada suatu organisasi dalam menjalankan kegiatan operasional perusahaan untuk mencapai tujuan yang di inginkan. Struktur organisasi memiliki peranan yang penting pada suatu usaha karena dengan adanya struktur organisasi maka dapat dilihat secara jelas tugas, wewenang dan tanggung jawab seseorang dalam usaha tersebut.

Struktur organisasi UD. Karunia dapat dilihat pada bagain berikut ini :



Gambar 4.2 Struktur Organisasi UD. Karunia

Sumber : Hasil observasi dan wawancara pada UD. Karunia

Perusahaan ini memiliki struktur organisasi yang masih sederhana. Pemilik perusahaan sekaligus pimpinan dilakukan oleh Bapak Nursahid dibantu istrinya Ibu Ita Purnami. Pak Nursahid bertugas dalam mengelola perusahaan dan melakukan kegiatan pemasaran produk. Ibu Ita Purnamy bertugas melakukan pengawasan dalam produksi sekaligus mengelola keuangan perusahaan dan melakukan pencatatan atas segala kegiatan yang mempengaruhi keuangan usahanya. Untuk rincian *job description* tenaga kerja yang dimiliki UD. Karunia di sajikan dalam tabel sebagai berikut :

Tabel 4.2 Daftar tenaga kerja

No	Nama	Tugas
1	Mas Aris	Bagian open bolu
2	Mbk Pipin	Bagian adonan bolu
3	Mbk Tulipah	Bagian pembungkus
4	Bu Tukiyah	Bagian opak gulung
5	Bu Pah	Bagian open bakiak
6	Bu Romlah	Bagian adonan bakiak
7	Mas Amrin	Bagian Pemasaran

Sumber : Hasil observasi dan wawancara pada UD. Karunia

Dari tabel di atas dijelaskan bahwa tenaga kerja memiliki bagian tugas masing-masing. Setiap tenaga kerja bekerja sesuai bagiannya, sehingga tiap tenaga kerja mempunyai tugas dan tanggung jawab masing-masing. Pembagian tugas ini dilakukan dengan tujuan memperlancar produksi dan memfokuskan pada keahlian masing-masing tenaga kerja, dengan tujuan pekerjaan dapat dilakukan dengan cepat dan selesai. Selain itu, hal ini dilakukan UD. Karunia untuk memudahkan jumlah biaya upah yang dikeluarkan pada produk yang dihasilkan dan pengerjaan dilakukan oleh orang tertentu untuk menghindari keruwetan yang terjadi.

Sistem pembayaran gaji tenaga kerja dilakukan dalam seminggu sekali. Tenaga kerja dibayar dengan sistem kerja borongan pada tiap produksi. Sehingga didapatkan bahwa perusahaan telah menerapkan sistem upah borongan. Hal tersebut menjadikan perusahaan tidak perlu menanggung risiko yang berkaitan dengan kinerja karyawan, seperti kinerja yang lambat dan terlalu santai yang dapat mengakibatkan menurunnya jumlah produktivitas. Sehingga upah yang dibayarkan akan sebanding dengan produktivitas yang dihasilkan. Karena besarnya upah yang diterima karyawan berdasarkan jumlah produksi yang dapat dihasilkan sesuai kinerjanya.

4.3 Daftar Aset Tetap

UD. Karunia memiliki beberapa fasilitas produksi dan peralatan yang menunjang usahanya. Berikut rincian jumlah aset tetap yang dimiliki perusahaan yang di dapatkan peneliti dari hasil wawancara dan observasi.

Tabel 4.3 Aset tetap.

No.	Nama Aset Tetap	Qty	Harga Satuan	Jumlah	Umur Ekonomis
1	Gedung produksi	1	Rp 100.000.000	Rp 100.000.000	20 tahun
2	Kendaraan (<i>pick up</i>)	1	Rp 110.000.000	Rp 110.000.000	8 tahun
3	Mesin open	3	Rp 8.000.000	Rp 24.000.000	8 tahun
4	Mixer	3	Rp 2.500.000	Rp 7.500.000	4 tahun
5	Tabung gas	15	Rp 350.000	Rp 5.250.000	4 tahun
6	Citakan bolu	170	Rp 25.000	Rp 4.250.000	4 tahun
7	Krat	50	Rp 65.000	Rp 3.250.000	4 tahun
8	Mesin pembungkus	1	Rp 2.300.000	Rp 2.300.000	4 tahun
9	Loyang	20	Rp 100.000	Rp 2.000.000	4 tahun
10	Kereta tolak	1	Rp 500.000	Rp 500.000	4 tahun
11	Timbangan	1	Rp 250.000	Rp 250.000	4 tahun
12	Timba adonan	4	Rp 20.000	Rp 80.000	1 tahun
13	Tempat pengering bolu	1	Rp 75.000	Rp 75.000	1 tahun
14	Nampan (tampah)	2	Rp 15.000	Rp 30.000	1 tahun
15	Wadah kecil	2	Rp 5.000	Rp 10.000	1 tahun
16	Pegangan pengambil citakan	1	Rp 5.000	Rp 5.000	1 tahun

Sumber : Hasil wawancara, observasi dan pengolahan data

4.4 Produk yang dihasilkan

Produk yang dihasilkan oleh UD. Karunia berupa kue kering oleh-oleh khas Banyuwangi. Diantaranya adalah Kue Opak, Kue Bakiak dan Kue Bolu. Disini peneliti memilih satu jenis produk yang akan menjadi bahan penelitian, yaitu Kue Bolu. Pemilihan terhadap satu jenis produk dilakukan karena untuk memudahkan peneliti dalam mengidentifikasi biaya yang terjadi pada suatu produk. Selain itu alasan peneliti memilih Kue Bolu karena produk tersebut menyumbang paling

banyak omzet penjualan dan mempunyai intensitas tertinggi dalam produksi dan penjualan.

UD. Karunia setiap harinya mampu memproduksi 72 kg adonan mentah dengan jumlah 9 timba adonan Kue Bolu pada hari-hari biasa. Jumlah adonan tersebut menghasilkan kurang lebih 270 bungkus kue bolu yang siap untuk dijual. Hal tersebut akan meningkat apabila terdapat pesanan atau pada saat menjelang hari raya Idul Fitri atau hari besar lainnya.

4.5 Aktivitas Usaha

Produk yang dihasilkan oleh UD. Karunia berupa kue kering, diantaranya kue opak, bakiak dan bolu. Namun yang akan menjadi bahasan dalam penelitian ini fokus pada satu jenis produk yaitu kue bolu. Karena kue bolu memberikan omzet paling besar dari penjualan. Kegiatan produksi dilakukan dalam satu minggu 4 kali produksi.

4.5.1 Pembelian Bahan Baku

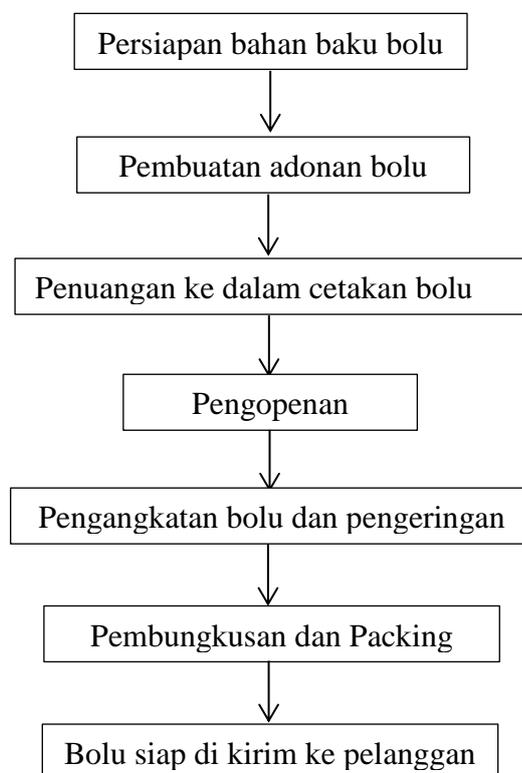
Bahan baku merupakan bahan utama untuk proses produksi. Bahan baku untuk pembuatan kue bolu adalah tepung, gula dan telur, dibantu bahan penolong vanili dan minyak goreng. Dalam mendapatkan bahan baku untuk proses produksi, UD. Karunia membeli sendiri dari toko grosir pada satu minggu sekali.

4.5.2 Pembelian Bahan Bakar

Bahan bakar merupakan bahan penunjang untuk proses produksi. Bahan bakar yang digunakan adalah gas elpiji ukuran 12 kg. Ud. Karunia memiliki tabung gas ukuran 12 kg sebanyak 16 biji. Untuk setiap satu minggu sekali terdapat agen yang keliling menyuplai tabung gas tersebut. Sehingga tidak repot dalam memperoleh bahan bakar untuk proses produksi.

4.5.3 Proses Produksi

Produksi kue bolu yang dilakukan Ud. Karunia merupakan proses pengolahan bahan mentah menjadi produk jadi berupa kue bolu yang siap di konsumsi dan dipasarkan. Untuk proses produksi pembuatan kue bolu terdapat pada bagan dan tahapan berikut ini :



Gambar 4.5.3.1 Alur Proses Produksi Bolu

Sumber : Hasil observasi dan wawancara pada UD. Karunia

- Gula di timbang 2 kg, telur di ceplok dalam wadah sebanyak 2 kg, setelah itu di taruh di dalam timba adonan dan di beri vanili 1 sendok teh di aduk menggunakan mixer selama 15 menit.
- Adonan yang telah teraduk di beri tepung sebanyak 4 kg dan di aduk hingga merata.

- Cetakan bolu di oleskan minyak, adonan yang telah siap di tuangkan ke masing-masing cetakan bolu menggunakan sendok.
- Setelah cetakan berisi adonan di letakkan di atas loyang dan di masukkan ke dalam mesin oven selama 15 menit.
- Setelah proses open selesai, kue bolu di ambil dari loyang dan dipindahkan ke tempat pengeringan.
- Setelah kering kue bolu di bungkus, 1 bungkus berisi 25 biji kue bolu.
- Setelah proses pembungkusan selesai kue bolu di *packing* ke dalam krat, satu krat berisi 50 bungkus kue bolu.

UD. Karunia memproduksi 9 timba adonan dalam setiap produksi normalnya, tiap timbanya berisikan 8 kg adonan yang berisi 2 kg gula, 2kg telur dan 4kg tepung. Sehingga di dapatkan total produksi 72 kg adonan tiap harinya. Dari total produksi tersebut menghasilkan kurang lebih 270 bungkus dalam setiap produksi normalnya. Satu bungkus bolu berjumlah 25 biji kue bolu yang dijual kepada pelanggan seharga Rp 8.500 untuk grosir dan Rp 9.000 untuk eceran.

4.5.4 Penjualan

Penjualan merupakan proses pemasaran produk yang dihasilkan untuk mendapatkan pendapatan. Produk dari UD. Karunia di pasarkan di beberapa kota di Jawa Timur, diantaranya di Banyuwangi, Jember, Bondowoso, Situbondo, Lumajang dan Sidoarjo. Untuk pemasaran produk dilakukan seminggu 2 kali dengan menggunakan kendaraan pick up oleh Bapak Nurhasid di bantu salah seorang karyawannya yakni Mas Amrin. Selain itu di rumah tempat tinggal Bapak Nurhasid juga melayani penjualan, baik secara eceran maupun grosir. UD. Karunia juga melayani penjualan dalam bentuk pesanan.

4.6 Pembahasan

4.6.1 Rincian Biaya Produksi

Perhitungan total biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi kue bolu didasarkan pada total berapa timba adonan yang di produksinya. Jadi untuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya bahan bakar dapat di ketahui berdasarkan jumlah timba adonan yang diproduksi. Berikut hasil wawancara dengan pemilik UD. Karunia Bpk Nursahid dan Ibu Ita Purnamy mengenai usaha dan produksi kue bolu :

“Setiap minggu kami memproduksi bolu selama 4 kali. Pada produksi normal kami memproduksi 9 timba adonan, per timba nya 8 kg jadi 9 timba totalnya 72 kg adonan. Per timba berisi gula pasir 2 kg, telur 2 kg, vanili 1 sendok teh, dan tepung 4 kg. Untuk harga telur tiap bulannya berubah-ubah, yang cukup stabil harga tepung dan gula. Telur itu paling murah Rp 16.000 dan paling mahal pernah hingga 25.000 Tapi di ambil saja harga tengahnya, biasanya per kg Rp 20.000, untuk gula pasir per sak yang berisi 50 kg sebesar Rp 480.000 dan untuk vanili kami belinya 1 toples itu Rp 55.000 pemakaiannya bisa 2 bulan. Untuk tepung kami belinya per sak, beratnya 25 kg harganya Rp 150.000. Selain itu untuk listrik satu bulannya Rp 200.000 itu khusus untuk produksi penggunaan mixer dan pembungkus, karena kami punya dua meteran depan untuk rumah dan yang belakang khusus produksi. Untuk tabung gas saya menggunakan yang besar 12 kg harganya Rp 136.000, tapi untuk 2 kali masa produksi pada mesin openan. Biaya lain juga ada seperti minyak goreng untuk olesan pada cetakan, satu bungkus itu bisa di pakai dua kali produksi dan biaya pembelian plastik untuk pembungkus bolu dan untuk plastik pembungkus bolu kami pesan, harganya Rp 100.000 satu roll yang isinya 500 biji”

Untuk perhitungan harga pokok produksi kue bolu, peneliti telah melakukan wawancara kepada pemilik UD. Karunia. Berikut cuplikan hasil wawancara mengenai perhitungan harga pokok produksi :

“Kami dalam menghitung biaya produksi kue bolu dengan cara menjumlahkan seluruh biaya yang terjadi, dari bahan mentah hingga produk jadi sampai di pasaran. Artinya biaya bahan baku, bahan lain, tenaga kerja bagian produksi dan pemasaran, biaya konsumsi bagian produksi, dan biaya transportasi baik pembelian bahan dan pemasaran. Jadi seluruh biaya yang timbul dari bahan baku hingga menjadi produk jadi yang sampai di tempat pelanggan ya itu merupakan biaya produksi menurut kami, karena setelah itu akan dapat di lihat berapa laba atau rugi yang kami dapatkan. Untuk bisa menghitung berapa biaya produksi yang terjadi ya harus seminggu sekali, karena untuk biaya transportasi pembelian bahan dan pemasaran terjadi seminggu sekali. Selain itu perlu di ingat ada biaya yang di gunakan oleh tiga produk.”

UD.Karunia juga belum pernah melakukan penyusunan atas laporan keuangan. Dalam kaitannya dengan aset tetap pemilik belum pernah melakukan perhitungan atas penyusutan aset yang dimiliki, tetapi pemilik memiliki asumsi atas umur aset. Berikut cuplikan wawancaranya:

“Dari pertama memulai usaha kami belum pernah membuat laporan keuangan dan laporan biaya produksinya. Karena dari kamu juga kurang mengetahui tentang akuntansi biaya, yang saya tau usaha saya ada hasilnya dan bisa untuk mencukupi keperluan keluarga dan anak sekolah. Jadi untuk kaitannya pada aset yang kami miliki seperti kendaraan, gedung, mesin dan lain-lain kami belum pernah menghitung berapa penyusutannya, tetapi kami melakukan penafsiran pada umurnya.”

Tabel 4.6.1.1 Rincian biaya produksi bolu.

Biaya	Qty	Per Hari	Qty	Per Minggu
Bahan Baku Langsung :				
Tepung Terigu (kg)	36	Rp 217.440	144	Rp 869.760
Gula Pasir (kg)	18	Rp 172.800	72	Rp 691.200
Telur (kg)	18	Rp 360.000	72	Rp 1.440.000
Bahan Penolong :				
Minyak Goreng (liter)	1	Rp 11.000	4	Rp 44.000
Vanili (sendok)	9	Rp 1.719	36	Rp 6.875
TKL:				
Bag. Adonan (timba)	9	Rp 72.000	36	Rp 288.000
Bag. Open (timba)	9	Rp 72.000	36	Rp 288.000
Bag. Pembungkus (bungkus)	270	Rp 81.000	1080	Rp 324.000
TKTL :				
Bag. Pemasaran		Rp 33.333		Rp 133.333
BOP Variable :				
Bahan Bakar (Elpiji)		Rp 68.000		Rp 272.000
Listrik		Rp 4.229		Rp 16.917
Plastik (bungkus)	270	Rp 54.000	1080	Rp 216.000
BOP Tetap :				
Konsumsi (orang)	3	Rp 28.125	12	Rp 112.500
Transport		Rp 58.333		Rp 233.333
Penyusutan		Rp 24.640		Rp 172.483

Sumber : Hasil wawancara, observasi dan pengolahan data.

Berdasarkan tabel 4.6.1.1 mengenai daftar biaya produksi bolu, dapat diuraikan sebagai berikut :

- Biaya Bahan Baku Langsung :

- Tepung Terigu.

Merupakan bahan utama dalam proses produksi kue bolu. Pemilik melakukan pembelian selama satu minggu sekali sebanyak 10 sak dengan harga Rp 150.000 per sak, tiap sak beratnya 25 kg. Dalam pembelian bahan-bahan untuk produksi terdapat biaya tambahan yang dapat menambah nilai bahan tersebut, yaitu biaya transportasi. Besaran biaya transportasi ini sebesar Rp 30.000, karena dalam pembelian ini mengangkut tiga bahan baku untuk bolu, opak dan bakiak, maka : $\text{Rp } 30.000 / 3 = \text{Rp } 10.000$. Sehingga jumlah belanja untuk tepung terigu sebanyak 250 kg di tambah biaya transportasi setiap satu minggu sekali menjadi $\text{Rp } 1.500.000 + \text{Rp } 10.000 = \text{Rp } 1.510.000$. Pada produksi normal kue bolu dibutuhkan sebanyak 9 timba adonan, masing-masing adonan berisikan 4 kg tepung terigu sehingga :

$$\text{Rp } 1.510.000 / 250 = \text{Rp } 6.040 \text{ per kg,}$$

$$\text{Rp } 6.040 \times 4 = \text{Rp } 24.160 \text{ per timba adonan,}$$

$$\text{Rp } 24.000 \times 9 = \text{Rp } 217.440 \text{ per hari,}$$

$$\text{Rp } 217.440 \times 4 = \text{Rp } 869.760 \text{ per minggu.}$$

- Gula Pasir.

Merupakan bahan kedua dalam proses produksi kue bolu. Pemilik melakukan pembelian gula pasir selama satu minggu sekali sebanyak 2 sak dengan harga Rp 480.000 per sak, tiap sak sebartnya 50 kg. UD Karunia setiap produksinya untuk kue bolu sebanyak 9 timba adonan pada produksi normal, masing-masing adonan membutuhkan 2 kg gula pasir sehingga :

$$\text{Rp } 480.000 / 50 = \text{Rp } 9.600 \text{ per kg,}$$

$$\text{Rp } 9.600 \times 2 = \text{Rp } 19.200 \text{ per timba adonan,}$$

$$\text{Rp } 19.200 \times 9 = \text{Rp } 172.800 \text{ per hari,}$$

$$\text{Rp } 172.800 \times 4 = \text{Rp } 691.200 \text{ per minggu.}$$

- Telur.

Merupakan bahan ketiga dalam proses produksi kue bolu. Pemilik melakukan pembelian telur selama satu minggu sekali sebanyak 200 kg

langsung ke peternak ayam petelur dengan harga kisaran Rp 16.000 – Rp 25.000 / kg. Dari kisaran harga tersebut pemilik UD. Karunia mengakui bahwa harga relatif stabil pada Rp 20.000, untuk harga Rp 25.000 biasanya terjadi pada hari-hari besar. Sehingga peneliti mengambil harga tengahnya yang merupakan harga yang cukup stabil yakni Rp 20.000 sebagai harga satuan pada telur. Jadi total belanja untuk telur setiap satu minggu sekali sebanyak 200kg dengan nominal pengeluaran sebesar Rp 4.000.000. UD Karunia setiap produksinya untuk kue bolu sebanyak 9 timba adonan pada produksi normal dan masing-masing adonan membutuhkan 2 kg telur sehingga :

$Rp\ 20.000 \times 2 = Rp\ 40.000$ per timba adonan,

$Rp\ 40.000 \times 9 = Rp\ 360.000$ per hari,

$Rp\ 360.000 \times 4 = Rp\ 1.440.000$ per minggu.

- Biaya Bahan Penolong :

- Vanili.

Merupakan bahan keempat dalam proses produksi kue bolu. pemilik melakukan pembelian vanili selama 2 bulan sekali sebanyak 1 toples dengan harga Rp 55.000. jadi total pengeluaran untuk pembelian vanili sebesar Rp 55.000 dalam dua bulan sekali. UD Karunia setaip produksinya untuk kue bolu sebanyak 9 timba adonan, masing-masing adonan membutuhkan 1 sendok vanili, dalam satu minggu memproduksi sebanyak 4 kali, sehingga :

$Rp\ 55.000 / 2 = Rp\ 27.500$ per bulan,

$Rp\ 27.500 / 4 = Rp\ 6.875$ per minggu,

$Rp\ 6.875 / 4 = Rp\ 1.718,75$ per hari.

- Minyak Goreng

Merupakan bahan pendukung dalam proses produksi pada UD. Karunia. Pemilik melakukan belanja dalam satu minggu sekali, sebanyak 5 bungkus dengan harga Rp 22.000 per bungkusnya dan berisi 2 liter per bungkus. Sehingga pengeluaran selama satu minggu untuk belanja minyak goreng sebesar Rp 110.000. Minyak goreng satu bungkus tersebut dapat di gunakan dalam 2 kali masa produksi, sehingga berikut perhitungannya :

$\text{Rp } 22.000 / 2 = \text{Rp } 11.000$ per hari,
 $\text{Rp } 11.000 \times 4 = \text{Rp } 44.000$ per minggu.

- Biaya Tenaga Kerja Langsung :

- Tenaga Kerja Langsung

Untuk proses produksi kue bolu ini di tangani oleh 3 orang tenaga kerja. Mereka bekerja sesuai dengan bagian masing-masing dengan sistem kerja borongan. Dalam produksi normal UD. Karunia memproduksi kue bolu sebanyak 9 timba adonan dan menghasilkan 270 bungkus. Berikut upah yang di terima oleh tenaga kerja dalam setiap produksi :

Bagian adonan : Rp 8.000/ timba adonan,

$\text{Rp } 8.000 \times 9 = \text{Rp } 72.000$ per hari,

$\text{Rp } 72.000 \times 4 = \text{Rp } 288.000$ per minggu.

Bagian open : Rp 8.000/ timba adonan,

$\text{Rp } 8.000 \times 9 = \text{Rp } 72.000$ per hari,

$\text{Rp } 72.000 \times 4 = \text{Rp } 288.000$ per minggu.

Bagian pembungkus : Rp 300/ bungkus,

$\text{Rp } 300 \times 270 = \text{Rp } 81.000$ per hari,

$\text{Rp } 81.000 \times 4 = \text{Rp } 324.000$ per minggu.

- Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung :

- Tenaga Kerja Tidak Langsung.

Merupakan tenaga kerja yang ikut memasarkan produk dari UD. Karunia atau sales sekalian sebagai pengganti sopir. Pemasaran produk dilaksanakan seminggu dua kali dengan dua wilayah rute pengiriman. Untuk Biaya yang di keluarkan di bagi menjadi dua rute, yakni rute pertama (Banyuwangi-Situbondo-Bondowoso-Jember) menurut pemilik sebesar Rp 150.000, dan untuk rute kedua (Lumajang-Sidoarjo) menurut pemilik sebesar Rp 250.000. Jadi total upah yang dibayarkan untuk tenaga kerja tidak langsung adalah $\text{Rp } 150.000 + \text{Rp } 250.000 = \text{Rp } 400.000$, untuk upah yang dibayarkan tersebut sudah bersih dari makan kecuali rokok. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik, dapat di simpulkan bahwa

untuk mengetahui upah sales yang melekat pada biaya produksi bolu maka berikut perhitungannya :

$\text{Rp } 400.000 / 3 = \text{Rp } 133.333,33$ per produk per minggu,

$\text{Rp } 133.333,33 / 4 = \text{Rp } 33.333$ per produk per hari.

- Biaya Overhead Pabrik Variabel :

- Listrik.

Merupakan sesuatu yang menunjang proses produksi pada UD. Karunia. Kegiatan produksi perusahaan selama satu minggu berjalan 4 kali, diantaranya senin-kamis dengan output produksi bolu, bakiak dan opak gulung. Masing-masing kue tersebut mengkonsumsi penggunaan listrik pada proses mixer adonan dan pembungkusan kue yang telah jadi. Untuk jumlah adonan setiap harinya sama pada masing-masing kue, yakni 9 timba adonan dan konsumsi listrik pada mixer dan mesin pembungkus dengan waktu yang sama. Untuk pengeuaran listrik ini setiap bulannya Rp 200.000 dengan jumlah pengeluaran Rp 203.000 beserta biaya administrasinya. Dari penjelasan tersebut didapatkan biaya listrik untuk kue bolu setiap kali produksinya sebesar Rp 4.229,16. Berikut perhitungannya :

UD. Karunia memproduksi 3 jenis kue, sehingga :

$\text{Rp } 203.000,00 / 3 = \text{Rp } 67.666,66$ per bulan,

$\text{Rp } 67.666,66 / 4 = \text{Rp } 16.916,66$ per minggu,

$\text{Rp } 16.916,66 / 4 = \text{Rp } 4.229,16$ per hari.

- Bahan Bakar (gas elpiji 12 kg).

Merupakan bahan bakar dalam proses produksi pada UD. Karunia, dimana pemilik disini menggunakan tabung gas ukuran 12 kg. Proses produksi yang mengkonsumsi gas elpiji ini adalah tahap pengopenan, masing-masing jenis kue di open pada mesin open yang berbeda, sehingga untuk penggunaan bahan bakar gas elpiji tidak tercampur. Untuk bahan bakar elpiji kue bolu sendiri sebesar Rp 136.000 untuk masa 2 kali produksi, berikut perhitungannya :

$\text{Rp } 136.000 / 2 = \text{Rp } 68.000$ per hari,

$\text{Rp } 68.000 \times 4 = \text{Rp } 272.000$ per minggu.

- Plastik Pembungkus.

Merupakan plastik yang digunakan untuk membungkus produk yang sudah jadi dengan sablon pada permukaan plastik. Plastik pembungkus ini di pesan dengan harga Rp 100.000 per satu roll. Untuk satu roll nya berisi 500 biji khusus bolu. sehingga di dapatlan berikut ini :

$$\text{Rp } 100.000 / 500 = \text{Rp } 200 \text{ per biji,}$$

$$\text{Rp } 200 \times 270 = \text{Rp } 54.000 \text{ per hari,}$$

$$\text{Rp } 54.000 \times 4 = \text{Rp } 216.000 \text{ per minggu}$$

- Biaya Overhead Pabrik Tetap :

- Biaya Konsumsi Tenaga Kerja Langsung.

Tenaga kerja yang bekerja di UD. Karunia mendapatkan konsumsi makan satu kali dalam sehari, yakni makan siang. Untuk kerjanya sistem kerja borongan, tetapi biasanya dari pagi pukul 07.00 – 02.00. Menurut pemilik, biaya belanja untuk konsumsi makan siang tenaga kerja sekitar Rp 75.000 untuk setiap kali masa produksi. Berdasarkan data dan keterangan yang peneliti dapatkan, bahwa jumlah tenaga kerja produksi kue bolu berjumlah 3 orang dari total tenaga kerja 6 orang di tambahkan 2 orang sebagai pemilik, sehingga :

$$3/8 \times \text{Rp } 75.000 = \text{Rp } 28.125 \text{ per hari,}$$

$$\text{Rp } 28.125 \times 4 = \text{Rp } 112.500 \text{ per minggu.}$$

- Biaya Transportasi Penjualan Produk Jadi.

Dalam proses pendistribusian produk yang sudah jadi baik kue bolu, bakiak dan opak gulung ke wilayah pemasaran UD. Karunia yang dilaksanakan setiap satu minggu 2 kali. Proses pendistribusian ini dilakukan secara dua kali dengan rute yang pertama, Banyuwangi-Situbondo-Bondowoso. Dan rute yang ke dua Lumajang dan Sidoarjo. Sehingga biaya transportasi dan makan yang terjadi untuk rute yang pertama sebesar Rp250.000 dan rute yang kedua Rp 450.000. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik, dapat di simpulkan bahwa untuk mengetahui biaya transportasi pemasaran yang melekat pada biaya produksi bolu maka harus di bagi tiga, sehingga :

Rp 250.000 + Rp 450.000 = Rp 700.000 secara keseluruhan

Rp 700.000 / 3 = Rp 233.333,33 per minggu untuk kue bolu,

Rp 233,333 / 4 = Rp 58.333 per hari untuk kue bolu.

- Biaya Penyusutan

Penyusutan merupakan proses pengalokasian harga perolehan suatu aset menjadi biaya dengan umur masa mnafaat yang telah ditentukan. Dari data yang telah di peroleh peneliti melakukan perhitungan atas penyusutan pada setiap aset sesuai dengan aturan yang berlaku, tetapi pemilik belum pernah melakukan penyusutan sama sekali. Untuk perhitungannya dapat di sajikan pada tabel berikut ini :

Tabel 4.6.1.2 Penyusutan Aset Tetap

Nama Aset Tetap	Jumlah	Umur Ekonomis	Peny. Per Bulan	Nilai Sisa
Gedung produksi	Rp 100.000.000	20	Rp 416.667	Rp -
Kendaraan (<i>pick up</i>)	Rp 110.000.000	8	Rp 859.375	Rp 27.500.000
Mesin open	Rp 24.000.000	8	Rp 250.000	Rp -
Mixer	Rp 7.500.000	4	Rp 156.250	Rp -
Tabung gas	Rp 5.250.000	4	Rp 109.375	Rp -
Citakan bolu	Rp 4.250.000	4	Rp 88.542	Rp -
Krat	Rp 3.250.000	4	Rp 67.708	Rp -
Mesin pembungkus	Rp 2.300.000	4	Rp 47.917	Rp -
Loyang	Rp 2.000.000	4	Rp 41.667	Rp -
Kereta tolak	Rp 500.000	4	Rp 10.417	Rp -
Timbangan	Rp 250.000	4	Rp 5.208	Rp -
Timba adonan	Rp 80.000	1	Rp 6.667	Rp -
Tempat pengering bolu	Rp 75.000	1	Rp 6.250	Rp -
Nampan (tampah)	Rp 30.000	1	Rp 2.500	Rp -
Wadah kecil	Rp 10.000	1	Rp 833	Rp -
Pegangan pengambil citakan	Rp 5.000	1	Rp 417	Rp -
Total	Rp 259.500.000		Rp 2.069.792	Rp 27.500.000

Sumber : Hasil observasi dan wawancara pada UD. Karunia

Seluruh aset di atas dimanfaatkan dalam produksi ketiga jenis produk, yaitu bolu, opak gulung dan bakiak. Karena peneliti memfokuskan pada kue bolu, maka

peneliti mencari biaya penyusutan yang melekat pada kue bolu. Sehingga total biaya penyusutan di atas harus di bagi tiga.

Berikut perhitungannya :

Rp 2.069.792 / 3 = Rp 689.931 per bulan,

Rp 597.917 / 4 = Rp 172.483 per minggu,

Rp 149.479 / 7 = Rp 24.640 per hari.

4.6.2 Cara Perhitungan Harga Pokok Produksi menurut UD. Karunia

Berikut perhitungan harga pokok produksi kue bolu menurut UD. Karunia dengan metode full costing.

Tabel 4.6.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Bolu menurut UD. Karunia

Biaya	Qty	Per Hari	Qty	Per Minggu
Bahan Baku Langsung :				
Tepung Terigu (kg)	36	Rp 217.440	144	Rp 869.760
Gula Pasir (kg)	18	Rp 172.800	72	Rp 691.200
Telur (kg)	18	Rp 360.000	72	Rp 1.440.000
Bahan Penolong :				
Minyak Goreng (liter)	1	Rp 11.000	4	Rp 44.000
Vanili (sendok)	9	Rp 1.719	36	Rp 6.875
TKL:				
Bag. Adonan (timba)	9	Rp 72.000	36	Rp 288.000
Bag. Open (timba)	9	Rp 72.000	36	Rp 288.000
Bag. Pembungkus (bungkus)	270	Rp 81.000	1080	Rp 324.000
TKTL :				
Bag. Pemasaran		Rp 33.333		Rp 133.333
BOP Variable :				
Bahan Bakar (tabung gas)	1/2	Rp 68.000	2	Rp 272.000
Listrik		Rp 4.229		Rp 16.917
Plastik (bungkus)	270	Rp 54.000	1080	Rp 216.000
BOP Tetap :				
Konsumsi (orang)	3	Rp 28.125	12	Rp 112.500
Transport		Rp 58.333		Rp 233.333
Penyusutan		Rp 24.640		Rp 172.483
Total Biaya Produksi		Rp 1.227.100		Rp 5.108.401
Jumlah Produksi	270 bungkus		1080 bungkus	
Harga Pokok Produksi per Bungkus		Rp 4.730		Rp 4.730

Sumber : Pengolahan Data

Harga pokok tersebut di dapatkan dari menjumlahkan jumlah biaya produksi selama satu minggu, dimana dalam satu minggu produksi selama 4 kali. Biaya produksi tersebut meliputi biaya bahan baku langsung, bahan penolong, tenaga kerja langsung, tenaga kerja tidak langsung, biaya *overhead* pabrik *variable* dan biaya *overhead* pabrik tetap. Pada biaya *overhead* pabrik tetap yaitu biaya penyusutan peneliti menjumlahkan penyusutan setiap aset pada tiap bulannya dan dibagi menjadi tiga, karena aset tersebut di manfaatkan dalam produksi ketiga jenis produk, yaitu bolu, opak gulung dan bakiak. Sehingga di dapatkan besaran harga pokok produksi menurut UD. Karunia sebesar Rp 4.730 per bungkus.

4.6.3 Cara Perhitungan Harga Pokok Produksi menurut *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 unsur biaya produksi berikut ini:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
<u>Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel</u>	<u>xxx +</u>
Harga Pokok Produksi	xxx

Berdasarkan teori perhitungan harga pokok produksi menurut *variable costing* dan rincian data biaya produksi kue bolu di atas pada sub bab 4.6.1 maka peneliti mengelompokkan biaya produksi bolu yang berperilaku variabel sebagai berikut ini :

- Biaya Bahan Baku Langsung : Tepung terigu, gula pasir dan telur.
- Biaya Bahan Penolong : Minyak goreng dan vanili.
- Biaya TKL : TKL bagian adonan, bagian open dan bagian pembungkus
- BOP *Variable* : Biaya bahan bakar dan listrik.

Berdasarkan penggolongan biaya yang bersifat variabel, maka peneliti melakukan perhitungan harga pokok produksi sesuai metode *variable costing* dan disajikan dalam bentuk tabel sebagai berikut ini :

Tabel 4.6.3.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi Bolu dengan Metode *Variable Costing*

Biaya	Qty	Per Hari	Qty	Per Minggu
Bahan Baku Langsung :				
Tepung Terigu (kg)	36	Rp 217.440	144	Rp 869.760
Gula Pasir (kg)	18	Rp 172.800	72	Rp 691.200
Telur (kg)	18	Rp 360.000	72	Rp 1.440.000
Bahan Penolong :				
Minyak Goreng (liter)	1	Rp 11.000	4	Rp 44.000
Vanili (sendok)	9	Rp 1.719	36	Rp 6.875
TKL:				
Bag. Adonan (timba)	9	Rp 72.000	36	Rp 288.000
Bag. Open (timba)	9	Rp 72.000	36	Rp 288.000
Bag. Pembungkus (bungkus)	270	Rp 81.000	1080	Rp 324.000
TKTL :				
Bag. Pemasaran		Rp 33.333		Rp 133.333
BOP Variable :				
Bahan Bakar (Elpiji)		Rp 68.000		Rp 272.000
Listrik		Rp 4.229		Rp 16.917
Plastik (bungkus)	270	Rp 54.000	1080	Rp 216.000
Total Biaya Produksi		Rp 1.114.188		Rp 4.456.752
Jumlah Produksi	270 bungkus		1080 bungkus	
Harga Pokok Produksi per Bungkus		Rp 4.127		Rp 4.127

Sumber : Data diolah

Berdasarkan tabel perhitungan harga pokok produksi menurut *variable costing* diatas dihasilkan bahwa harga pokok produksi kue bolu UD. Karunia sebesar Rp 4.127 per bungkus. Biaya diatas didapat dari seluruh biaya yang terjadi dan bersifat variabel pada produksi kue bolu. Berdasarkan kedua perhitungan harga pokok produksi kue bolu di atas, maka dapat di sajikan tabel perbandingan kedua metode sebagai berikut ini :

Tabel 4.6.3.2 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Bolu.

Biaya	Qty	Menurut UD. Karunia	Menurut Variable Costing
Bahan Baku Langsung :			
Tepung Terigu (kg)	144	Rp 869.760	Rp 869.760
Gula Pasir (kg)	72	Rp 691.200	Rp 691.200
Telur (kg)	72	Rp 1.440.000	Rp 1.440.000
Bahan Penolong :			
Minyak Goreng (liter)	4	Rp 44.000	Rp 44.000
Vanili (sendok)	36	Rp 6.875	Rp 6.875
Tenaga Kerja Langsung:			
Bag. Adonan (timba)	36	Rp 288.000	Rp 288.000
Bag. Open (timba)	36	Rp 288.000	Rp 288.000
Bag. Pembungkus (bks)	1080	Rp 324.000	Rp 324.000
Tenaga Kerja Tidak Langsung :			
Bag. Pemasaran		Rp 133.333	
BOP Variable :			
Bahan Bakar (tabung gas)	2	Rp 272.000	Rp 272.000
Listrik		Rp 16.917	Rp 16.917
Plastik (bungkus)	1080	Rp 216.000	Rp 216.000
BOP Tetap :			
Konsumsi (orang)	12	Rp 112.500	
Transport Pemasaran		Rp 233.333	
Penyusutan		Rp 172.483	
Total Biaya Produksi		Rp 5.108.401	Rp 4.456.752
Total Produk Di Hasilkan		1.080 bungkus	1.080 bungkus
Harga Pokok Per Bungkus		Rp 4.730	Rp 4.127

Sumber : Data diolah

Pada perhitungan harga pokok produksi kue bolu menurut UD. Karunia di dasarkan pada metode *full costing* yaitu dengan mencantumkan keseluruhan biaya yang terjadi, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Sedangkan pada metode *variable costing* hanya memperhitungkan biaya yang bersifat variabel pada produksi kue bolu tersebut. Sehingga jika di urutkan dari atas dari biaya variabel hingga biaya tetap, maka untuk rincian biaya akan sama hingga biaya *overhead* pabrik *variable* pada plastik pembungkus sebesar Rp 216.000. Karena

perbandingan antara metode *full costing* dan *variable costing* hanya terletak pada biaya tetapnya.

Berdasarkan hasil perhitungan biaya produksi dengan metode *variable costing* di atas di dapatkan biaya produksi kue bolu per bungkus sebesar Rp 4.127 per bungkus. Sedangkan dengan menggunakan metode perhitungan yang digunakan oleh UD. Karunia sebesar Rp 4.730 per bungkus. Sehingga dari kedua perhitungan tersebut didapatkan selisih lebih kecil dengan menggunakan metode *variable costing* sebesar Rp 603.

4.6.4 Penetapan Harga Jual dan Perhitungan Laba Rugi

Berdasarkan perhitungan biaya produksi di atas, baik menggunakan metode menurut UD. Karunia dan *variable costing*, maka dapat di lakukan penyesuaian terhadap harga jual kue bolu berdasarkan perbedaan yang di dapat dari perhitungan biaya produksi di atas, dengan pertimbangan sebagai beriku ini :

- Tujuan Pemasaran Perusahaan

Dalam konteks pemasaran perusahaan hal yang pertama adalah pencapaian laba yang optimal. Tetapi semua itu tidak terlepas dari strategi yang perusahaan gunakan untuk dapat memenangkan persaingan dalam pasar. Terlebih lagi semakin bertambahnya waktu menjadi banyak pihak lain yang memulai membuka bisnis yang sama. Untuk itu perusahaan harus memperhatikan lagi akan bagaimana mempertahankan dan memperluas pangsa pasar dengan tujuan untuk keberlangsungan perusahaan dalam jangka panjang. Sehingga hal dasar yang dapat digunakan oleh perusahaan untuk dapat memenangkan persaingan adalah penyesuaian terhadap harga jual tanpa mengurangi kualitas dan kuantitas pada produk yang ditawarkan.

- Permasalahan Perusahaan

Berdasarkan data yang di peroleh peneliti ketika melakukan wawancara, pemilik mengungkapkan bahwa salah satu kendala yang di hadapi adalah mengenai pangsa pasar, berikut cuplikan hasil wawancara dengan pemilik UD. Karunia :

“dulu itu kami cukup unggul dalam pasaran, tetapi waktu terus berjalan banyak pendatang baru pada bisnis yang sama mengakibatkan terjadi penurunan jumlah pelanggan, meskipun tidak signifikan. Pelanggan kami yang berpindah rata-rata karena mendapatkan produk yang lebih murah, kalau tidak harga sama tetapi isinya lebih banyak.”

Dari penjelasan diatas dapat di simpulkan bahwa UD. Karunia perlu melakukan penyesuaian terhadap harga jual dengan dasar pada perhitungan biaya produksi yang sesuai. Hal tersebut memang akan berpengaruh terhadap laba perusahaan yang akan sedikit menurun, tetapi akan berdampak positif pada pertahanan pangsa pasar yang dimiliki dan dapat memperluas pangsa pasar. Dengan meluasnya pangsa pasar maka perusahaan akan mendapat ganti akibat penurunan laba dari jumlah penjualan yang sama pada peningkatan jumlah penjualan berikutnya. Selain itu kelangsungan hidup jangka panjang perusahaan juga akan tetap terjaga.

- Teori *Break Even Point*

Teori ini menjelaskan bahwa titik impas dimana jumlah pendapatan dan biaya yang terjadi sama sehingga tidak mengalami keuntungan ataupun kerugian. Dari teori BEP tersebut peneliti menjadikan salah satu pertimbangan dari selisih jumlah produk yang di jual dengan harga lama dan baru.

Dari pertimbangan di atas, maka harga jual untuk produk bolu dapat di sesuaikan dalam tabel berikut ini :

Tabel 4.6.4.1 Selisih HPP

Keterangan	Jumlah
HPP menurut UD. Karunia	Rp 4.730
HPP menurut <i>Variable Costing</i>	Rp 4.121
Selisih Harga Pokok Produksi	Rp 609

Sumber : Data diolah

Dari pengurangan harga pokok produksi antara metode menurut UD. Karunia dengan metode *variable costing* didapatkan selisih Rp 609. Dari selisih tersebut peneliti menyesuaikan menjadi Rp 500 sebagai pengurang dalam penyesuaian terhadap harga jual. Penyesuaian jumlah selisih perlu di lakukan

karena peneliti mengambil jumlah yang pas dan sesuai agar dapat di terima di pasaran. Untuk perhitungannya dapat disajikan dalam tabel berikut ini :

Tabel 4.6.4.2 Penyesuaian harga jual bolu.

Keterangan	Jumlah
Harga jual (lama)	Rp 8.500
Selisih HPP	(Rp 500)
Pertimbangan Harga Jual Baru	Rp 8.000

Sumber : Data diolah

Dari pertimbangan harga jual pada tabel diatas didapatkan harga jual baru dengan cara mengurangkan harga jual lama sebesar Rp 8.500 dengan selisih harga pokok produksi menjadi harga jual baru sebesar Rp 8.000, selain itu peneliti melakukan pertimbangan dengan teori BEP sebagai berikut ini :

Tabel 4.6.4.3 Perhitungan BEP Bolu

Tenaga Kerja Pemasaran	Rp 133.333	
Konsumsi	Rp 112.500	
Transport Pemasaran	Rp 233.333	
Penyusutan	Rp 149.479	
Jumlah <i>Fixed Cost</i>	Rp 628.646	
<i>Fixed Cost</i>	Rp 628.646	Rp 628.646
<i>Price</i>	Rp 8.500	Rp 8.000
<i>Variable Cost</i>	Rp 4.127	Rp 4.127
BEP	144 bungkus	162 bungkus
Selisih		19 bungkus

Sumber : Data diolah

Dari penyesuaian harga jual dan pertimbangan teori BEP, di dapatkan bahwa produksi bolu akan mencapai titik impas dengan harga lama sebesar Rp 8.500 pada penjualan sebanyak 144 bungkus, tetapi jika menggunakan harga jual baru sebesar Rp 8.000 akan mencapai titik impas pada penjualan sebanyak 162 bungkus. Dari perhitungan BEP tersebut didapatkan selisih jumlah penjualan pada titik impas sebanyak 19 bungkus yaitu sebesar Rp 161.500.000 . Menurut peneliti jumlah selisih 19 bungkus tersebut di anggap tidak material, karena omzet penjualan dari kue bolu sendiri mencapai kurang lebih 750 hingga 1000 bungkus

dalam satu minggu sekali. Sehingga penyesuaian terhadap harga jual layak di lakukan. Dengan tujuan untuk mengatasi permasalahan yang dialami oleh UD. Karunia.

Dari penyesuaian harga jual yang lama menjadi harga jual baru, peneliti dapat melakukan rekonstruksi laporan laba rugi bulanan khusus untuk produk kue bolu. Berikut tabel rekonstruksi Laporan Laba Rugi bulanan UD. Karunia :

- Laporan laba-rugi berdasarkan pada perhitungan harga pokok produksi menurut UD. Karunia dengan harga jual lama :

Tabel 4.6.4.4 Laporan laba rugi bulanan dengan harga jual lama.

UD. Karunia			
Laporan Laba Rugi			
Untuk bulan yang berakhir pada 31 Desember 2018			
Penjualan	4000 bks	Rp8.500	Rp34.000.000
HPP	4000 bks	Rp4.730	(Rp18.920.000)
Laba Bersih			Rp15.080.000

Sumber : Data diolah

Dari laporan laba rugi bulanan UD. Karunia dengan menggunakan dasar harga jual lama yaitu sebesar Rp 8.500 dan HPP menurut perusahaan sebesar Rp 4.709 di hasilkan laba bersih perusahaan sebesar Rp 15.080.000 untuk bulan Desember 2018.

- Laporan laba-rugi berdasarkan pada perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *variable costing* dengan harga jual baru sebagai berikut :

Tabel 4.6.4.5 Laporan laba rugi bulanan dengan harga jual baru.

UD. Karunia			
Laporan Laba Rugi			
Untuk bulan yang berakhir pada 31 Desember 2018			
Penjualan	4000	Rp 8.000	Rp 32.000.000
Biaya Produksi	4000	Rp 4.121	(Rp 16.484.000)
Laba Kotor			Rp 15.516.000
BOP Tetap :			
Biaya Konsumsi		Rp 112.500	
Biaya TKTL		Rp 133.333	
Biaya Transpotasi		Rp 233.333	
Biaya Penyusutan		Rp 172.483	
4 kali		Rp 651.649	(Rp 2.606.595)
Laba Bersih			Rp 12.909.405

Sumber : Data diolah

Laporan laba rugi bulanan UD. Karunia dengan menggunakan dasar harga jual baru yaitu sebesar Rp 8.000 dan HPP menurut metode *variable costing* sebesar Rp 4.121 di hasilkan laba kotor sebesar Rp 15.516.000 dan laba bersih perusahaan sebesar Rp 12.909.405 untuk bulan Desember 2018. Dari kedua perhitungan laporan laba rugi di atas di dapatkan selisih laba bersih perusahaan akibat perubahan harga sebesar $Rp\ 15.080.000 - Rp\ 12.909.405 = Rp\ 2.170.595$. Untuk dapat menutupi penurunan laba tersebut maka UD. Karunia harus dapat meningkatkan penjualannya, berikut berhitungannya :

Tabel 4.6.4.6 Titik impas atas perubahan harga jual.

Laba bersih harga jual lama	Rp	15.080.000
Laba bersih harga jual baru	Rp	12.909.405
Selisih laba	Rp	2.170.405
Harga jual baru	Rp	8.000
HPP	Rp	4.121
laba per bungkus	Rp	3.879
Jumlah titik impas perubahan harga		560 bungkus

Sumber : Data diolah

UD. Karunia dapat menutupi keuntungan yang mengalami penurunan akibat penyesuaian harga dengan cara meningkatkan penjualannya sebesar 560 bungkus. Jumlah tersebut didapatkan dari besaran penurunan laba sebesar Rp 2.170.405 dibagi keuntungan tiap bungkus dengan harga jual dan hpp bolu yang baru sebesar Rp 3.879 menghasilkan 560 bungkus.

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada UD. Karunia mengenai perhitungan harga pokok produksi kue bolu diperoleh hasil penelitian sebagai berikut :

1. UD. Karunia telah menerapkan metode *full costing* dalam menghitung harga pokok produksi kue bolu, hal tersebut dapat dilihat bahwa perusahaan memperhitungkan seluruh biaya yang terjadi dimulai dari proses mendapatkan bahan-bahan hingga produk jadi sampai ke pelanggan, meskipun perusahaan belum melakukan pencatatan atas perhitungan harga pokok produksi kue bolu. Selain itu perusahaan juga belum pernah melakukan penyusutan atas aset tetap yang dimiliki. Sehingga dalam rekonstruksi harga pokok produksi kue bolu, peneliti melakukan perhitungan atas penyusutan aset tetap dan mencatumkan ke dalam harga pokok produksi menurut metode *variable costing* yang sesungguhnya. Hingga di dapatkan harga pokok produksi kue bolu menurut UD. Karunia sebesar Rp 4.730 per bungkus.
2. Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *variable costing* mendapatkan hasil yang berbeda dengan menurut UD. Karunia. Perhitungan menurut peneliti mendapatkan hasil lebih rendah sebesar Rp 4.121 sehingga didapatkan selisih lebih kecil sebesar Rp 609. Hal tersebut disebabkan karena metode *variable costing* hanya memperhitungkan biaya yang berperilaku variabel saja.
3. Perubahan metode perhitungan harga pokok produksi kue bolu dari metode menurut UD. Karunia yang menerapkan *full costing* menjadi *variable costing* didapatkan selisih harga pokok produksi. Dari selisih yang didapatkan pada kedua metode tersebut dijadikan dasar atas penyesuaian terhadap harga jual kue bolu yang baru. Dari harga jual sebelumnya sebesar Rp 8.500 menjadi Rp 8.000. Penyesuaian harga

tersebut mengakibatkan penurunan terhadap laba perusahaan sebesar Rp 2.170.405. Akan tetapi penurunan laba tersebut dapat di atasi dengan peningkatan penjualan kue bolu sebanyak 560 bungkus.

5.2 Keterbatasan Penelitian

1. UD. Karunia tidak mempunyai laporan keuangan dan lapoan harga pokok produksi.
2. UD. Karunia belum menerapkan akuntansi biaya dalam perhitungan harga pokok produksi dan harga jual, hanya berdasar asumsi.
3. Penelitian ini bersifat fokus pada satu jenis produk yang di hasilkan.
4. Penelitian ini bersifat spesifik terhadap penerapan satu metode, yaitu *variable costing*.

5.3 Saran

1. Sebaiknya perusahaan membuat rekonstruksi atas laporan keuangan dan laporan harga pokok produksi, sehingga perusahaan akan dapat mengetahui keuntungan yang sesungguhnya.
2. Selain itu perusahaan sebaiknya menerapkan akuntansi biaya yang benar untuk menjadi dasar perhitungan harga pokok produksi dan dapat menetapkan harga jual yang sesuai.
3. Peneliti selanjutnya dapat melakukan penelitian perhitungan harga pokok produksi pada produk lain selain kue bolu.
4. Peneliti selanjutnya juga dapat melakukan perhitungan terhadap penetapan harga jual yang tepat pada produk lainnya dengan metode yang lebih sesuai. Dan peneliti selanjutnya dapat melakukan rekonstruksi untuk laporan keuangan UD. Karunia yang berdasarkan SAK EMKM.

Daftar Pustaka

- Dunia, Firdaus Ahmad. Wasilah. Abdullah. (2012). *Akuntansi Biaya*. Edisi ke-3. Jakarta: Salemba Empat.
- Efendi, Abdul Rockhman. (2018). Analisis Strategi Penetapan Harga Jual Ditinjau dari Harga Pokok Produksi pada Perusahaan Aliff Catering. *Jurnal Akuntansi Manajemen*. Surabaya : Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Ciputra Surabaya.
- Faridah, Eva. Teten. Kuswara. (2017). Pengaruh Harga Pokok Produksi Terhadap Harga Jual pada Perusahaan Peleburan Alumunium Cap Elang Mas. *Jurnal Wawasan dan Riset Akuntansi*. Ciamis : Fakultas Ekonomi Universitas Galuh Ciamis.
- Hansen dan Mowen. (2016). *Management Accounting*. Buku 1 Edisi ke-8. Jakarta: Salemba Empat.
- Hongren, Charles T. Skrikant M. Datar. George. Foster. (2006). *Akuntansi Biaya dengan Penekanan Manajerial*. Jilid 1 Edisi kedua belas.
- Lasena, Sitty Rahmi. (2018). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada PT. Dimembe Nyiur Agripro. *Jurnal Akuntansi*. Manado : Fakultas Ekonomi Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Moleong, Lexy. (2014). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya*. Edisi ke-5 cetakan ketigabelas. Yogyakarta: STIM KPN.
- Pandey, Christian M. Inggriani. Elim. Sherly. Pinatik. (2018). Analisis Penentuan Tarif Rawat Inap Berdasarkan Variable Costing pada Rumah Sakit GMIM Siloam Sonder. *Jurnal Riset Akuntansi*. Manado : Fakultas Ekonomi Universitas Sam Ratulangi Manado.

Pongantung, Artika Kartini. W.S Manoppo. J. Mangindaan. (2018). Analisis Biaya Variable Costing untuk Pengambilan Keputusan Menerima atau Menolak Pesanan Khusus pada Perusahaan Kue Bangket Tokin. *Jurnal Administrasi Bisnis*. Minahasa : Fakultas Ekonomi Universitas Sumatra Utara.

Siregar, Baldric. Bambang. Suropto. Dody. Hapsoro. Eko Widodo. Lo. Erlina. Herowati. Lita. Kusumasari. Nurofik. (2015). *Akuntansi Biaya*. Edisi ke-2. Jakarta: Salemba Empat.

Lampiran 1

Daftar Pertanyaan Wawancara

1. Apa yang melatarbelakangi pendirian usaha industri kue kering ini ?
“Dulu itu istri saya kerja ikut orang, setelah mempunyai modal lalu kami mencoba merintis tetapi belum ada kue bolu. Setelah itu saya di tawari citakan bolu sama teman dan di belajari pembuatannya lalu jalan hingga sekarang.”
2. Sejak kapan usaha bapak ini berdiri ?
“Sejak tahun 2005”
3. Berapa jumlah karyawan bapak ?
“ Jumlahnya 7 orang, 6 orang di bagian produksi dan 1 orang ikut saya kirim setiap satu minggu sekali.”
4. Bagaimana sistem pembayaran para karyawan, gaji bulanan atau upah harian ?
“Untuk pembayarannya sistemnya borongan, bagian produksi dan open upahnya Rp 8.000 per timba, bagian pembungkus upahnya Rp 300 per bungkus, dan untuk yang ikut saya kirim itu di sekitaran Jember Rp 150.000 dan di Sidoarjo Rp 250.000 itu sudah bebas makan.”
5. Berapa modal awal bapak memulai usaha ini ?
“Modal awalnya itu Rp10.000.000”
6. Apakah terdapat modal lain selain modal sendiri, misalnya pinjaman ke bank ?
“Tentunya pasti ada, kami itu dulu sempat pinjam di BRI tetapi setelah lunas di tawari lagi oleh 2 pihak bank, setelah itu kami beralih ke Bank Jatim hingga sekarang.”
7. Apa saja bahan dan peralatan untuk pembuatan kue kering ini ?
“Untuk bahan dasar kue bolu ini tepung, gula pasir dan telur. Kalau peralatan seperti mixer sama open, untuk lebih jelasnya bisa melihat langsung besok ketika produksi.”
8. Ada berapa jenis kue kering yang di hasilkan dari proses produksi ?

“Disini kami fokus memproduksi tiga produk, opak gulung, bolu dan bakiak. Selain itu kami juga banyak mendapatkan titipan produk lain dari teman.”

9. Berapa perkiraan biaya yang dikeluarkan dalam sehari untuk proses produksi kue bolu ?

“Biayanya tidak menentu karena volume produksi dan harga juga berubah-ubah. Tapi untuk produksi normal 9 timba adonan, per timbanya membutuhkan 4 kg tepung, 2 kg telur dan 2 kg gula pasir. Harga tepung per sak Rp 150.000 isinya 25 kg, gula pasir per sak Rp 480.000 isinya 50kg tapi untuk telur harganya berubah-ubah, dari Rp 16.000 - Rp 25.000 tapi ambil tengahnya aja Rp 20.000.”

10. Selain biaya tersebut apakah terdapat biaya lain ?

“Ada seperti listrik Rp 200.000 per bulan dan gas elpiji untuk mesin open Rp 136.000.”

11. Berapa hari sekali belanja bahan-bahan dilakukan ?

“Belanja bahan-bahan secara keseluruhan kami lakukan dalam satu minggu sekali ke agen langganan, kecuali tabung gas itu ada yg ngantar.”

12. Dikota mana saja dan berapa hari sekali bapak memasarkan hasil produksi ini ?

“Untuk pemasaran sementara di wilayah Banyuwangi, Situbondo, Bondowoso, Jember, Lumajang dan Sidoarjo pada daerah-daerah tertentu.”

13. Bagaimana stratgei pemasaran yang bapak lakukan selama ini ?

“Strategi pemasaran yang kami lakukan ya harga, isi dan rasa. Tapi untuk saat ini kami sedang mengalami kesulitan dalam memperluas pasar.”

14. Apakah perusahaan ini sudah mempunyai laporan keuangan ?

“Pastinya belum soalnya saya juga kurang mengerti ekonomi keuangan.”

15. Bagaimana bapak mencatat setiap transaksi yang terjadi ?

“Pencatatannya menggunakan nota, tapi karena kami sudah hafal berapa pengeluaran biaya belanja bahan-bahan sering kali kami tidak mencatatnya.”

16. Apakah perusahaan ini sudah menerapkan sistem akuntansi biaya ?
“Kami belum pernah menerapkan soal begituan”
17. Bagaimana bapak menentukan harga pokok produksi dari setiap jenis kue ?
“Kami belum pernah menghitungnya, tetapi kami pernah melakukan perhitungan. Dulu yang kami hitung biaya dari mendapatkan bahan-bahan hingga produk sampai ke konsumen. Kalau untuk setiap jenis produksi ya tinggal di bagi tiga”
18. Bagaimana bapak menghitung laba perusahaan ? secara mingguan, bulanan atau tahunan ?
“Untuk laba kami kadang menghitung tahunan kadang juga bulanan, tetapi yang pasti itu sehabis produksi hari raya.”
19. Menurut bapak, apa kekurangan usaha ini ?
“Kekurangannya mungkin masih banyak, seperti laporan keuangan. Mungkin kami menganggap ini perusahaan pribadi jadi kurang membutuhkan. Selain itu terkait hal perluasan pasar dan pemasaran juga kami sedang mengalami kendala.”

Lampiran 2

Foto proses dan peralatan produksi UD. Karunia



Gambar 1. Pembuatan adonan kue bolu



Gambar 2. Pembuatan Adonan



Gambar 3. Proses pengadukan adonan menggunakan mixer



Gambar 4. Penuangan adonan ke citakan



Gambar 5. Proses Pengopenan



Gambar 6. Pengangkatan kue bolu dari adonan



Gambar 7. Pengeringan kue bolu



Gambar 8. Proses Pembungkusan kue bolu



Gambar 9. Proses perekatan kue bolu yang telah di bungkus



Gambar 10. Kue bolu UD.Karunia.