



**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI TAHU DAN
SUSU KEDELAI
(STUDI KASUS PADA PERUSAHAAN TAHU DAN SULEQU DI
KABUPATEN JEMBER)**

SKRIPSI

Oleh

DINDA DESILIA

NIM 140810301005

**JURUSAN S1 AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS JEMBER**

2018



Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu Dan Susu Kedelai
(Studi Kasus Pada Perusahaan Tahu Dan Sulequ Di Kabupaten Jember)

SKRIPSI

diajukan guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan strata satu (S1) pada Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis dan mencapai gelar Sarjana Ekonomi

Oleh

DINDA DESILIA

NIM 140810301005

**JURUSAN S1 AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS JEMBER
2018**

PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan untuk :

1. Kedua orang tua saya, Mama Elly Zahra dan Papa Budi Utomo yang tercinta.
2. Kakak saya Randy Saputra dan Dandy Dwi Putra tersayang.
3. Seseorang yang selalu setia berada di sisi saya, yang saya sayangi.
4. Teman dan sahabat seperjuangan saya selama kuliah di Universitas Jember, yang memberikan banyak warna dalam kehidupan di kampus.
5. Teman dan sahabat saya sejak sekolah, yang selalu ada saat saya senang dan sedih.
6. Guru-guruku sejak taman kanak-kanak sampai dengan perguruan tinggi.
7. Almamater Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember.

MOTTO

“Orang yang menuntut ilmu berarti menuntut rahmat; orang yang menuntut ilmu berarti menjalankan rukun Islam dan Pahala yang diberikan kepada sama dengan para Nabi.”

(HR. Dailani dan Anas r.a)

“Maka bersabarlah, hingga Allah menetapkan keputusan di antara kita; dan dia adalah hakim yang terbaik”

(qs. Al-a'raf;87)

“Semua impian kita bisa terwujud jika kita memiliki keberanian untuk mengejanya”

(Walt Disney)

“Biarpun Sholatmu Beribu-Ribu Rakaat, Sedekahmu Berjuta-Juta Ringgit, Hajimu Berkali-Kali, Tapi Saat Kau Gores Hati Ibumu, Syurga Bukan Milikmu”

(Anonim)

“Selalu Rendah Hati Meskipun Berada Ditempat Tertinggi”

(Nur Hisamuddin,S.E, M.SA,Ak.)

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dinda Desilia

NIM : 140810301005

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa karya ilmiah yang berjudul Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu Dan Susu Kedelai (Studi Kasus Pada Perusahaan Tahu Dan Sulequ Di Kabupaten Jember)adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang sudah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada intitusi 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, 15 Maret 2018

Yang menyatakan,

Dinda Desilia

NIM 140810301005

Skripsi

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu Dan Susu Kedelai
(Studi Kasus Pada Perusahaan Tahu Dan Sulequ Di Kabupaten Jember)

Analysis of Calculation of Production Cost of Tofu and Soy Milk
(Case Study In Tahu And Sulequ Companies In Jember District)

Oleh :

Dinda Desilia

NIM 140810301005

Pembimbing

Dosen Pembimbing Utama : Nur Hisamuddin, S.E, M.SA, Ak.

Dosen Pembimbing Anggota : Drs. Djoko Supatmoko, M.M, Ak.

TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI

Judul Skripsi : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu Dan
Susu Kedelai (Studi Kasus Pada Perusahaan Tahu Dan
Sulequ Di Kabupaten Jember)
Nama Mahasiswa : Dinda Desilia
NIM : 140810301005
Jurusan : S1 Akuntansi
Tanggal Persetujuan : 15 Maret 2018

Pembimbing I,

Pembimbing II,

Nur Hisamuddin, S.E., M.SA., Ak.
NIP. 197910142009121001

Drs. Djoko Supatmoko, M.M., Ak.
NIP. 195502271984031001

Mengetahui,
Ketua Program Studi S1 Akuntansi

Dr. Agung Budi Sulistiyo, S.E., M.SI., Ak
NIP.197809272001121002

JUDUL SKRIPSI

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu Dan Susu Kedelai
(Studi Kasus Pada Perusahaan Tahu Dan Sulequ Di Kabupaten Jember)

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

Nama : Dinda Desilia
NIM : 140810301005
Jurusan : Akuntansi

Telah dipertahankan di depan panitia penguji pada tanggal:

23 April 2018

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

Susunan Panitia Penguji

Ketua : Andriana, S.E., M.Sc, Ak.
NIP.198209292019122002 (.....)

Sekretaris : Dr. Agung Budo Sulistiyo, S.E., M.Si, Ak.
NIP.197809272001121002 (.....)

Anggota : Moch. Shulthoni, S.E., M.SA.
NIP.198007072015041002 (.....)

Mengetahui/ Menyetujui
Universitas Jember
Fakultas Ekonomi
Dekan,

Dr. Muhammad Miqdad S.E., M.M., Ak.
NIP197107271995121001

ABSTRAK

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu Dan Susu Kedelai
(Studi Kasus Pada Perusahaan Tahu Dan Sulequ Di Kabupaten Jember)

DINDA DESILIA

Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Jember

Krisis yang menimpa Indonesia berdampak buruk terhadap perekonomian bangsa. Meskipun pada kondisi tersebut hanya UMKM yang masih mampu bertahan namun pada kenyataannya permasalahan yang dihadapi UMKM sangat banyak dan lebih berat, sehingga menyebabkan sebagian besar UMKM sulit berkembang. Beberapa pengusaha khususnya yang bergerak dibidang manufaktur terkadang kurang tepat dalam melakukan perhitungan biaya produksi. Hal ini dapat berdampak pada kesalahan kebijakan yang harus diambil perusahaan sehingga kemungkinan dapat menyebabkan perusahaan sulit berkembang. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis biaya-biaya produksi serta merumuskan metode penentuan harga pokok produksi tahu milik Bapak Syaifudin dan Sulequ milik Ibu Mujiati di kabupaten jember dengan metode fullcosting. Metode *Fullcosting* merupakan salah satu metode penentuan biaya produk yang membebankan seluruh biaya yang berperilaku variabel maupun tetap.

Jenis penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif. Objek penelitian dipilih secara sengaja. Data penelitian menggunakan data primer dan sekunder. Penelitian ini menggunakan metode wawancara dan dokumentasi. metode wawancara yaitu metode pengumpulan data melalui pertanyaan yang diajukan secara lisan dan langsung dengan bertatap muka untuk mendapatkan informasi dan data sedangkan Data yang diperoleh dengan dokumentasi seperti dokumen tentang proses produksi usaha tahu dan juga susu kedelai. penelitian ini menggunakan uji triangulasi waktu dan sumber sebagai uji keabsahan data.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *fullcosting* pada produksi tahu dan sulequ lebih tinggi dan akurat dari pada perhitungan harga pokok produksi kedua perusahaan. Selisih perhitungan harga pokok produksi tahu dengan perhitungan metode *fullscosting* dan perhitungan perusahaan per potong Rp112, sedangkan selisih untuk perhitungan produk sulequ per botol Rp 97

Kata kunci: Harga Pokok Produksi, Metode *Fullcosting*, Tahu, Sulequ

ABSTRACT

*Analysis of Calculation of Production Cost of Tofu and Soy Milk
(Case Study In Tahu And Sulequ Companies In Jember District)*

DINDA DESILIA

Accounting Major, Economics and Business Faculty, Jember University

The crisis that hit Indonesia has a negative impact on the nation's economy. Although only UMKM is still able to survive but in reality the problems faced by UMKM are very much and heavier, causing most MSMEs difficult to develop. Some entrepreneurs, especially those engaged in manufacturing, are sometimes less precise in calculating production cost. This can have an impact on the policy errors that the company should take so that it is likely to cause the company difficult to grow. The purpose of this research is to know and analyze the cost of production and to formulate method of determining cost of production of tofu owned by Mr Syaifudin and Sulequ owned by Ibu Mujiati in jember district with method of fullcosting. Fullcosting method is one method of determining product costs that impose all costs that behave variable or fixed.

This type of research uses qualitative research. The research object was chosen intentionally. The research data used primary and secondary data. This research used interview and documentation method. the method of interviewing is the method of collecting data through questions submitted orally and directly with face to face to obtain information and data while data obtained with documentation such as documents about the production process of tofu business and also soy milk. this study used triangulation test of time and source as the data validity test.

The results showed that the calculation of cost of production using fullcosting method on the production of tofu and sulequ higher and accurate than the calculation of the cost of production of both companies. Difference in the calculation of cost of production know the calculation method of fullscosting and company calculation per piece Rp 112, while the difference for the calculation of sulequ per bottle products Rp 97

Keywords: Cost of Production, Full Costing Method, Tofu, Sulequ

RINGKASAN

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu Dan Susu Kedelai (Studi Kasus Pada Perusahaan Tahu Dan Sulequ Di Kabupaten Jember)Dinda Desilia; 140810301005; 96 halaman, Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Jember

Krisis yang menimpa Indonesia pada tahun 1997 diawali dengan krisis nilai tukar rupiah terhadap dollar AS dan krisis moneter yang berdampak buruk pada perekonomian Indonesia (Anggraini dan Nasution, 2013:105).Ketika kondisi krisis terjadi hanya sektor UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) yang mampu tetap berdiri kokoh.Produk dan harga yang ditawarkan oleh UMKM membuat UMKM memiliki banyak konsumen, sehingga ini juga menjadi salah satu alasan UMKM dapat bertahan melewati masa krisis ekonomi di Indonesia.Salah satu contoh UMKM yang masih banyak diminati oleh masyarakat Indonesia yakni dibidang kuliner yaitu produksi tahu dan susu kedelai.Produk Tahu biasa juga disebut sebagai makanan rakyat bergizi tinggi, hal ini disebabkan harga tahu yang relatif murah sehingga dapat dinikmati oleh semua kalangan mulai dari kalangan bawah, menengah, hingga atas.Produk selanjutnya yang memiliki peminat banyak dengan kandungan gizi dan harga terjangkau yakni susu kedelai. Beberapa hasil penelitian (Nurhajati:2005,hal7) menyebutkan bahwa persoalan yang dihadapi UMKMsehingga sulit berkembang antara lain ketidakmampuan dalam manajemen, lemahnya kemampuan dalam pengambilan keputusan, kurang berpengalaman, dan lemahnya pengawasan keuangan.Beberapa pengusaha khususnya yang bergerak dibidang manufaktur terkadang kurang tepat dalam melakukan perhitungan biaya produksi. Hal ini dapat berdampak pula pada kesalahan kebijakan yang harus diambil perusahaan sehingga kemungkinan bisa menyebabkan perusahaan sulit berkembang seperti Perusahaan tahu Bapak Syaifudin dan “Sulequ” Ibu Mujjati. Penelitian ini mencoba untuk menggunakan metode *fullcosting* dikarenakan metode *fullcosting* adalah metode yang paling tepat dalam penentuan harga pokok produksi.Metode

fullcosting mencatat semua biaya yang berhubungan dengan produksi secara keseluruhan. Hasil yang diperoleh dari penelitian ini terdapat selisih harga pokok produksi yang berasal dari kurangnya pencatatan biaya produksi yang dicatat oleh kedua perusahaan. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi tahu milik Bapak Syaifudin dan “Sulequ” milik Ibu Mujiati, Menganalisis perhitungan harga pokok produksi kedua perusahaan dengan menggunakan metode *fullcosting* dan menganalisis perbedaan antara perhitungan metode *fullcosting* dengan perhitungan yang digunakan perusahaan.

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diambil dengan melakukan wawancara secara langsung dengan pemilik kedua perusahaan tersebut sedangkan data sekunder diperoleh melalui buku-buku yang terkait, dokumen pribadi, catatan pribadi serta informasi lain yang tertulis yang berkaitan dengan judul penelitian dan hasil penelitian.

Hasil analisis data diperoleh bahwa perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh perusahaan tahu milik Bapak Syaifudin sebesar Rp 180 per potong, sedangkan hasil perhitungan harga pokok produksi dengan metode *fullcosting* sebesar Rp 292 jadi selisih antara metode *fullcosting* dengan perhitungan perusahaan sebesar Rp 112. Sedangkan Hasil penelitian di usaha susu kedelai Ibu Mujiati yang bernama “Sulequ” perhitungan harga pokok produksi berdasarkan perhitungan perusahaan sebesar Rp 2.933 dan harga pokok produksi “Sulequ” dengan metode *fullcosting* adalah Rp 3.030 lebih besar dari yang diperhitungkan oleh Ibu Mujiati dengan selisih sebesar Rp 97. Jadi metode yang paling tepat adalah metode *fullcosting* karena metode ini memperhitungkan seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi.

PRAKATA

Puji syukur kehadirat Allah SWT karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu Dan Susu Kedelai (Studi Kasus Pada Perusahaan Kecil Tahu Dan Susu Kedelai Di Kabupaten Jember)”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan pendidikan strata satu (S1) pada Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember.

Penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu terselesaikannya skripsi baik secara moril maupun materil. Oleh karena itu penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Nur Hisamuddin, S.E, M.SA, Ak., selaku Dosen Pembimbing Utama dan Drs. Djoko Supatmoko, M.M, Ak., selaku Dosen Pembimbing Anggota yang telah meluangkan waktu, pikiran, dan perhatian dalam penulisan skripsi ini;
2. Papa Budi Utomo, Mama Elly Zahra dan semua keluarga yang telah memberikan dorongan dan doanya demi terselesaikannya skripsi ini;
3. Teman, sahabat, dan semua orang yang selalu ada di sekeliling penulis yang memberikan semangat, dukungan, bantuan, serta pengalaman sehingga penulis mempunyai semangat untuk menyelesaikan skripsi ini;
4. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis menyadari sepenuhnya dalam penulisan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu penulis meminta kritik dan saran yang membangun dari semua pihak guna menyempurnakan skripsi ini. Akhir kata, penulis berharap skripsi ini dapat berguna bagi penulis khususnya, dan bagi khalayak umum pada umumnya.

Jember, 15 Maret 2018

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
Daftar isi	
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSEMBAHAN	ii
HALAMAN MOTTO	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN PEMBIMBING	v
HALAMAN PERSETUJUAN	vi
HALAMAN PENGESAHAN.....	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT.....	ix
RINGKASAN	x
SUMMARY	xi
KATA PRAKATA	xii
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Manfaat Penelitian	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	
2.1 Pengertian Akuntansi Biaya.....	8
2.1.2 Siklus Akuntansi Biaya	9
2.2 Biaya	9
2.2.1 Penggolongan Biaya.....	10
2.3 Produksi	13
2.3.1 Biaya Produksi	14
2.4 Harga Pokok Produksi.....	
2.4.1 Pengertian Harga Pokok Produksi	15
2.4.2 Penentuan Harga Pokok Produksi	16
2.5 Penelitian Terdahulu.....	19
2.6 Kerangka Pemecahan Masalah.....	23
BAB 3 METODE PENELITIAN	
3.1 Jenis Penelitian	24
3.2 Objek Penelitian	24
3.3 Jenis Dan Sumber Data	25
3.4 Metode Pengumpulan Data	25

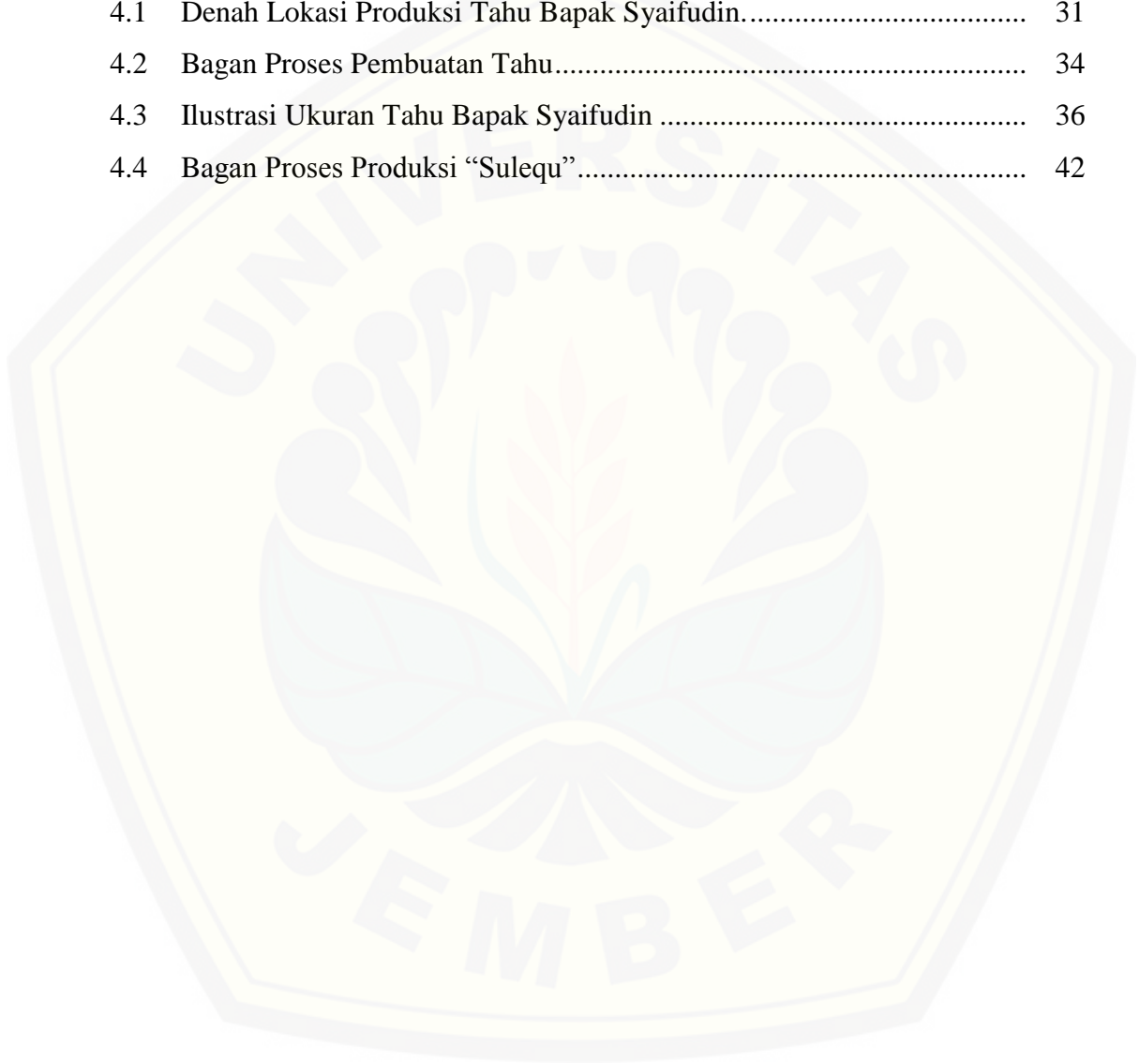
3.4.1 Metode Pengumpulan Data	25
3.4.2 Metode Analisis Data	26
3.4.3 Uji Keabsahan Data.....	26
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1 Gambaran Umum Usaha	27
4.1.1 Perusahaan Tahu	27
4.1.2 Perusahaan Susu Kedelai	35
4.2 Perhitungan Menurut Perusahaan	44
4.2.1 Perhitungan Menurut Usaha Tahu Bapak Syaifudin.....	44
4.2.2 Perhitungan Menurut “Sulequ” Ibu Mujiati.....	46
4.3 Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Fullcosting.....	48
4.3.1 Perusahaan Tahu	48
4.3.2 Perhitungan Fullcosting Susu Kedelai Ibu Mujiati	60
4.4 Perhitungan Harga Pokok Produksi Fullcosting	73
4.4.1 Perusahaan Tahu Bapak Syaifudin.....	73
4.4.2 Perusahaan “Sulequ” Ibu Mujiati	73
4.5 Perbandingan Harga Pokok Produksi Menurut Perhitungan Perusahaan Dan Metode Fullcosting.....	74
4.5.1 Perusahaan Tahu Bapak Syaifudin.....	74
4.5.2 Perusahaan “Sulequ” Ibu Mujiati.....	75
Bab 5. KESIMPULAN DAN SARAN.....	77
5.1 Kesimpulan.....	77
5.2 Keterbatasan Peneliti.....	78
5.3 Saran	78
DAFTAR PUSTAKA	80
LAMPIRAN.....	83

DAFTAR TABEL

	Halaman
2.1 Penelitian Terdahulu	18
4.1 Fasilitas Produksi Dan Peralatan Tahu Bapak Syaifudin.....	31
4.2 Fasilitas Produksi Dan Peralatan “Sulequ” Ibu Mujiati.....	39
4.3 Biaya <i>Overhad</i> Pabrik Tahu Bapak Syaifudin.....	46
4.4 Perhitungan Perusahaan Harga Pokok Produksi Tahu Bapak Syaifudin.....	46
4.5 Biaya Perhitungan Overhead Pabrik Perusahaan “Sulequ”	48
4.6 Perhitungan perusahaan Harga Pokok Produksi “Sulequ”	49
4.7 Biaya Perhitungan Listrik Tahu Bapak Syaifudin.....	51
4.8 Aset Penyusutan Peralatan Tahu Bapak Syaifudin.....	52
4.9 Perhitunganb Biaya <i>Overhad</i> Pabrik Tahu <i>fullcosting</i>	61
4.10 Biaya Perhitungan Listrik Tahu Sulequ.....	63
4.11 Aset Penyusutan Peralatan “Sulequ” Milik Ibu Mujiati	64
4.12 Perhitunganb Biaya <i>Overhad</i> Pabrik Sulequ <i>fullcosting</i>	73
4.13 perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu Bapak Syaifudin Metode <i>Fullcosting</i>	74
4.13 Perhitungan Harga Pokok Produksi “Sulequ” Metode <i>Fullcosting</i>	74
4.15 Selisih Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu Bapak Syaifudin.....	75
4.16 Selisih Perhitungan Harga Pokok Produksi “Sulequ”.....	76

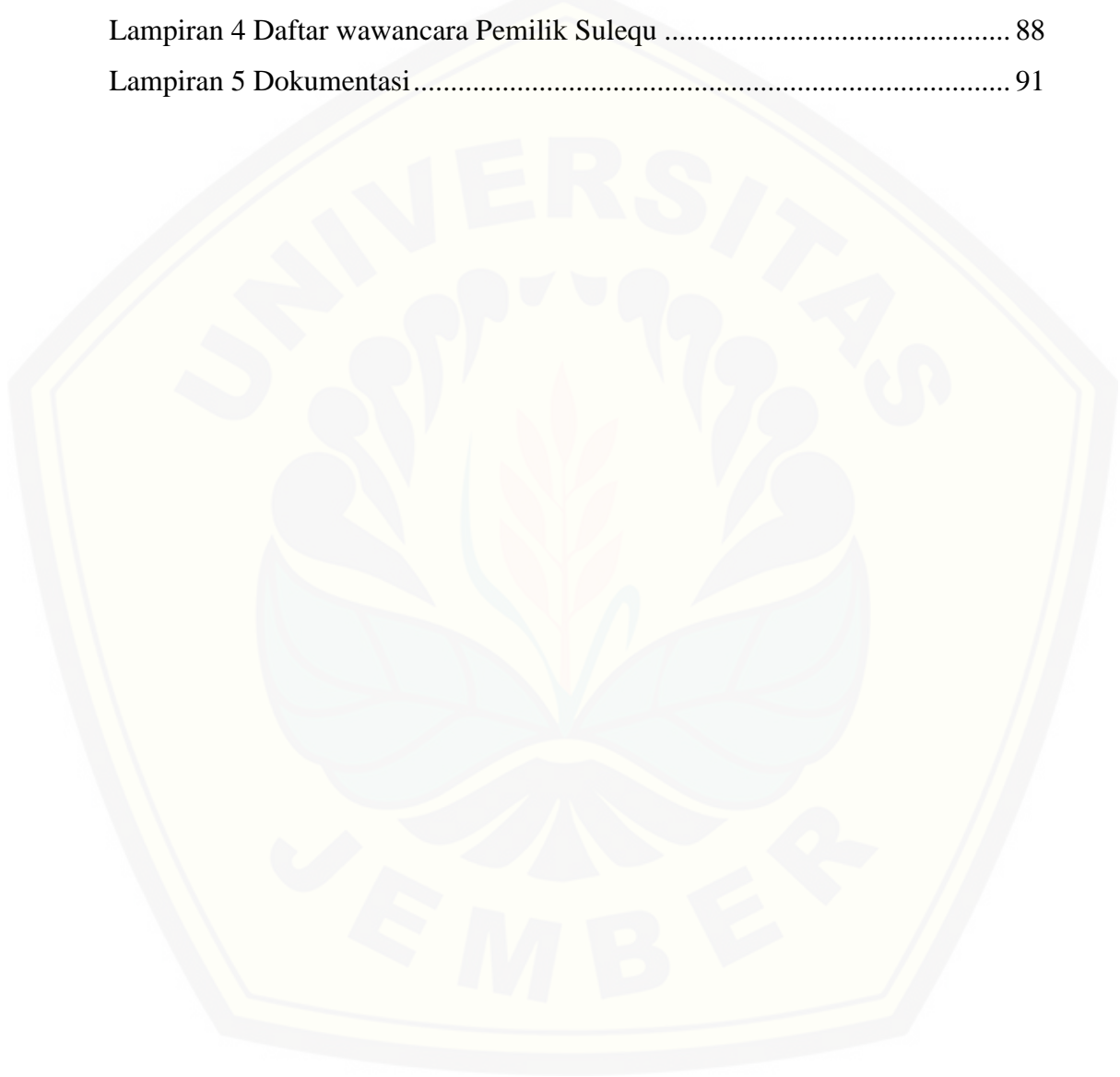
DAFTAR GAMBAR

	Halaman
2.1 Bagan Kerangka Pemecahan Masalah.....	23
4.1 Denah Lokasi Produksi Tahu Bapak Syaifudin.....	31
4.2 Bagan Proses Pembuatan Tahu.....	34
4.3 Ilustrasi Ukuran Tahu Bapak Syaifudin	36
4.4 Bagan Proses Produksi “Sulequ”	42



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Daftar Pertanyaan Wawancara	83
Lampiran 2 Daftar Wawancara Pemilik Usaha Tahu	85
Lampiran 3 Daftar pertanyaan Sulequ	87
Lampiran 4 Daftar wawancara Pemilik Sulequ	88
Lampiran 5 Dokumentasi	91



Bab 1. Pendahuluan

1. 1 Latar belakang

Krisis yang menimpa Indonesia pada tahun 1997 diawali dengan krisis nilai tukar rupiah terhadap dollar AS dan krisis moneter yang berdampak buruk pada perekonomian Indonesia (Anggraini dan Nasution, 2013:105). Ketika krisis ekonomi menerpa dunia otomatis memperburuk kondisi ekonomi di Indonesia. Kondisi krisis terjadi periode tahun 1997 hingga 1998, hanya sektor UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) yang mampu tetap berdiri kokoh. Data Badan Pusat Statistik merilis keadaan tersebut pasca krisis ekonomi jumlah UMKM tidak berkurang, justru meningkat pertumbuhannya, bahkan mampu menyerap 85 juta hingga 107 juta tenaga kerja sampai tahun 2012 (Yuli,2017). Fenomena ini menjelaskan bahwa UMKM merupakan usaha yang produktif untuk dikembangkan bagi mendukung perkembangan ekonomi secara makro dan mikro di Indonesia dan mempengaruhi sektor-sektor yang lain bisa berkembang (Yuli, 2017).

Sejarah telah menunjukkan bahwa Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Indonesia tetap eksis dan berkembang meski terjadi krisis ekonomi yang telah melanda negeri ini sejak tahun 1997. Namun demikian, perkembangan UMKM di Indonesia masih dihadapkan pada berbagai persoalan sehingga menyebabkan lemahnya daya saing terhadap produk impor (Sudaryanto,Ragimun, dan Rina Wijayanti:Strategi Pemberdayaan UMKM Menghadapi Pasar Bebas Asean). Bukan hanya itu, ketahanan UMKM setelah masa krisis juga disebabkan harga dari produk yang dijual. UMKM sebagian besar menjual produk yang secara umum dibutuhkan sehari-hari dengan harga yang terjangkau. Produk dan harga yang ditawarkan oleh UMKM membuat UMKM memiliki banyak konsumen, sehingga ini juga menjadi salah satu alasan UMKM dapat bertahan melewati masa krisis ekonomi di Indonesia. UMKM juga berpengaruh besar terhadap kemajuan perekonomian Indonesia kedepannya. Salah satu contoh

UMKM yang masih banyak diminati oleh masyarakat Indonesia yakni dibidang kuliner yaitu produksi tahu dan susu kedelai.

Produk Tahu biasa juga disebut sebagai makanan rakyat bergizi tinggi, hal ini disebabkan harga tahu yang relatif murah sehingga dapat dinikmati oleh semua kalangan mulai dari kalangan bawah, menengah, hingga atas. Menurut Shurleff dan Aoyagi (1984) menyatakan bahwa tahu adalah gumpalan protein dari susu kedelai sesudah dipisahkan dari air tahu dengan cara pengepresan. Tahu merupakan makanan yang menyehatkan dan mengandung zat-zat yang dibutuhkan untuk memperbaiki gizi. Kedelai mengandung protein, karbohidrat, lemak, dan zat-zat mineral. Tahu dapat dibuat bermacam-macam produk turunan, antara lain tahu goreng, tahu isi, stick tahu, tahu burger, dan sebagainya. Produk ini merupakan salah satu produk yang menjadikan UMKM yang memproduksinya dapat bisa bertahan ditengah krisis ekonomi ataupun sesudahnya. Harga tahu yang relatif murah namun tetap mengandung banyak gizi menjadikan makanan ini sebagai salah satu alternatif yang selalu diminati konsumen baik saat krisis maupun setelah krisis melanda Indonesia.

Produk selanjutnya yang memiliki peminat banyak dengan kandungan gizi dan harga terjangkau yakni susu kedelai. Menurut Cahyadi (2007) menjelaskan bahwa susu kedelai akhir-akhir ini telah banyak dikenal sebagai susu alternatif pengganti dari susu sapi. Hal ini dikarenakan susu kedelai mempunyai kandungan protein yang cukup tinggi dengan harga relatif murah jika dibanding dengan sumber protein lainnya. Susu kedelai tidak kalah dengan susu sapi ataupun air susu ibu (ASI). Susu kedelai sangat penting untuk bayi dan anak-anak pada masa pertumbuhannya mereka sangat memerlukan protein. Susu kedelai ini juga teruntuk bayi dan anak-anak yang alergi terhadap susu sapi maka dapat diganti dengan susu kedelai. Susu kedelai juga dikenal sebagai minuman kesehatan karena tidak mengandung kolesterol, tetapi mengandung phitokimia, yaitu suatu senyawa dalam bahan pangan yang mempunyai khasiat menyehatkan. Susu kedelai juga mengandung karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi, provitamin A, Vitamin B kompleks kecuali B12, dan air sehingga juga baik dikonsumsi dari

kalangan bayi hingga kalangan tua. Hal ini yang membuat banyak produsen susu kedelai masih bertahan sampai dengan saat ini.

Meskipun UMKM dikatakan mampu bertahan dari adanya krisis global namun pada kenyataannya permasalahan-permasalahan yang dihadapi sangat banyak dan lebih berat. Beberapa hasil penelitian (Nurhajati:2005,hal7) menyebutkan bahwa persoalan yang dihadapi UMKM sehingga sulit berkembang antara lain ketidakmampuan dalam manajemen, lemahnya kemampuan dalam pengambilan keputusan, kurang berpengalaman, dan lemahnya pengawasan keuangan. Beberapa pengusaha khususnya yang bergerak dibidang manufaktur terkadang kurang tepat dalam melakukan perhitungan biaya produksi. Hal ini dapat berdampak pula pada kesalahan kebijakan yang harus diambil perusahaan sehingga kemungkinan bisa menyebabkan perusahaan sulit berkembang.

Salah satu perusahaan tahu yang masih bertahan yaitu perusahaan tahu Bapak Syaifudin di Kabupaten Jember. Perusahaan Bapak Syaifudin bergerak dalam bidang manufaktur. Perusahaan manufaktur adalah perusahaan yang melakukan aktivitas membeli bahan, memprosesnya menjadi barang jadi, dan menjual barang tersebut (Hanggana, 2006:3). Bapak Syaifudin mengolah bahan baku kedelai menjadi tahu sejak tahun 2008 silam. Produksi tahu Bapak Syaifudin selalu beroperasi setiap hari dengan jumlah produksi tahu yang konstan, dikarenakan produksi tahu Bapak Syaifudin telah mempunyai pelanggan yang tetap setiap harinya. Namun perusahaan ini tidak mengalami perkembangan yang signifikan selama 10 tahun beroperasi. Permasalahan tersebut tergambar juga dari peralatan produksi yang sudah beroperasi selama 10 tahun masih tidak diperbarui dan juga tidak adanya perkembangan lokasi perusahaan. Bapak Syaifudin yang berlatar belakang lulusan SMP diduga tidak mengetahui perhitungan biaya produksi dengan benar sehingga kemungkinan hal ini berdampak pada lambatnya perkembangan perusahaan.

Salah satu produsen susu kedelai di Kabupaten Jember yang masih bertahan hingga saat ini yakni perusahaan Ibu Mujiati yang bergerak dibidang manufaktur dengan memproduksi susu kedelai yang diberi nama "Sulequ". Sulequ didirikan oleh Ibu Mujiati dan suami sejak tahun 2009. Sulequ memproduksi susu kedelai

selama 26 hari dalam sebulan. Setiap harinya Sulequ selalu memproduksi susu kedelai dengan jumlah yang konstan dikarenakan sudah memiliki pangsa pasar konsumen yang tetap. Selama kurang lebih 9 tahun memproduksi susu kedelai dengan produksi yang baik setiap bulannya dan memiliki konsumen yang tetap namun perusahaan ini tidak berkembang dengan baik. Kondisi ini terlihat dari keadaan perusahaan yang belum mengalami kemajuan yang signifikan. Permasalahan yang terjadi tergambar pada peralatan produksi yang belum mengalami pembaharuan. Kondisi peralatan yang sudah tidak stabil seperti panci, kompor dan juga mesin blender yang sudah tidak berfungsi secara maksimal seharusnya sudah mengalami pembaharuan. Lokasi usaha yang juga masih berada di dapur rumah menunjukkan bahwa selama 9 tahun beroperasi perusahaan tersebut mengalami perkembangan yang lambat. Pemilik Sulequ yang tidak begitu memahami perhitungan terkait biaya produksi diduga telah salah membebaskan perhitungan biaya produksi sehingga kemungkinan hal ini juga berdampak pada alasan perkembangan perusahaan yang begitu lambat.

Dalam Khasanah, Iskandar, Kesuma (2011) berjudul Penerapan Metode *Full Costing* Dalam Menentukan Harga Jual Batu Bara Pada PT Energi Alam Sejahtera Di Samarinda (Studi Kasus Pada PT Energi Alam Sejahtera Di Samarinda) yang bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis klasifikasi biaya serta menganalisis harga jual batu bara. Permasalahan yang terjadi yakni menganalisis harga jual batu bara yang telah ditentukan oleh perusahaan apakah berbeda hasil jika dihitung dengan metode *full costing* menurut konsep akuntansi biaya. Hasilnya PT Energi Alam Sejahtera menerapkan perhitungan harga pokok produksi masih sangat sederhana. Elemen biaya yang dihitung dengan menggunakan metode perusahaan meliputi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik (biaya lain-lain).

Saputri (2015) berjudul Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan *Full Costing Method* Pada Umkm Kerupuk Cap Laksa menyimpulkan bahwa perhitungan yang dilakukan oleh Umkm Kerupuk Cap Laksa masih sangat sederhana. Biaya *overhead* pabrik tidak dialokasikan ke masing-masing produk secara rinci. Hal ini mengakibatkan harga pokok produksi yang diperoleh tidak

sesuai dengan kaidah. Hasil perhitungan harga pokok produksi dengan perhitungan metode *fullcosting* lebih besar dari perhitungan metode harga pokok produksi perusahaan. Perbedaan ini terjadi karena perusahaan tidak menghitung semua biaya *overhead* pabrik secara terperinci. Mustofa (2016) dalam judul analisis penentuan harga pokok produksi pada usaha kecil dan menengah (UKM) (Studi kasus pada Mr. T group unit jamur Tiram) dengan tujuan untuk menganalisis biaya-biaya produksi dan merumuskan metode penentuan harga pokok produksi pada Mr. T GROUP Unit Jamur Tiram Jember berdasarkan metode penentuan harga pokok produksi dalam Akuntansi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode akumulasi biaya berdasarkan proses serta metode *fullcosting* dapat diterapkan pada Mr. T GROUP Unit Jamur Tiram Jember dan usaha sejenis lainnya.

Beberapa peneliti telah membahas terkait harga pokok produksi. Sebagian besar penelitian tersebut dalam menyelesaikan permasalahan yang ditemui menggunakan metode *fullcosting*. Metode *Fullcosting* digunakan untuk meningkatkan akurasi analisis biaya dengan memperbaiki cara penelusuran biaya ke objek biaya karena pada teknik ini biaya *overhead* pabrik dibebankan kepada produk jadi atau ke harga pokok penjualan berdasarkan tarif yang ditentukan pada aktivitas normal atau aktivitas yang sesungguhnya terjadi (Bustami dan Nurlela, 2006). Metode *fullcosting* ialah metode penentuan biaya produk yang membebankan seluruh biaya yang berperilaku variabel ataupun tetap seperti bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan *overhead* tetap ataupun variabel sehingga diketahui besaran biaya yang dikeluarkan secara detail dan akurat dalam proses pembuatan produk. Metode ini dirasa pantas untuk diterapkan di perusahaan tahu Bapak Syaifudin dan Sulequ Ibu Mujiati dikarenakan kedua perusahaan adalah perusahaan yang tergolong UMKM yang rata-rata selalu memproduksi dengan jumlah yang konstan dan tidak berdasarkan pesanan sehingga lebih pantas diterapkan metode *fullcosting* yang pembebanan biaya produksinya lebih rinci. Berdasarkan uraian di atas maka peneliti tertarik mengambil judul Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu Dan Susu Kedelai (Studi Kasus Pada Perusahaan Tahu Dan Sulequ Di Kabupaten Jember).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka dapat dirumuskan permasalahan yaitu:

1. Bagaimana penentuan harga pokok produksi tahu milik Bapak Syaifudin dan “Sulequ” milik Ibu Mujiati berdasarkan perusahaan masing-masing?
2. Bagaimana penentuan harga pokok produksi tahu milik Bapak Syaifudin dan “Sulequ” milik Ibu Mujiati berdasarkan metode *fullcosting*?
3. Bagaimana perbandingan harga pokok produksi menurut perhitungan perusahaan dengan perhitungan produksi dengan menggunakan metode *fullcosting*?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menguji dan menganalisis secara lebih mendalam penentuan harga pokok produksi tahu milik Bapak Syaifudin dan “Sulequ” milik Ibu Mujiati berdasarkan perusahaan masing-masing.
2. Menguji dan menganalisis secara lebih mendalam penentuan harga pokok produksi tahu milik Bapak Syaifudin dan “Sulequ” milik Ibu Mujiati berdasarkan metode *fullcosting*.
3. Menguji dan menganalisis secara lebih mendalam perbandingan harga pokok produksi menurut perhitungan perusahaan dengan perhitungan produksi dengan metode *fullcosting*.

1.4 Manfaat

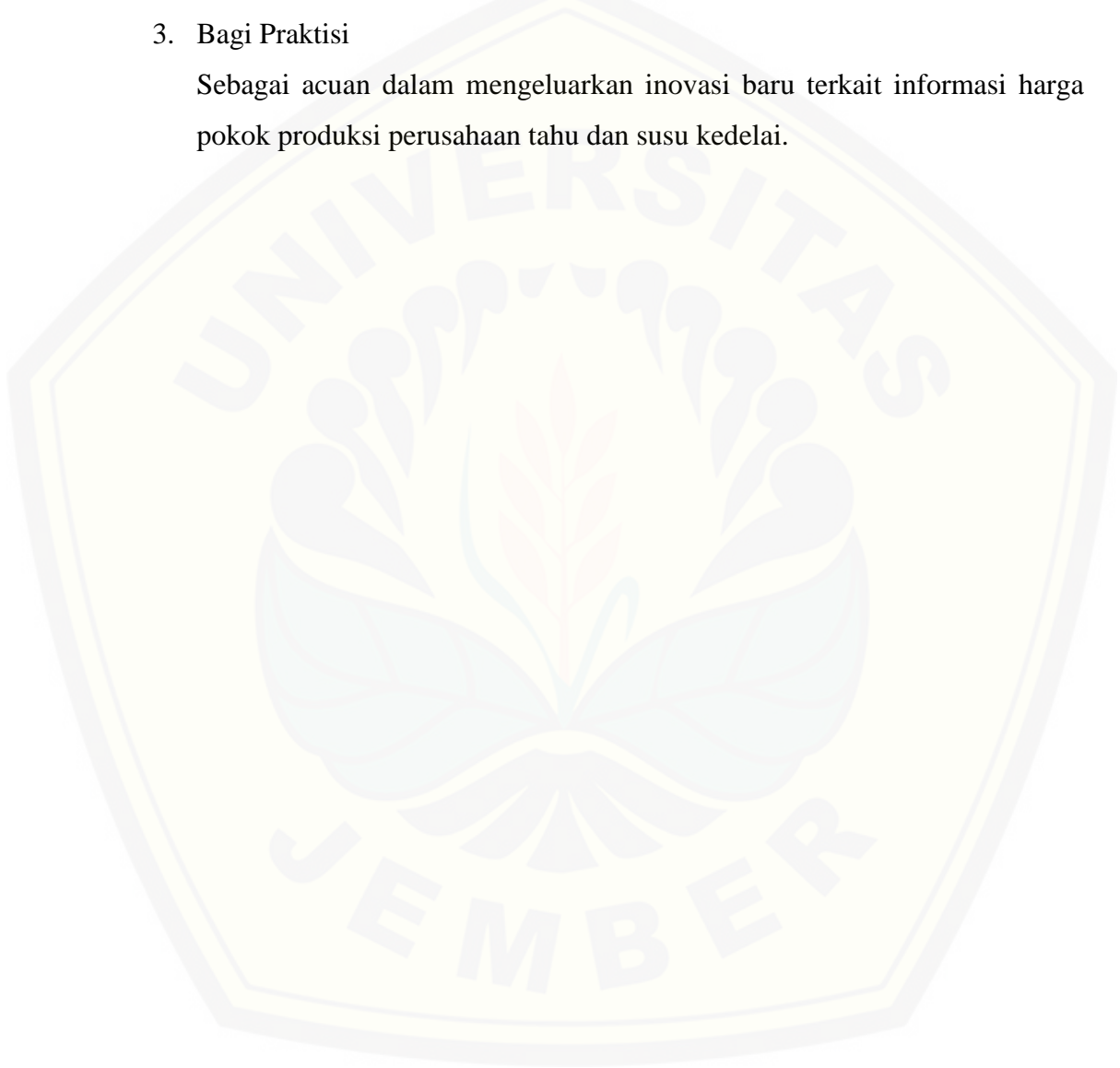
1. Bagi Akademisi
 - a. Menambah pengetahuan terkait perhitungan harga pokok produksi tahu dan juga susu kedelai menggunakan metode *fullcosting*.
 - b. Sebagai tambahan guna penyempurnaan materi perkuliahan.

2. Bagi Peneliti

- a. Dapat memberikan pengalaman tentang penerapan dari teori perkuliahan yang telah diberikan selama masa perkuliahan, sehingga dapat diterapkan di masa yang akan datang oleh peneliti.
- b. Sebagai tambahan referensi bagi peneliti selanjutnya.

3. Bagi Praktisi

Sebagai acuan dalam mengeluarkan inovasi baru terkait informasi harga pokok produksi perusahaan tahu dan susu kedelai.



Bab 2. Tinjauan Pustaka

2.1 Pengertian Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya memiliki beraneka ragam definisi atau pengertian yang masing-masing berbeda seperti yang dijelaskan menurut Mulyadi (2009:7) akuntansi biaya dapat didefinisikan sebagai proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk atau jasa dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya. Objek kegiatan akuntansi biaya adalah biaya. Sedangkan menurut Supriono (2011:12) mengemukakan bahwa akuntansi biaya adalah salah satu cabang akuntansi yang merupakan alat manajemen dalam memonitor dan merekam transaksi biaya secara sistematis, serta menyajikan informasi biaya dalam bentuk laporan biaya. Akuntansi biaya adalah proses pengukuran, penganalisan, perhitungan dan pelaporan biaya, profitabilitas dan kinerja operasi. Akuntansi biaya dapat membantu manajemen dalam melaksanakan fungsinya yaitu penyusunan anggaran, pengendalian, penentuan harga, penentuan laba, pemilihan alternatif untuk pengambilan keputusan dan pengendalian biaya dalam lingkungan teknologi maju (Siregar 2013:10).

Pengertian akuntansi biaya menurut Bastian Bustami dan Nurlela (2006:3) menyatakan bahwa akuntansi biaya adalah suatu bidang akuntansi yang mempelajari bagaimana cara mencatat, mengukur dan melaporkan tentang informasi biaya yang digunakan. Dari beberapa pengertian akuntansi biaya diatas dapat disimpulkan bahwa akuntansi biaya adalah suatu alat manajemen yang meliputi beberapa proses yaitu pencatatan, penggolongan, peringkasan dan juga penyajian biaya langsung dan juga tidak langsung yang berkaitan dengan produksi serta pemasaran barang dan jasa yang dikeluarkan oleh perusahaan.

2.1.1 Siklus akuntansi biaya

Menurut Dunia dan Abdullah (2012:31-32) akuntansi biaya tidak berbeda dengan apa yang dipelajari dalam akuntansi keuangan. Akuntansi lebih rinci dalam menyajikan persediaan yang dikelompokkan menjadi tiga yaitu:

- a. Persediaan bahan baku adalah akun persediaan untuk bahan baku yang belum diolah dalam proses produksi.
- b. Persediaan barang dalam proses, adalah akun persediaan untuk akun yang pada pelaporan masih di dalam proses produksi
- c. Persediaan barang jadi, adalah akun persediaan untuk barang siap dijual.

Akuntansi biaya mencatat dan juga mengukur elemen-elemen biaya yang timbul dan mengalir melalui proses produksi. Akun-akun yang biasa digunakan untuk menggambarkan kegiatan produksi adalah personalia bahan, gaji, dan upah, biaya *overhead* pabrik, barang dalam proses, dan barang jadi.

2.2 Biaya

Biaya memiliki beraneka ragam definisi atau pengertian yang masing-masing berbeda, hal ini menunjukkan bahwasannya biaya memiliki peran penting dalam menjalankan tujuan sehari-hari. Dibawah ini terdapat beberapa definisi atau pengertian dari biaya antara lain:

Menurut Mulyadi (2007:24) biaya dalam arti luas adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Biaya dalam arti yang sempit diartikan sebagai pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva sedangkan menurut Lesmono (2005:1-2) biaya adalah harga pokok yang dimanfaatkan untuk memperoleh pendapatan misal dicontohkan dengan perusahaan yang memiliki sejumlah bahan yang dibeli dengan harga tertentu kemudian sebagian bahan tersebut dipakai untuk membuat barang maka nilai beban yang dipakai disebut bahan. Biaya bahan tersebut sebagian diambilkan dari harga pokok bahan.

Di atas telah disebutkan beberapa definisi terkait biaya, maka dari itu dapat disimpulkan bahwasannya biaya adalah sebagai suatu pengorbanan atas sumber-sumber ekonomi untuk mendapatkan sesuatu yang biasa disebut pendapatan.

2.2.1 Penggolongan Biaya

Dalam akuntansi biaya, biaya digolongkan dengan berbagai macam cara. Umumnya penggolongan biaya ini ditentukan atas dasar tujuan yang hendak dicapai dengan golongan tersebut karena dalam akuntansi biaya dikenal konsep “*Different Costs For Different Purposes*”. Menurut Mulyadi (2009:13-17) mengemukakan bahwa penggolongan biaya terbagi menjadi 5 golongan besar yaitu :

a. Penggolongan Biaya Menurut Objek Pengeluaran

Dalam cara penggolongan ini biaya berdasarkan 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”.

b. Penggolongan Biaya Menurut Fungsi Pokok Dalam Perusahaan

Menurut Mulyadi (2009:13-17), dalam perusahaan manufaktur ada tiga fungsi pokok yaitu fungsi produksi, fungsi pemasaran dan fungsi administrasi dan umum oleh karena itu dalam perusahaan manufaktur biaya dapat dikelompokkan menjadi 3 kelompok yaitu :

1) Biaya Produksi

Biaya produksi adalah biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual contohnya adalah biaya depresiasi mesin dan ekuipmen, biaya bahan baku, biaya bahan penolong dan 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 juga BOP. Biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung disebut pula dengan istilah biaya utama sedangkan biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik sering pula disebut istilah biaya

konversi yang merupakan biaya untuk mengkonversi bahan baku menjadi produk jadi (Mulyadi 2009:13-17).

2) Biaya Pemasaran

Merupakan biaya biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk contohnya adalah biaya iklan, biaya promosi, biaya angkutan dari gudang perusahaan ke gudang pembeli, gaji karyawan bagian-bagian yang melaksanakan kegiatan pemasaran, biaya sampel (Mulyadi 2009:13-17).

3) Biaya Administrasi Dan Umum

Merupakan biaya-biaya untuk mengkoordinasikan kegiatan produksi dan pemasaran produk contohnya adalah biaya gaji karyawan bagian keuangan, akuntansi, personalia dan bagian hubungan masyarakat, biaya pemeriksaan akuntan dan biaya *fotocopy* (Mulyadi 2009:13-17).

Jumlah biaya pemasaran dan biaya administrasi dan umum sering pula disebut dengan istilah biaya komersial.

c. Penggolongan Biaya Menurut Hubungan Biaya Dengan Sesuatu Yang Dibiayai

Menurut Mulyadi (2009:13-17), sesuatu yang dibiayai dapat berupa produk atau departemen dan dalam hubungannya dengan sesuatu yang dibiayai, biaya dapat dikelompokkan dua golongan:

1) 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 tidak kerja langsung. Biaya langsung departemen adalah semua biaya yang terjadi di dalam departemen tertentu, contohnya adalah biaya tenaga kerja yang bekerja dalam departemen pemeliharaan merupakan biaya langsung departemen bagi departemen pemeliharaan dan biaya depresiasi mesin yang dipakai dalam departemen tersebut merupakan biaya langsung bagi departemen tersebut (Mulyadi 2009:13-17).

2) Biaya Tidak Langsung

Biaya tidak langsung adalah biaya yang terjadinya tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai. Biaya tidak langsung dalam hubungannya dengan produk disebut dengan istilah produksi tidak langsung atau biaya *overhead* pabrik. Biaya ini tidak mudah diidentifikasi dengan produk tertentu. Jika perusahaan hanya menghasilkan satu macam produk maka semua biaya merupakan biaya langsung dalam hubungannya dengan produk. Biaya tidak langsung dalam hubungannya dengan produk sering disebut dengan istilah biaya *overhead* pabrik. Dalam hubungannya dengan departemen biaya tidak langsung adalah biaya yang terjadi disuatu departemen tetapi manfaatnya dinikmati oleh lebih dari suatu departemen seperti contoh adalah biaya listrik yang dinikmati oleh departemen-departemen lain dalam perusahaan baik untuk penerangan atau menggerakkan ekuipmen yang mengkonsumsi listrik. Bagi departemen pemakai listrik biaya yang diterima dari alokasi biaya departemen pembangkit tenaga listrik merupakan biaya tidak langsung departemen (Mulyadi 2009:13-17).

d. Penggolongan Biaya berdasarkan Perilakunya menurut Mulyadi (2009:13-17), dalam Hubugannya Dengan Perubahan Volume Kegiatan Menjadi :

1) Biaya Variabel

Adalah biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan dan contoh biaya variabel adalah biaya bahan baku.

2) Biaya Semivariable

Adalah biaya yang berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan dan biaya semivariabel ini mengandung unsur biaya tetap dan biaya *semivariable*.

3) Biaya Semifixed

Adalah biaya yang tetap untuk tingkat volume kegiatan tertentu dan berubah dengan jumlah yang konstan pada volume produksi tertentu.

4) Biaya Tetap

Adalah biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisar volume kegiatan tertentu contoh biaya tetap adalah gaji direktur produksi.

e. Penggolongan Biaya Atas Dasar Jangka Waktu Manfaatnya

Atas dasar jangka waktu manfaatnya biaya dapat dibagi menjadi 2 yaitu pengeluaran modal dan pengeluaran pendapatan.

1) Pengeluaran Modal

Adalah biaya yang mempunyai manfaat lebih dari satu periode akuntansi (biasanya periode akuntansi adalah salah satu tahun kalender). Pengeluaran modal ini pada saat terjadinya dibebankan sebagai harga pokok aktiva dan dibebankan dalam tahun-tahun yang menikmati manfaatnya dengan cara didpresiasi, diamortisasi atau didepleksi dan contoh dari pengeluaran modal adalah pengeluaran untuk pembelian aktiva tetap untuk reparasi besar terhadap aktiva tetap untuk promosi besar-besaran dan pengeluaran untuk riset dan pengembangan jumlah yang besar dan memiliki masa manfaat lebih dari satu tahun maka pada saat pengeluaran tersebut dilakukan, pengorbanan tersebut diperlukan sebagai pengeluaran modal dan dicatat sebagai harga pokok aktiva. Periode akuntansi yang menikmati manfaat pengeluaran modal tersebut dibebani sebagian pengeluaran modal tersebut berupa biaya depresiasi, biaya amortisasi atau biaya depresiasi (Mulyadi 2009:13-17).

2) Pengeluaran Pendapatan

Pengeluaran pendapatan adalah biaya yang hanya mempunyai manfaat dalam periode akuntansi terjadinya pengeluaran tersebut. Pada saat terjadinya pengeluaran pendapatan dibebankan sebagai biaya dan dipertemukan dengan pendapatan antara lain adalah biaya iklan, biaya tele dan biaya tenaga kerja (Mulyadi 2009:13-17).

2.3 Produksi

Produksi merupakan salah satu kegiatan yang berhubungan erat dengan kegiatan ekonomi karena melalui proses produksi bisa dihasilkan berbagai macam barang baru yang bermanfaat untuk memenuhi kebutuhan. Produksi bertujuan untuk membantu manusia memenuhi kebutuhan hidupnya dalam mencapai kesejahteraan dan kemakmuran karena kesejahteraan dan kemakmuran sendiri

dapat tercapai apabila tersedianya barang dan jasa yang dibutuhkan dalam jumlah yang mencukupi. Proses produksi sendiri adalah pengolahan untuk mengubah input menjadi output sehingga nilai dari barang tersebut akan bertambah (Marfianda,2010) dan menurut Sukirno(2002) mengemukakan bahwa input adalah barang atau jasa yang digunakan sebagai masukan pada suatu proses produksi sedangkan output adalah barang atau jasa yang dihasilkan dari suatu proses produksi. Menurut Bastian Nurlela, (2006:23) input adalah bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik yang diproses menjadi produk selesai.

Proses produksi dapat dilakukan dengan 2 cara yaitu :

1. Satu Tahapan Proses Produksi

Suatu proses produksi adalah suatu proses produksi yang dilakukan dalam pengolahan produk selesai melalui satu departemen atau satu tahapan proses produksi.

2. Beberapa Tahapan Proses Produksi

Beberapa tahapan proses produksi adalah suatu proses produksi yang dilakukan dalam pengolahan produk selesai melalui beberapa departemen atau lebih dari satu departemen. Departemen tersebut terdiri dari departemen produksi dan departemen jasa atau pembantu sebagai penunjang departemen produksi.

2.3.1 Biaya Produksi

Supriyono (2011:40) menjelaskan bahwa biaya produksi adalah semua biaya yang berhubungan dengan fungsi produksi ataupun kegiatan pengolahan bahan baku menjadi produk selesai. Sedangkan menurut Suherman Rosyidi (2006:32) mengatakan bahwa biaya produksi ialah biaya yang harus dikeluarkan oleh pengusaha untuk dapat menghasilkan output baik barang ataupun jasa. Dalam menghitung biaya produksi akuntansi biaya harus mengikuti proses pengolahan bahan baku menjadi produk jadi. Setiap tahap pengolahan bahan baku memerlukan pengorbanan sumber ekonomi sehingga akuntansi biaya digunakan untuk mencatat setiap sumber ekonomi yang dikorbankan dalam setiap tahap pengolahan tersebut untuk menghasilkan informasi biaya produksi yang dikonsumsi untuk menghasilkan produk.

Biaya produksi secara garis besar dapat digolongkan ke dalam biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan juga biaya *overhead* pabrik. Biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung sering disebut sebagai *prime cost* atau biaya utama, sedangkan biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik sering disebut dengan istilah *conversion cost* atau biaya konversi yang mempunyai arti yaitu biaya untuk mengkonversi bahan baku menjadi produk.

2.4 Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi merupakan salah satu elemen yang penting untuk menilai keberhasilan dari perusahaan dagang dan manufaktur yang mempunyai kaitan erat dengan indikator-indikator suksesnya perusahaan seperti laba kotor penjualan, laba bersih. Tergantung pada rasio antara harga jual dan harga pokok produknya, pokok produk yang relatif kecil bisa jadi berdampak signifikan pada indikator keberhasilannya.

2.4.1 Pengertian Harga Pokok Produksi

Pada dasarnya harga pokok produksi menunjukkan harga pokok produk baik barang ataupun jasa yang diproduksi dalam suatu periode akuntansi tertentu sehingga dalam hal ini harga pokok produksi ya termasuk ke dalam harga pokok yaitu harga dari produk yang terjual dalam suatu periode akuntansi.

Menurut Mulyadi (2009:17) harga pokok produksi adalah biaya-biaya yang di keluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi sebuah produk. Harga pokok produksi (HPP) menurut Hasen and Mowen (2009:06) adalah mencerminkan total biaya barang yang diselesaikan selama periode berjalan. Biaya yang hanya dibebankan ke barang yang diselesaikan adalah biaya bahan langsung, tenaga kerja, dan *overhead* dan menurut Ahmad Firdaus (2009:42) harga pokok produksi (*manufacturing cost*) adalah biaya-biaya yang secara langsung berhubungan dengan produksi yaitu biaya bahan langsung dan tenaga kerja langsung. Dari pernyataan di atas dapat disimpulkan bahwa Harga Pokok Produksi (HPP) adalah biaya-biaya yang digunakan selama proses produksi

dimana biaya-biaya tersebut terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan BOP.

Menurut Supriyono (1999:144) biaya-biaya dalam penentuan harga pokok produksi terdiri dari tiga unsur antara lain:

1. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku ialah biaya bahan yang dipakai untuk diolah dan akan menjadi bahan produk jadi. Bahan dari suatu produk merupakan bagian terbesar yang membentuk suatu produk jadi sehingga dapat diklasifikasikan secara langsung dalam harga pokok dari setiap macam barang tersebut (Supriyono 2007:144).

2. Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja adalah balas jasa yang diberikan kepada karyawan produksi baik yang secara langsung maupun tidak langsung turut mengerjakan produksi barang yang bersangkutan (Supriyono 2007:144).

3. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya yang tidak dapat dibebankan secara langsung pada suatu hasil produk dan biaya ini meliputi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung (Supriyono 2007:144).

2.4.2 Penentuan Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2007:18) metode penentuan harga pokok produk adalah menghitung semua unsur biaya kerja dalam harga pokok produksi. Dalam menghitung unsur-unsur biaya pada harga pokok produksi terdapat dua pendekatan yaitu metode *full costing* dan metode *variable costing*.

- a. Metode *Full Costing*

Metode *full costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Dengan demikian metode *full costing* harga pokok produksinya terdiri dari semua unsur biaya produksi yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead

pabrik tanpa mempermasalahkan apakah biaya tersebut berperilaku variabel atau tetap (Mulyadi, 2005).

Harga pokok produksi menurut metode *fullcosting* terdiri dari unsur-unsur biaya produksi sebagai berikut:

Metode *fullcosting* yakni penentuan biaya produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam biaya produksi. Biaya produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik (baik yang bersifat tetap maupun yang bersifat variabel). Dengan demikian biaya produksi menurut metode full costing terdiri dari unsur biaya produksi sebagai berikut:

Biaya Bahan Baku	xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx
Biaya <i>Overhead</i> pabrik Variabel	xxx
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	xxx +
Harga Pokok Produk	xxx

Harga pokok produksi yang dihitung dengan pendekatan *fullcosting* terdiri dari unsur biaya produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik variabel dan biaya *overhead* pabrik tetap) ditambah dengan biaya non produksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum).

b. Metode Variabel *Costing*

Metode variabel *costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik variabel sehingga dengan metode ini harga pokok produk ditentukan berdasarkan besarnya pembebanan biaya pabrikasi yang berkaitan dengan perubahan volume. Di dalam metode variabel *costing* hanya terdapat unsur biaya variabel yang diperhitungkan pada harga pokok produk yang terdiri dari biaya bahan langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik. Jadi dalam hubungannya dengan perubahan volume produksi jangka pendek biaya *overhead* pabrik tetap tidak akan berubah dan akan tetap menjadi biaya baik pada saat berproduksi maupun tidak berproduksi (Mulyadi, 2005).

Menurut Mulyadi, 2005, metode variabel *costing* terdiri dari unsur-unsur biaya produksi sebagai berikut:

Biaya Bahan Baku	xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> Pabrik Variabel	xxx +
Harga Pokok Produk	<u>xxx</u>

Harga pokok produksi yang dihitung dengan pendekatan variabel *costing* terdiri dari unsur harga pokok produksi variabel (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik variabel) ditambah dengan biaya non produksi variabel (biaya pemasaran variabel dan biaya administrasi dan umum variabel) dan biaya tetap (biaya *overhead* pabrik tetap, biaya pemasaran tetap, biaya administrasi dan umum tetap).

2.4.3 Tujuan Penentuan Harga Pokok Produksi

Penentuan harga pokok produksi bertujuan untuk mengetahui berapa besarnya biaya yang dikorbankan dalam hubungannya dengan pengolahan bahan baku menjadi barang jadi atau jasa yang siap untuk dijual dan dipakai. Penentuan harga pokok sangat penting dalam suatu perusahaan, karena merupakan salah satu elemen yang dapat digunakan sebagai pedoman dan sumber informasi bagi pimpinan dalam mengambil keputusan. Adapun tujuan penentuan harga pokok produksi menurut Lambajang (2013:2) adalah :

1. Sebagai dasar dalam penetapan harga jual.
2. Sebagai alat untuk menilai efisiensi proses produksi.
3. Sebagai alat untuk memantau realisasi biaya produksi.
4. Untuk menentukan laba atau rugi periodik.
5. Menilai dan menentukan harga pokok persediaan.
6. Sebagai pedoman dalam pengambilan keputusan bisnis.

2.5 Penelitian Terdahulu

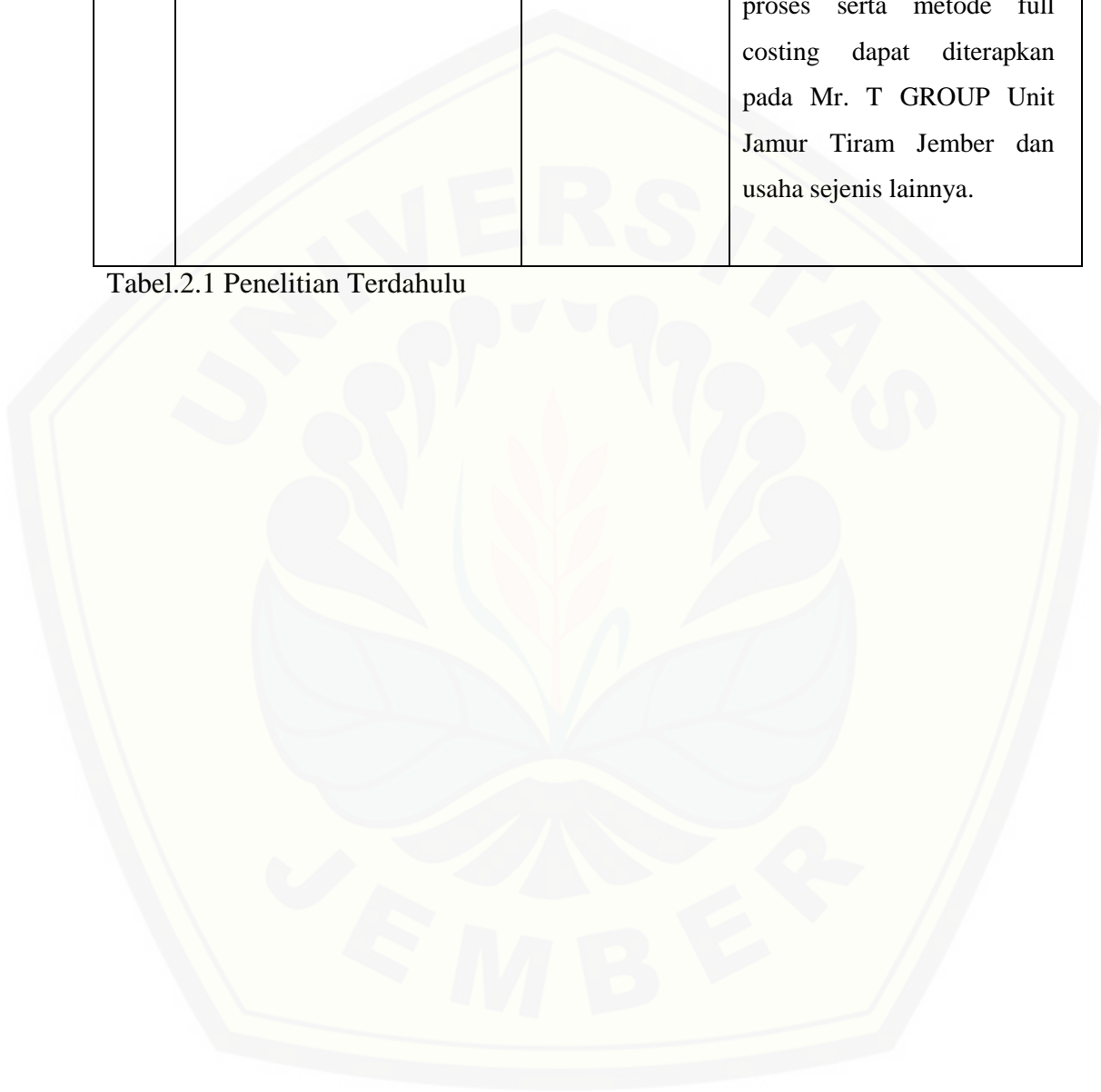
No	Judul Penelitian	Penelitian (Tahun)	Kesimpulan
1.	Penerapan Metode Full Costing Dalam Menentukan Harga Jual Batu Bara Pada PT Energi Alam Sejahtera Di Samarinda (Studi Kasus Pada PT Energi Alam Sejahtera Di Samarinda)	Eka Nur Khasanah, Prof. DR. Rusdiah Iskandar, Dra., M.Si., Ak, Agus Iwan Kesuma, SE., MA (2011)	<p>Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis klasifikasi biaya serta menganalisis harga jual batu bara . Rumusan masalah dalam skripsi ini adalah: Apakah Harga Jual Batu Bara yang telah ditentukan oleh Perusahaan berbeda hasilnya jika dihitung dengan Metode <i>Full Costing</i> menurut konsep akuntansi biaya.</p> <p>Dengan menghitung alokasi biaya menggunakan metode nilai jual relative, menghitung harga pokok produksi, menentukan harga jual dan membandingkan harga menurut perusahaan dan menurut hasil perhitungan sebagai alat analisis.</p> <p>Menurut hasil analisis terdapat perbedaan dalam menentukan harga pokok penjualan, pada perusahaan harga pokok penjualan</p>

			<p>sebesar 13.498.529.856,- sedangkan menurut penelitian ada dua jenis batu bara yang memiliki harga pokok penjualan yang berbeda. Pada calory 6400 harga pokok produksi sebesar 6.718.414.631,- untuk calory 6100 sebesar 6.780.115.225,-. Menurut perusahaan laba per metric ton sebesar 483.022,- sedangkan menurut teori <i>Full Costing</i>, laba penjualan batu bara Calory 6400 sebesar 503.832,- per metric ton sehingga terdapat selisih laba sebesar Rp. 20.810,- per Metric Ton. Dan perolehan laba sebesar 463.712,- per metric ton sehingga terjadi selisih laba 19.310,- per Metric Ton untuk Calory 6100.</p>
2.	Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan <i>Full Costing Method</i> Pada Umkm Kerupuk Cap Laksa.	Yohana Saputri (2015)	Hasil perhitungan harga pokok produksi dengan perhitungan metode full costing lebih besar dari perhitungan metode harga pokok produksi perusahaan sebesar Rp 1.507,43 per bungkus. Perbedaan ini

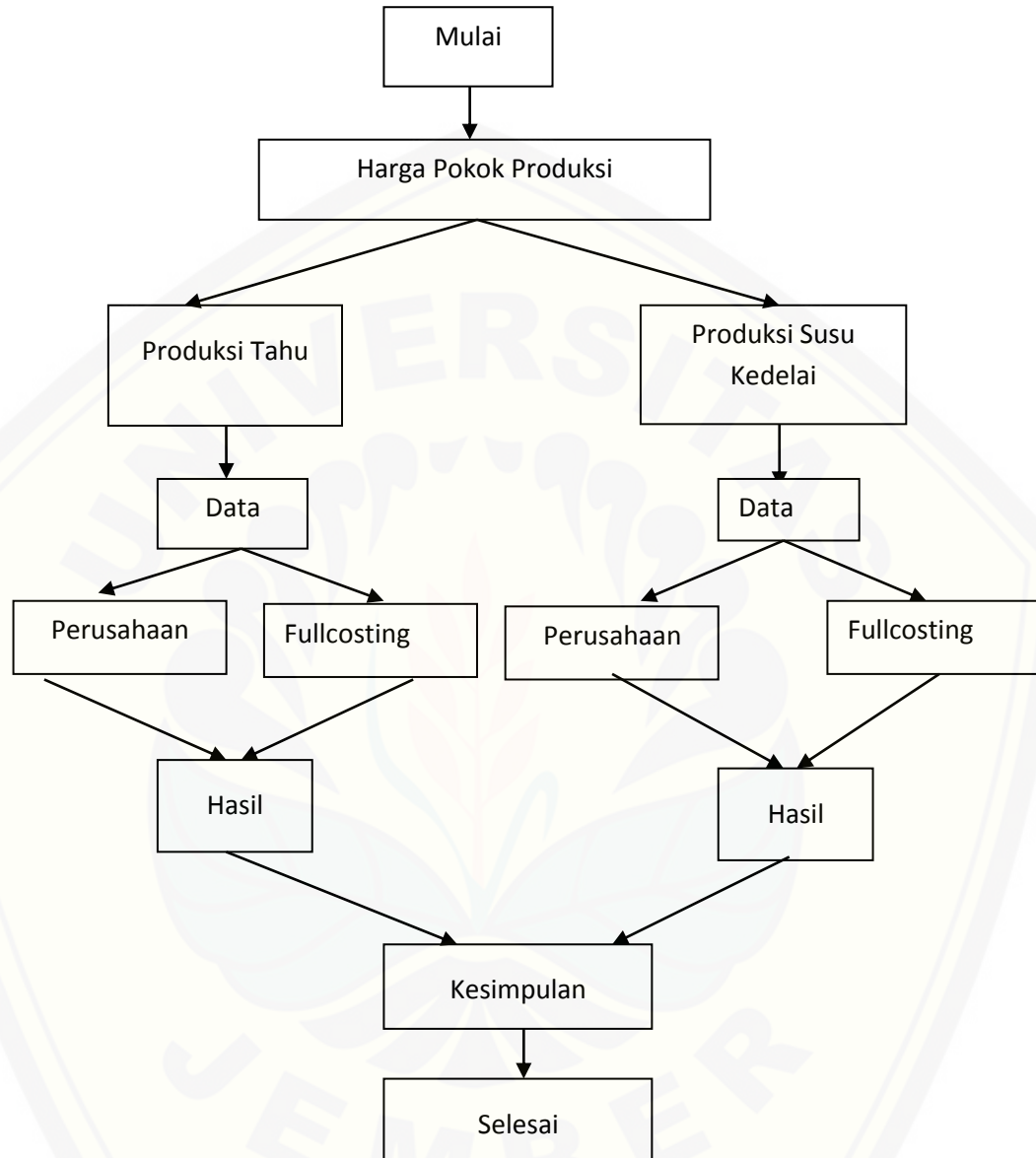
			terjadi karena perusahaan tidak menghitung semua biaya overhead pabrik secara terperinci oleh karena itu disarankan sebaiknya UMKM menghitung semua komponen biaya overhead pabrik secara terperinci dan menggunakan perhitungan metode full costing.
3.	Analisis penentuan harga pokok produksi pada usaha kecil dan menengah (UKM) (Studi kasus pada Mr. T group unit jamur Tiram	Mustofa 2014	Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis biaya-biaya produksi dan merumuskan metode penentuan harga pokok produksi pada Mr. T GROUP Unit Jamur Tiram Jember berdasarkan metode penentuan harga pokok produksi dalam Akuntansi. Obyek penelitian dipilih secara sengaja oleh peneliti (purposive sampling). Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode akumulasi biaya berdasarkan proses (process costing) dan metode full costing dalam penentuan harga pokok produksi. Data penelitian diambil dari data-data primer pada Mr. T GROUP Unit Jamur Tiram

			Jember selama periode tahun 2013. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode akumulasi biaya berdasarkan proses serta metode full costing dapat diterapkan pada Mr. T GROUP Unit Jamur Tiram Jember dan usaha sejenis lainnya.
--	--	--	---

Tabel.2.1 Penelitian Terdahulu



2.6 Kerangka Pemecahan Masalah



Gambar 2.1 Bagan Kerangka Pemecahan Masalah

Bab 3. Metode Penelitian

3.1 Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan tipe penelitian dengan pendekatan kualitatif. Bogdan dan Taylor (1975) dalam Moleong (2012:4) mendefinisikan metodologi kualitatif sebagai proses penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini merupakan jenis penelitian kualitatif bersifat deskriptif yaitu penelitian tentang data yang dikumpulkan dan dinyatakan dalam bentuk kata-kata dan gambar, kata-kata disusun dalam kalimat, misalnya kalimat hasil wawancara antara peneliti dan informan. Metode penelitian kualitatif ini sering disebut metode penelitian naturalistik karena penelitiannya dilakukan pada kondisi yang alamiah (*natural setting*) karena data yang terkumpul dan analisisnya lebih bersifat kualitatif.

3.2 Objek Penelitian

Tempat penelitian merupakan lokasi atau daerah yang diteliti oleh peneliti untuk memperoleh data yang diperlukan dalam penelitian dan juga dapat menjawab permasalahan yang sudah ditetapkan. Oleh karena itu, penentuan tempat dan waktu penelitian haruslah memiliki relevansi dengan lokasi, waktu pelaksanaan penelitian serta kurun waktu terjadinya masalah yang menjadi objek dan bahasan penelitian.

Penelitian produksi tahu ini berlokasi di Desa Petung, Kecamatan Bangsalsari dan penelitian produksi “Sulequ” di perumahan Bumi Mangli Indah, Kecamatan Kaliwates di mana keduanya terletak di Kabupaten Jember dengan pertimbangan bahwa tempat-tempat tersebut telah memenuhi karakteristik yang representatif untuk mendapatkan gambaran mengenai masalah yang akan diteliti.

3.3 Jenis dan Sumber Data

Jenis dan sumber data yang digunakan oleh peneliti adalah data primer. Data primer merupakan data yang didapat dari sumber pertama baik dari individu atau perorangan seperti hasil wawancara yang biasa dilakukan oleh peneliti (Umar, 1998: 69). Data primer dalam penelitian ini diperoleh melalui pengamatan langsung dan wawancara kepada pemilik perusahaan tahu Bapak Syaifudin dan susu kedelai “Sulequ”. Informan dalam penelitian ini yakni pemilik perusahaan tahu yang bernama Bapak Syaifudin (35tahun) dan istri (32tahun) yang bertempat tinggal di Desa Petung, Kecamatan Bangsal, Kabupaten Jember. Informan berikutnya yaitu pemilik “Sulequ” bernama Ibu Mujiati (38tahun) dan suami bernama Bapak Kasturi (40tahun) yang bertempat tinggal di Perumahan Bumi Mangli blok AA nomor 23. Kabupaten Jember. Data primer diperlukan sebagai data untuk memperoleh informasi yang akurat.

3.4 Metode Pengumpulan Dan Analisis Data

3.4.1 Metode Pengumpulan Data

a. Wawancara (*Interview*)

Wawancara yang dilakukan yaitu dengan metode *semi structured interviewed*. *Semi structured interviewed* merupakan salah satu metode wawancara dengan cara menyiapkan serangkaian pertanyaan dan urutannya, namun arah wawancara tidak harus terkait sepenuhnya dengan pertanyaan tadi supaya bisa menggali lebih dalam terhadap berbagai temuan yang diperoleh selama wawancara berlangsung (Efferin, 2004: 139). Metode wawancara merupakan metode pengumpulan data melalui pertanyaan yang diajukan secara lisan dan langsung yaitu dengan bertatap muka untuk mendapatkan informasi atau keterangan dan data. Wawancara ini dilakukan kepada dua orang pengusaha tentang proses produksi usaha tahu dan juga susu kedelai yang keduanya dibiayai dengan modal sendiri.

b. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan untuk mengumpulkan data sekunder dari berbagai sumber, baik secara pribadi maupun kelembagaan (Sanusi, 2011: 114). Data yang diperoleh dengan dokumentasi seperti dokumen tentang proses produksi usaha tahu dan juga susu kedelai.

3.4.2 Metode Analisis Data

Penelitian ini menggunakan metode analisis data menurut Miles dan Hubberman (1992) dalam Sugiyono (2010: 91) antara lain:

1. Pengumpulan data, dimana peneliti mencatat semua data secara objektif melalui wawancara dan memeriksa bukti-bukti transaksi di lapangan;
2. Reduksi data, dimana peneliti memilih hal-hal pokok yang sesuai dengan fokus penelitian. Reduksi data merupakan suatu bentuk analisis yang menggolongkan, mengarahkan, membuang yang tidak perlu dan mengorganisasikan data-data yang telah di reduksi sehingga memberikan gambaran yang jelas tentang hasil pengamatan dan mempermudah peneliti untuk mencarinya sewaktu-waktu dibutuhkan;
3. Penyajian data, usaha untuk menyusun sekumpulan informasi yang telah diperoleh di lapangan, untuk kemudian data tersebut disajikan secara jelas dan sistematis sehingga akan memudahkan dalam pengambilan kesimpulan. Penyajian data ini akan membantu dalam memahami apa yang sedang terjadi dan apa yang seharusnya dilakukan
4. Penarikan kesimpulan atau verifikasi, berarti setelah data disajikan, maka dilakukan penarikan kesimpulan. Verifikasi dapat dilakukan jika data yang diperoleh oleh peneliti tidak mendukung penelitian yang dilakukan.

3.4.3 Uji Keabsahan Data

Metode uji keabsahan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan teknik Triangulasi. Sugiyono (2011:439) menyatakan bahwa triangulasi merupakan teknik pengumpulan data yang bersifat menggabungkan dari berbagai teknik pengambilan data dan sumber data yang sudah ada. Menurut Moleong (2002:178) triangulasi merupakan teknik pemeriksaan keabsahan data

yang memanfaatkan suatu yang lain dalam membandingkan hasil wawancara terhadap objek penelitian.

Beberapa macam triangulasi menurut Moleong (2004 : 330) adalah sebagai berikut:

1. Triangulasi Sumber yaitu membandingkan dan mengecek balik derajat kepercayaan suatu informasi yang diperoleh melalui sumber yang berbeda dalam metode kualitatif.
2. Triangulasi Metode adalah teknik triangulasi dengan menguji kredibilitas data yang dilakukan dengan cara mengecek data kepada sumber yang sama dengan teknik yang berbeda.
3. Triangulasi penyidik yaitu dengan jalan memanfaatkan peneliti atau pengamat lainnya untuk keperluan pengecekan kembali derajat kepercayaan data.
4. Triangulasi Teori yaitu berdasarkan anggapan bahwa fakta tertentu tidak dapat diperiksa derajat kepercayaan dengan satu atau lebih teori tetapi hal itu dapat dilakukan, dalam hal ini dinamakan penjelasan banding.

Dari empat macam teknik triangulasi di atas, peneliti menggunakan teknik triangulasi sumber dan triangulasi metode untuk menguji keabsahan data yang berhubungan dengan masalah penelitian yang diteliti oleh peneliti.

Bab 5. Kesimpulan Dan Saran

5.1 Kesimpulan

1. Hasil dari penelitian di perusahaan tahu Bapak Syaifudin diketahui bahwa harga pokok produksi dari perpotong tahu sebesar Rp 180 dengan harga jual Rp 300 per potong tahu. Hasil penelitian di usaha susu kedelai Ibu Mujiati yang bernama “Sulequ” bahwa harga pokok produksi yang diperhitungkan oleh Ibu Mujiati sebesar Rp 2.933 dengan harga jual per botol sebesar Rp 6.000.
2. Hasil dari penelitian di perusahaan tahu Bapak Syaifuddin bahwa perhitungan harga pokok produksi dperpotong tahu sebesar Rp 292 berdasarkan metode *fullcosting*. Hasil penelitian pada usaha susu kedelai Ibu Mujiati yang bernama “Sulequ” bahwa harga pokok produksi dengan metode *fullcosting* adalah Rp 3.030.
3. Hasil dari penelitian di perusahaan tahu Bapak Syaifuddin bahwa perhitungan harga pokok produksi perpotong tahu sebesar Rp 292 berdasarkan metode *Fullcosting*, sedangkan perhitungan Bapak Syaifudin hanya sebesar Rp 180 untuk perpotong tahu. Perbedaan penentuan harga pokok produksi berdasar penelitian menimbulkan selisih Rp 112 lebih besar dari taksiran perusahaan. Hasil penelitian di usaha susu kedelai Ibu Mujiati yang bernama “Sulequ” bahwa harga pokok produksi dengan metode *fullcosting* adalah Rp 3.030 lebih besar dari yang diperhitungkan oleh Ibu Mujiati sebesar Rp 2.933. Perhitungan biaya *overhead* pabrik yang kurang rinci menjadi alasan mengapa terdapat selisih sebesar Rp 97 diantara perhitungan tersebut.

Berdasarkan hasil perhitungan di atas bahwasannya produksi susu kedelai dinilai lebih menguntungkan dikarenakan dari hasil perhitungan harga pokok produksi masih setengah dari harga jual dan menyebabkan perusahaan susu kedelai lebih memiliki potensi untuk lebih berkembang dan juga selalu dapat memperbarui peralatan yang dibutuhkan selama proses produksi.

5.2 Keterbatasan peneliti

1. Penelitian hanya dilakukan pada objek tahu milik Bapak Syaifudin dan Susu kedelai yang bernama “Sulequ” milik Ibu Mujiati sehingga mungkin tidak dapat digeneralisasi dengan objek yang lain
2. Penelitian ini hanya menggunakan metode *fullcosting* untuk penentuan harga pokok produksi di kedua perusahaan.
3. Penelitian hanya dilakukan selama bulan Desember 2017 dimana kondisi perusahaan seperti pembahasan diatas.

5.3 Saran Untuk Penelitian Selanjutnya

1. Melakukan penelitian di objek yang lain yang mungkin lebih mempunyai permasalahan yang kompleks dan lebih banyak macam produksi yang diminati oleh masyarakat.
2. Peneliti yang akan melakukan penelitian sejenis diharapkan dapat menggunakan metode yang lain seperti *variabel costing* dalam menentukan harga pokok produksi sehingga dapat dijadikan *alternative* sebagai referensi tambahan atau metode yang lain seperti *activity based costing* untuk produksi yang lebih beragam macamnya.
3. Data waktu penelitian bisa lebih lama dari beberapa bulan sebelum atau beberapa tahun sebelum, sehingga tidak hanya meneliti berdasarkan data satu bulan saja.

Daftar Pustaka

Ahmad Dunia, Firdaus dan Abdullah, Wasilah.2012.*Akuntansi Biaya*. Edisi Jakarta:Salemba Empat.

Ahmad, Firdaus.2009. *Akuntansi Biaya*, Edisi 2.Jakarta: Salemba Empat

Anggraini, Dewi dan Nasution, Syahrir Hakim. 2013.*Peranan Kredit Usaha Rakyat (KUR) Bagi Pengembangan UMKM Di Kota Medan (Studi Kasus Bank BRI*.Jurnal Ekonomi dan Keuangan. Vol.1.No(3).Hal:105-116.

Siregar et al.2013. *Akuntansi Biaya*. Jakarta Selatan: Salemba Empat.

Bastian Bustami&Nurlela. 2006. *Akuntansi Biaya, kajian teori dan aplikasi edisi pertama*. Yogyakarta: Graha Ilmu

Bogdan Dan Taylor, 1975 Dalam J. Moleong, Lexy. 1989.*Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remadja Karya

Cahyadi, W. 2007. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Jakarta: Bumi Aksara.

Carter, William K dan ursy.2005. *Akuntansi Biaya*. Jakarta:Salemba Empat.

Creswell, J. W. (2010). *Research design: pendekatan kualitatif, kuantitatif, dan mixed*. Yogjakarta: PT Pustaka Pelajar

Creswell, J. W. 1998. *Qualitatif Inquiry and Research Design*. Sage Publications, Inc: California.

Efferin et al. 2004. *Metode Penelitian untuk Akuntansi*. Malang: Banyumedia Publishing.

Hanggana, Sri. 2006. *Prinsip Dasar Akuntansi Biaya*. Surakarta: Mediatama.

Hansen Dan Mowen.2009.*Akuntansi Manejerial*.Jakarta:Salemba Empat

Hayami, Y. et al. 1987. *Agricultural Marketing And Processing In Upland Java. A perspective from a Sunda village*. CGPRT Centre. Bogor.

Khasanah, Eka Nur dkk.2011. *Penerapan Metode Full Costing dalam Menentukan Harga Jual Batu Bara pada PT.Energi Alam Sejahtera di Samarinda*.Universitas Mulawarman. Dipublikasikan

Koswara,S. 1995. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan

Lambajang, A. 2013. *Analisis Perhitungan Biaya Produksi Menggunakan Metode Variabel Costing Pt. Tropica Cocoprima*, 1(3), 673–68.

Marfianda,yudhistira. 2010. *Analisis Biaya Dan Penetapan Harga Pokok Penjualan Nata De Coco Koktail (Sun Coco)*.

Moleong, Lexy J. 2004. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya

Mulyadi, 2005. *Akuntansi Biaya, Edisi Kelima*. Yogyakarta: UPPAMP YKPNm Universitas Gajah Mada.
_____. 2009. *Akuntansi Biaya, Edisi Kelima*. Yogyakarta: UPT STIM YKPN
_____. 2007. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: BPEF-UGM.
_____. 2015. *Akuntansi Biaya, Edisi 5*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN Universitas Gadjah mada.

Mustofa. 2014. *Analisis penentuan harga pokok produksi pada usaha kecil dan menengah (UKM) (Studi kasus pada Mr. T group unit jamur Tiram)*. Jember: UNEJ: Skripsi

Nurhajati. 2005. *Paradigma Baru Pengembangan Usaha Kecil Menengah untuk Meningkatkan Daya Saing Ekonomi*. Malang : UNISMA. Skripsi.

Rosyidi, Suherman. 2006. *Pengantar Teori Ekonomi: Pendekatan Kepada Teori Ekonomi Mikro dan Makro (Edisi Revisi)*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.

Sanusi, Anwar. 2011. *Metodologi Penelitian Bisnis*. Jakarta: Salemba Empat.

Saputri, Y. 2015. Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Full Costing Method pada UMKM Kerupuk Cap Laksa. eprints.dinus.ac.id , 13.

Shurtleff, W., Aoyagi. 1984. *Tofu and Soymilk Production, The Book of Tofu, New Age Food Study Center, La Vayette*, Vol. 2, p5.

Soetrisno, dkk. 2006. *Pengantar Ilmu Pertanian*. Malang: Bayu Media.

Sugiyono. 2010. *Metodologi Penelitian Kuantitatif Kualitatif & RND*. Bandung: Alfabeta.

Sugiyono,2001.*Statistika Untuk Penelitian*.Alfa Beta.Bandung

Suhardjo, A.J. 1997. *Stratifikasi Kemiskinan dan Distribusi Pendapatan di Wilayah Pedesaan (Kasus Tiga Dusun Wilayah Karang Selatan, Gunung Merapi, Jawa Tengah)*. Majalah Geografi Indonesia No. 19 Th. 11, Maret 1997. Yogyakarta: Fakultas Geografi Universitas Gadjah Mada.,

Sukirno,S,2002.*Mikroekonomi*.Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.

Suprpto, H.S. 1999. *Bertanam Kedelai*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Supriyono,RA.1999.*Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*. Yogyakarta:BPFE-UGM

Supriyono, R. 2011. *Akuntansi Biaya, Perencanaan dan pengendalian biaya, serta pengambilan keputusan*. Yogyakarta: BPFE.

Umar, Husein. 1998. *Metode Penelitian*. Jakarta: Elex Media Komputindo.

Yuli Rahmini Suci.2017. *Perkembangan Umkm (Usaha Mikro Kecil Dan Menengah) Di Indonesia*. Jurnal Ilmiah Cano Ekonomos Vol. 6.Hal:51.

Lampiran 1 Daftar Pertanyaan Wawancara Tahu Bapak Syaifuddin

Nama pengusaha tahu : Bapak Syaifuddin

Lokasi/daerah: Desa Petung Kecamatan Bangsalsari

- A. Berapa modal yang dibutuhkan dalam usaha tahu..Rp.....
- B. Bagaimana Sejarah awal mulai usaha tahu...
- C. Bagaimana cara membiayai awal usaha tahu : biaya sendiri, pinjam dll.....
- D. Jelaskan bagaimana proses memproduksi Tahu.....
- E. Berapa jumlah produksi kedelai sebulan..
- F. Berapa jumlah penjualan tahu perhari..,
 1. Berapa gram.../produksi
 2. Berapa ember.../produksi
 3. Berapa papan kotak.../produksi
- G. Berapa harga jual per papan/plastik/biji.....
- H. Berapa jumlah biaya produksi = Rp.....
- I. Biaya usaha tahu per produksi..
 1. Kedelai : berapa kgjumlah Rp.....
 2. Air : berapa liter.....jumlah Rp.....
 3. Biaya bahan bakar :.....jumlah Rp.....
 4. Sebutkan, lainnya jika ada
- J. Total biaya peralatan Rp.....

Peralatan yang dibutuhkan:

 1. Mesin giling
 2. Ember besar
 3. Tampah
 4. Kain Saring
 5. Cetakan press
 6. Tungku atau kompor

7. Sebutkan, lainnya jika ada
- K. Berapa keuntungan yang diperoleh dari usaha tahuper produksi
- L. Berapa keuntungan yang diperoleh dari usaha tahuper bulan
- M. Bagaimana cara memasarkan usaha tahu?
- N. Terkait pembayaran biaya listrik dijadikan satu dengan rumah atau dipisah, dan apa saja biaya listrik yang timbul di lokasi usaha? dan bagaimana perhitungan air yang digunakan selama proses produksi.
- O. biaya ongkos dalam sehari dilakukan pembebanan sekitar berapa rupiah...



Lampiran 2 Daftar Wawancara Pemilik Usaha Tahu

Daftar wawancara Bapak Syaifudin (selaku pemilik usaha)

NO	PERTANYAAN	JAWABAN
1	Bagaimana sejarah awal mulainya usaha tahu ini Pak?	Iya jadi ini dimulai dari tahun 2008 awalnya kalau sekarang sudah berapa tahun ya ? sudah lama lah. Awalnya cara bikinnya diajarin bapak saya, bapak mertua.
2.	Berapa modal yang dibutuhkan pertama kali dalam usaha tahu.	Berapa ya ? lupa sudah lama itu kan soalnya, pokoknya beli mesin giling itu Rp 3.000.000 terus beli peralatan sama renovasi lokasi usaha ya paling enam jutaan itu. kalo tossa itu ya pemberian lah harganya Rp 18.000.000 pas 2008 itu.
3	Bagaimana cara membiayai awal usaha tahu : biaya sendiri, pinjam dll....	Biaya sendiri
4	Jelaskan bagaimana proses memproduksi Tahu	pertama ya kacang kedelai disortir terus direndam pas dicuci, setelah itu digiling, di rebus terus disaring sambil dicampur cuka, dicetak dipress itu terus dipotong.
5	Berapa jumlah produksi tahu sebulan.. dan juga tenaga kerja	Pokok saya sehari itu buat tahu mentah paling gak 18kg kedelai itu rutin soalnya sudah ada langganan tetapnya di pasar. kedelai perkkilonya saya beli Rp 6.500 soalnya langsung ke petani kedelai sini. Ya sebulan dikali sendiri ya hehe saya gak pandai itung-itungan Kita ga ngitung tenaga kerja, kan kita sendiri yang kerja, tapi kalo orang sini biasanya harian Rp 40.000 satu orang
6	Berapa jumlah penjualan tahu perhari..,	Berapa ya itu tahu mentah setelah dipotong jadinya empat ember, satu ember isinya bisa 240 tahu sekira 4,5kg per ember, dikali empat berarti sekitaran 900an potong tahu.
7	Berapa harga jual per papan/plastik/biji.....	Jualnya saya plastikin gitu, satu plastik isinya 5 tahu. Tapi kadang orang itu beli 10.000, kadang 15.000 jadi ya perbijinya
8	Berapa jumlah biaya produksi ?	Kalau hitung-hitungan Tanya istri saya ya hehe saya gaktau kalau masalah perhitungan
9	Total biaya peralatan Rp.....	Kalo mesin giling sudah tau harganya

	Peralatan yang dibutuhkan..	<p>ya, kalau ember besar itu sekitar Rp 20.000, punya berapa ya lumayan banyak sepuluh mungkin, tapi yang dipakek kan cuman empat ember ukuran 20liter buat tahu kalo yang ember kecil ini ya paleng 5ribuan mbak sering diganti sekitar 6-12bulan.., tampah itu ada tujuh yang dipake cuman empat, itu bikin sendiri mungkin Rp 20.000 ukuran 50cmx50cm, kain saring belinya itu Rp 18.000 ukuran kurang lebih 1meter 15cm, harga permeternya saya gaktau, pokok Rp 18.000 gitu kalo beli, punya tiga kain saring.</p> <p>Cetakan press ada dua harganya ya paling Rp 50.000, kalo batunya ini minta ditetangga hehe. Oh gak pake kompor ya pake kayu bakar ini sama tungku pembakaran kita pake kayu bakar mbak, setiap dua minggu belinya Rp 350.000 yang dibutuhkan, kita anggarkan perhari Rp 25.000 soalnya setiap 20liter bubur tahu butuh waktu pembakaran 15menit, pembikinan tungku ini nyuruh tukang bikin Rp 2.000.000 total semua, ukurannya berapa ini ya 60cm kayaknya. sama drum airnya ini lumayan ini mbak Rp 200ribuan harus diganti tiga bulan sekali biar ga berkarat. Enggak ada wes itu aja.</p>
10	Berapa keuntungan yang diperoleh dari usaha tahuper produksi	Saya gak tau gak ikut itung pokok hasil jualan saya kasihkan istri semua, istri saya yang tau
11	Bagaimana cara memasarkan usaha tahu?	Iya awalnya ke tetangga sini aja dari mulut ke mulut, terus lama lama ya lumayan banyak yang tau, susah itu awalnya buat masarkan sampai akhirnya ke pasar juga ga laku semua awalnya solanya, tapi lama lama wes ada pelanggan tetapnya sampe sekarang
13	Kira-kira biaya ongkos transportnya itu berapa Pak buat ke pasar dan biaya buat mesin ?	Ongkos itu Rp 20.000 lah setiap hari nya mbak kan tossa jd lebih hemat. kalau solar dibutuhkan sehari 1,5 liter harga perliter Rp 5.000. Kalo mesin itu aja, sama biaya perawatan ganti oli tiga bulan sekali pake oli yang biasa aja 45ribuan itu.

Daftar wawancara Ibu Syaifudin (selaku istri pemilik sekaligus bagian keuangan)

No	Pertanyaan	Jawaban
1	Berapa jumlah biaya produksi = Rp.....	Ya biaya-biaya itu ada buat beli kedelai, kayu bakar, listrik, ongkos kantong plastik dua bungkus sehari Rp 10.000. sepotong tahu itu sekitar Rp 180 itu mbak harga ongkosnya.
2	Berapa keuntungan yang diperoleh dari usaha tahuper produksi	Kalo untung ya intinya dapetnya berapa sehari dipotong sama ongkos, biaya bahan baku, listrik dan lain lain tadi terus, nanti ketenu sisanya ya itu untungnya dah.
3	Terkait pembayaran biaya listrik dan air dijadikan satu dengan rumah atau dipisah, dan apa saja biaya listrik yang timbul di lokasi usaha?	Listrik jadi satu mbak, kan disini cuman pake lampu aja listriknya itupun ga selalu dipakek, kecuali pas produksi dari pagi itu dan kalo pas mendung aja. Kalo biaya listriknya saya lupa, tapi ya sekitar 180 ribuan dibawah Rp 200.000 kok kan ini cuman pakek lampu 5watt dan air kita ga pernah bayar mbak, sukarela Rp 20.000 perbulan, Jadi Nanti Saya Berikan Sekitar Rp 2.000.000,. dan saya anggarkan listrik rp 50.000 perbulannya buat pabrik.

Lampiran 3 Daftar Pertanyaan Wawancara Sulequ

Nama : Pengusaha Susu Kedelai

Lokasi/Daerah: Perumahan Bumi Mangli Blok Aa No 23

- A. Awal mula berdirinya usaha susu kedelai “sulequ”..
- B. Bagaimana proses produksi dari “sulequ”

- C. Berapa bahan baku kedelai yang dibutuhkan sekali produksi dan harga perolehan bahan baku per kilogram...
- D. Berapa jumlah Susu Kedelai sekali produksi beserta harga jual dan dalam bentuk apa ? dalam bentuk plastik atau botol). Termasuk juga harga botol, sedotan ataupun kantong plastik apabila diperlukan.
- E. Bahan baku tambahan apa saja dan butuh berapa banyak dengan harga perolehan dan belinya setiap berapa hari sekali.
- F. Untuk masak kedelainya pakai LPG atau kayu bakar butuh berapa lama masak dan harga kompor..
- G. Untuk pembebanan listriknya bagaimana dan buat masak tadi pakek pompa atau sumur dan pembebanan airnya gimana perhitungannya.
- H. Jumlah tenaga kerja berapa dan gajinya berapa..
- I. Biaya ongkos pembebanannya berapa..
- J. Peralatan yang dibutuhkan jumlahnya dan harganya.
- K. Merk blender dna harganya.
- L. Cara perhitungannya sampe bisa menentukan harga jual yang ditelah ditetapkan itu bagaimana perhitungannya...
- M. Kurang lebih keuntungan yang diperoleh sekali produksi itu berapa, dan perbungkusnya berapa.
- N. Bagaimana cara memasarkan usaha susu kedelai?

Lampiran 4 Daftar wawancara Pemilik Sulequ

Daftar wawancara dengan pemilik “Sulequ” Ibu Mujiati dan suami

No	Pertanyaan	Jawaban
1	Awal mula berdirinya usaha susu kedelai “sulequ”..	Iya jadi awalnya itu saya waktu itu lagi hamil anak ketiga non sekitar 2009, saya tuh kan awalnya jualan rujak, nah pas hamil saya ga bisa jual rujak gak boleh capek, nah pas itu suami nyarankan gimana kalo jualan sari kedelai, saya pertama gaktau itu minuman gimana, jadi pas itu suami saya ke banyuwangi terus liat ada orang jualan rame banget ternyata jual minuman sari kedelai, awalnya ga tertarik non Karena dipikirnya

		cuman minuman musiman, setelah itu suami ke indomart liat ada bubuk sari kedelai akhirnya dibaca kasiatnya. Dari situ kita baru tau kalo itu minuman kesehatan yang ga ada musimnya. Udah wes dari situ kita coba coba non gimana cara bikin susu kedelai yang enak, pertama kali beli 5kilogram kedelai perhari bikin percobaan resep 1/4kg, terus saya coba beli semua susu kedelai di alun alun, terus di apotek apotek, di took-toko sampe akhirnya ketemu resep yang pas butuh waktu 2 bulan, dulu sampe dicatet sama saya biar gak lupa takarannya, waktu waktunya buat nunggu selama prosesnya, sekarang sudah apal tapi sudah tinggal main feeling. Soalnya susu kedelai itu susah susah gampang non bikinnya.
2	Bagaimana proses produksi dari “sulequ”	Yang pertama yang pasti Kedelai harus dicuci, setelah itu direndam sekitar 6jam, baru dipisahkan kedelainya dengan kulit arinya, terus sebelum diblender itu direbus lagi supaya pulpnya hilang dan itu di blender setelah bersih dr pulp dan kulit arinya, setelah selesai baru disaring supaya terpisah antara sari kedelai nya dengan ampasnya, setelah murni jadi sule di rebus lagi sambil dicampur bahan bahan yang lain buat perasa lebih enak. Didiamkan dah non sebelum di masukan botol. Kan ga bagus kalo masih panas terus dimasukan ke dalam botol plastik. Pokok kita pake air galon buat masaknya. sehari 5 galon aqua .
3	Berapa bahan baku kedelai yang dibutuhkan sekali produksi dan harga perolehan bahan baku per kilogram...	Kedelai itu saya rutin ini sudah non setiap hari 5kilogram, soalnya kan langganan saya sudah pasti jadi selalu 5kilogram itu. Belinya di selatan pasar mangli situ non cuman satu yang jual enak kedelai jenis importnya disitu, harganya Rp 8000 perkilo nya.
4	Berapa jumlah Susu Kedelai sekali produksi beserta harga jual...(dan dalam bentuk apa ? plastic atau botol atau liter) dan harga botol ataupun sedotan.setelah itu apa diperlukan kantong plastic?	Sehari itu 60 liter jadinya 120 botol yang ukuran 500ml itu. Jualnya Rp 6.000 per botol. Harga botol itu Rp 1000an kalo sedotan sebungkus Rp 30.000 isinya banyak, butuh 7bungkus. Sebenarnya kalau kantong plastic sih buat jaga jaga aja kita sediain non. soalnya kadang orang kan langsung minum. kita butuh 10pack harganya Rp 10.000.
5	Bahan baku tambahan apa saja dan butuh berapa banyak	Bahan baku tambahan apa ya.. ya gula garam sama pewarna makanan itu aja. Kalo

	dengan harga perolehan dan belinya setiap berapa hari sekali.	pewarna itu kan bentuk botolan kecil itu harganya Rp 20.000, merknya rahasia.. saya kalo beli ga mau yang murah, harus bener hati-hati juga buat pewarna minumannya, makannya rasanya enak kan. Gula itu 3 kilogram sekali produksi, garam cukup 1 bungkus saja.
6	Untuk masak kedelainya pakai LPG atau kayu bakar butuh berapa lama masak dan harga kompor..	Pakai lpg non pake kompor yang harga cuman Rp 300.000. wuh kalo waktu masak itu lama non, nanti sampeyan liat sendiri ya prosesnya. Pokok perlu LPG itu 2 lah sehari.
7	Untuk pembebanan listriknya bagaimana dan buat masak tadi pakek pompa atau sumur dan pembebanan airnya gimana perhitungannya.	Saya listrik ga perna dibedakan, ya jadi satu sama rumah pokok sebulan itu selalu Rp 255.000, kan saya juga kalo nasak kedelai mesti pake air galon non, dari blender sampe di masak itu butuhunya 5 air galon sekali produksi. Kalo nyuci pakek sanyo itu ya 0 paling sebulan Rp 10.000 buat biaya sanyo .
8	Jumlah tenaga kerja berapa dan gajinya berapa..	Saya kerjakan sendiri non, sama suami. Ga ada pegawai pegawai gitu. tapi suami ya membayar dirinya sendiri dengan mengambil uang hari itu Rp 50.000 katanya upah dia kerja sama jualan nganter non haha
9	Biaya ongkos pembebanannya berapa..	Ongkos perhari itu Rp 20.000 naik sepeda tua ini non tahun 2009 sudah lama hehe
10	Peralatan yang dibutuhkan jumlahnya dan harganya.	Peralatannya ya blender, kompor, panci, keranjang, baskom, ember, kain lap. Udah itu aja. Harga yaa blender Rp 350.000, kompor itu Rp300.000an lah, panci saya punya tiga itu Rp 50.000, empat keranjang, 1 sendok pengaduk baskom itu 5ribuan saya ganti 4-6bulan. Seinget saya kalo kain lap Rp 8.000. Ember itu ukurannya akan gede jadi Rp 20.000 itu. Ada botol juga itu ecernya Rp 1000, sedotan itu satu bungkus 30.000 kalo ga salah, butuhunya 7 bungkus sebulan. kantong plastic juga pake yang 7ribuan butuh 10pack.
11	Merk blender dan harganya.	Blender saya pake Phillips semua yang ukuran gede non 2liter kalo yang ukuran biasanya ga mumpuni sama produksi sehari. Belinya Rp 750.000 di Carrefour
12	Cara perhitungannya sampe bisa menentukan harga jual yang ditelah ditetapkan itu bagaimana perhitungannya dan apakah datanya..	Duh kalo harga jual ya standartnya itu Rp 5.000 sampe Rp 6.000 ya saya pake harga itu aja terus dikurangi ini itu masih untung jadi ya tetep harga segitu jualnya. Pokok produksi satu botol itu Rp 2.933. Saya gak bisa non nulis perhitungan gitu jadi ada di dalam otak aja. itu pokok saya kurangi

		aja gitu sama biaya botol, sedotan, kantong plastic, ongkos bapaknya, sama bahan-bahan baku tambahan it uterus gas sama air, ketemunya segitu.
13	Kurang lebih keuntungan yang diperoleh sekali produksi itu berapa, dan perbungkusnya berapa.	Keuntungannya ya Rp 3.000 itu perbotol, kalo sekali produksi kalikan aja sama botolnya berarti 120botol dikali Rp 3.000 Rp 360.000 sehari.
14	Bagaimana cara memasarkan usaha susu kedelai?	Saya pertama jual di daerah perumahan, terus di mlijo mlijo, di alun laun, terus awal kali bikin usaha adik suami saya langsung pesan buat bank BRI di bnayuwangi, kan dia kerja dibanyuwangi, kahirnya semenjak itu karena ada orang dalem jadi saya bisa masuk ke Bank BRI seluruh cabang dijember. Ada 38unit, itu jadi pasar tetep saya selama 9tahun jadi penjual sule.

Lampiran 5 Dokumentasi

Perusahaan Tahu Bapak Syaifudin





Tahapan Proses Produksi Tahu



Tahapan Proses Produksi Tahu



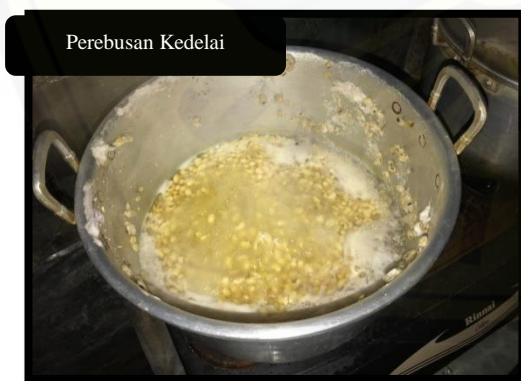
Tahu Saat Dipress Atau Dicetak



Tahu Setelah Dipotong



Perusahaan Sulequ

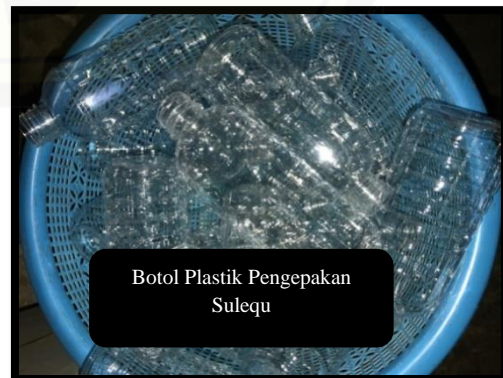




Galon Isi Ulang Aqua Yang Digunakan Selama Proses Produksi Sulequ



Penghalusan Kedelai Dengan Blender



Botol Plastik Pengepakan Sulequ



