

Analisis Biaya Produksi Terhadap UMKM Usus Crispy Cap Jempol

Rifky Dhimas Anggoro¹, Talitha Alwani², Noor Laila Fitriana³

^{1,2,3}Program Studi Manajemen Bisnis Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Raden Mas Said Surakarta, Indonesia

Corresponding author: dimasanggoro632@gmail.com¹, talithalwani463@gmail.com², noorlaila.fitriana@gmail.com³

Abstract

Production costs are one part of determining the basic price of Products from the Thumbprint Crispy Gut business as well as knowing the price determination and being able to determine how much return on capital has been spent so as to generate a profit. This crispy intestine business is also a business that cannot be separated from the problem of achieving profits and returning capital. The aim of this research is to find out the extent of profits achieved from the thumbprint crispy intestine business. The method used is a descriptive method using a qualitative approach, you can also use research to calculate the cost of production and collect costs that have been incurred for the food business. The results of this research show that the crispy intestine business experiences stable financial conditions and can even achieve maximum results. These costs that have been incurred should be used as an element in calculating the cost of production. It would be best for Crispy Thumbprint intestine business owners to maintain and improve their business as best as possible and innovate if they want their business to survive.

Keywords: *Production costs, raw materials, factory overhead costs*

Abstrak

Biaya produksi adalah salah satu bagian penentu harga pokok produk dari usaha usus crispy cap jempol sekaligus mengetahui penentuan harga dan dapat menentukan seberapa besar pengembalian modal yang sudah dikeluarkan sehingga menghasilkan laba. Usaha usus crispy ini juga sebagai usaha yang tidak terlepas dari masalah pencapaian laba dan pengembalian modal. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui sejauh mana keuntungan laba yang dicapai dari usaha usus crispy cap jempol. Metode yang digunakan adalah metode deskriptif dengan menggunakan pedekatan kualitatif, juga dapat menggunakan penelitian untuk perhitungan harga pokok produksi dan pengumpulan biaya yang telah di keluarkan untuk usaha makanan. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa usaha usus crispy mengalami kondisi keuangan yang stabil bahkan dapat mencapai hasil yang maksimal. Biaya yang telah dikeluarkan ini seharusnya dipakai sebagai elemen perhitungan pembentukan harga pokok produksi. Sebaiknya pemilik usaha usus Crispy Cap Jempol mempertahankan dan meningkatkan usaha dengan sebaik mungkin dan berinovasi jika ingin usaha tetap bertahan.

Kata kunci: *Biaya produksi, bahan baku, biaya overhead pabrik*

Introduction

Supaya suatu bisnis dapat berkembang, harus melalui dukungan yang terencana untuk menghadapi berbagai permasalahan dan hambatan yang muncul termasuk permasalahan finansial, pemasaran, dan operasional pada produk yang diproduksinya. Dalam persaingan antar perusahaan, untuk menjaga daya saing harga jual produk suatu produk maka perusahaan harus terus

meningkatkan kualitas barang dan jasa serta meningkatkan efisiensi agar dapat menekan biaya produksi. Dalam industri manufaktur, keuntungan dapat diperoleh dengan menjual produk yang telah diolah sendiri, namun dalam hal ini pelaku industri manufaktur harus terlebih dahulu mengolah bahan mentah menjadi produk yang dapat dijual dan melalui proses produksi. Oleh karena itu, untuk memperoleh keuntungan yang maksimal, perusahaan manufaktur harus benar-benar fokus pada biaya produksi untuk menentukan biaya produksi dengan benar.

Ada dua metode penentuan biaya produksi, yaitu full costing dan variabel costing. Full costing merupakan suatu metode penentuan biaya produksi yang memasukkan seluruh unsur biaya produksi ke dalam biaya produksi, meliputi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, termasuk biaya variabel dan biaya tetap. Sedangkan variabel costing merupakan suatu metode penentuan harga pokok produksi (HPP) yang hanya memperhitungkan perubahan biaya produksi saja, antara lain biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel.

Salah satu usaha yang diteliti yaitu Usus Crispy Cap Jempol di daerah Kartasura, Sukoharjo. Usaha ini bergerak dibidang makanan ringan dengan bahan baku utama yaitu usus yang diperoleh dari pabrik So Good Food di daerah Boyolali. Dalam penelitian kali ini, peneliti ingin mengetahui harga produksi suatu barang yang dihasilkan dalam usaha ini untuk mengetahui sejauh mana modal produksi yang dicapai dari usaha usus crispy cap jempol. Dalam mengetahui harga produksi maka dihitung biaya bahan baku utama, biaya tenaga kerja langsung maupun tidak langsung, dan yang terakhir menghitung biaya overhead pabrik.

Literature Review

1. Akuntansi biaya

Menurut Surjadi (2013) akuntansi biaya adalah proses mencatat, mengklasifikasikan, peringkasan, dan menampilkan biaya-biaya pembuatan serta penjualan produk atau penyerahan jasa dengan cara tertentu beserta penafsiran terhadap hasilnya. Akuntansi biaya merupakan bagian dari akuntansi keuangan apabila akuntansi biaya ini berperan dalam memperhitungkan harga pokok produksi atau jasa yang dihasilkan dan juga sebagai bagian dari akuntansi manajemen ketika akuntansi biaya ini digunakan sebagai alat perencanaan, pengendalian serta pembuatan keputusan terhadap pemakaian biaya. Akuntansi biaya melengkapi manajemen dengan alat-alat yang diperlakukan untuk aktivitas-aktivitas perencanaan dan pengendalian, memperbaiki kualitas dan efisiensi, serta membuat keputusan-keputusan yang bersifat rutin maupun strategis. Akuntansi biaya mengukur dan melaporkan setiap informasi keuangan dan non keuangan yang terkait dengan biaya perolehan atau pemanfaatan sumber daya dalam suatu organisasi.

2. Biaya Produksi

Menurut Hansen dan Mowen (2007) biaya adalah pengorbanan finansial yang dilakukan untuk memperoleh barang atau jasa yang diharapkan memberikan manfaat saat ini atau masa depan bagi suatu organisasi. Ini adalah sumber daya. Objek akuntansi biaya dibuat untuk mengidentifikasi apakah suatu biaya termasuk dalam kategori harga biaya atau merupakan beban. Biaya produksi merupakan biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan mentah menjadi produk jadi yang siap dijual. Menurut Hansen dan Mowen, "biaya produksi adalah biaya yang terkait dengan produksi barang dan penyediaan jasa. Sedangkan menurut Mulyadi (2009) biaya produksi adalah biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan mentah menjadi produk akhir yang dapat dijual. Menurut Henry Simamora (2013), untuk memudahkan manajemen dalam menganalisis produksi, biaya produksi secara umum dibagi menjadi tiga komponen yaitu bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

3. Biaya bahan baku langsung

Menurut Nafarin (2014), bahan baku merupakan bahan utama atau bahan pokok dan juga komponen utama dari suatu produk. Ia juga berpendapat bahwa bahan langsung (*direct material*) adalah semua bahan yang membentuk bagian integral dari barang jadi dan yang dapat dimasukkan langsung dalam kalkulasi biaya produk. Bahan baku yang diolah dalam perusahaan manufaktur dapat diperoleh dari pembelian lokal, impor atau pengolahan sendiri. Menurut Pinasih (2015), biaya bahan baku langsung adalah biaya dari komponen komponen fisik produk. Biaya bahan baku dapat dibebankan secara langsung kepada produk karena observasi fisik dapat dilakukan untuk mengukur kuantitas yang dikonsumsi oleh setiap produk.

4. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Menurut Hansen dan Mowen (2009) yang dikutip oleh Kwary, biaya tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang dapat dilihat secara langsung pada barang atau jasa yang sedang diproduksi. Menurut Supriyono (2013) biaya tenaga kerja adalah semua balas jasa yang diberikan kepada semua karyawan dari sebuah perusahaan yang dimana balas jasa tersebut sesuai dengan fungsi di mana karyawan bekerja. Biaya tenaga kerja dapat digolongkan ke dalam biaya tenaga kerja administrasi umum, biaya tenaga kerja pabrik atau produksi, dan biaya tenaga kerja pemasaran.

5. Biaya overhead pabrik (BOP)

Menurut Mulyadi (2003), biaya overhead pabrik yaitu semua produksi selain bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya overhead pabrik terdiri dari bahan penolong, biaya tenaga kerja tidak langsung dan biaya produksi tak langsung lainnya. Menurutnya biaya penolong merupakan biaya yang secara kasat mata komposisinya kecil jika di telusuri di akhir produk yang dihasilkan tetapi berperan dalam menyelesaikan proses produksi produk tersebut.

Selanjutnya biaya tenaga kerja tidak langsung adalah upah yang dibayarkan kepada karyawan pabrik yang secara fisik tidak berhubungan dengan proses pembuatan produk. Selain itu, menurut Carter dan Usry (2006), biaya overhead pabrik memiliki dua karakteristik yang harus dipertimbangkan dalam pembebanannya sebagai hasil produksi secara layak.

Research Methods

1. Jenis Data

Jenis penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Menurut Sugiyono (2020) metode penelitian kualitatif merupakan metode penelitian yang digunakan untuk meneliti kondisi obyek yang alamiah, dimana peneliti sebagai instrumen kunci, teknik pengumpulan data dilakukan secara triangulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna dari pada generalisasi. Data Kualitatif tidak mengacu berupa nomor atau angka tetapi memuat informasi yang diberikan dari pemilik usaha tentang keadaan usaha Usus Crispy Cap Jempol seperti sejarah singkat berdirinya usaha, proses produksi, dan biaya produksi yang dikeluarkan seperti biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik.

2. Sumber Data

Sumber data yang digunakan menggunakan data primer yang sumber datanya langsung didapatkan dan diperoleh dari objek penelitian. Data tersebut berupa observasi kelapangan dan wawancara yang memberikan keterangan baik secara tertulis maupun lisan mengenai perhitungan biaya produksi UMKM Usus Crispy Cap Jempol.

3. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam metode penelitian kualitatif ini menggunakan teknik seperti berikut:

- a. Wawancara, yaitu melakukan sesi tanya jawab secara langsung kepada pemilik usaha UMKM Usus Crispy Cap Jempol dalam memberikan data yang berkaitan dengan penelitian ini.
- b. Observasi yaitu mengamati secara langsung perilaku yang dilakukan dalam melakukan proses produksi dari usaha UMKM Usus Crispy Cap Jempol.

Result and Discussions

a. Biaya Bahan Baku Langsung

Biaya bahan baku langsung meliputi bahan baku utama yang dilakukan dalam memproduksi usaha dari bisnis usus crispy cap jempol. Bahan baku utama yang di gunakan yaitu usus mentah yang dibeli dari pabrik so nice di daerah Boyolali. Jumlah yang dibutuhkan dalam satu hari produksi berjumlah 50 kg usus mentah, sehingga dalam sebulan membutuhkan 50 kg dikali 30 hari yaitu 1.500 kg/bulan. Untuk biaya perharinya menghabiskan tujuh ratus lima puluh ribu rupiah untuk 50 kg nya dan dalam sebulan menghasilkan dua puluh dua juta lima ratus ribu rupiah.

Tabel 1. Biaya Bahan Baku Langsung

Bahan Baku Langsung	Porsi	Biaya Bahan
Usus mentah	1.500 kg/bulan (sehari membutuhkan 50 kg)	Rp. 22.500.000/bulan (sehari menghabiskan Rp. 750.000)
Total	-	Rp. 22.500.000

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja langsung merupakan tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi dan dapat ditelusuri pembebanan biayanya ke dalam suatu produk. Tenaga kerja langsung yang terdapat di usaha usus crispy cap jempol ini adalah tiga orang di bagian penggorengan. Untuk biaya gaji masing masing orang mendapatkan Rp. 1.200.000/ bulan, dengan tiga orang yang menggoreng berarti usaha usus crispy ini mengeluarkan biaya Rp. 3.600.000/bulannya.

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja Langsung	Jumlah	Biaya Tenaga Kerja Langsung
Bagian penggorengan	Tiga orang	Rp. 3.600.000/bulan (1 orang mendapatkan Rp.1.200.000/bulan)
Total	-	Rp. 3.600.000/ bulan

c. Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead merupakan semua biaya yang perusahaan keluarkan, kecuali biaya tenaga kerja langsung dan biaya untuk bahan baku. Didalam biaya overhead pabrik terdiri dari biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja tidak langsung, dan juga biaya lain lain yang dikeluarkan suatu usaha.

1. Biaya bahan penolong

Biaya bahan penolong merupakan biaya yang terdiri dari bahan-bahan yang tidak masuk kedalam kategori hasil produksi atau bahan-bahan yang mempunyai harga yang lebih kecil dibandingkan dengan harga produk keseluruhan. Didalam usaha ini terdapat bahan penolong yang digunakan yaitu minyak, tepung tapioka, terigu, dan juga rempah rempah. Untuk minyak menggunakan 1 liter per harinya dengan harga Rp. 15.000 untuk satu hari, sehingga dalam sebulan membutuhkan 30 liter minyak dengan harga Rp. 9.000.000/ bulannya. Selanjutnya terdapat tepung tapioka yang per harinya 12,5 kg dengan harga Rp. 13.200/kg, sehingga dalam sebulan mengeluarkan 375 kg dengan biaya pengeluarannya sejumlah Rp. 4.950.000/bulannya. Berikutnya terdapat tepung terigu yang perharinya membutuhkan 12,5 kg dengan harga Rp. 13.500/kg, sehingga dalam sebulan membutuhkan 375 kg terigu dengan harganya Rp. 5.062.000/ bulannya. Yang terakhir terdapat rempah-rempah yang perbulan mengeluarkan biaya sebesar 2.010.000. Total bahan penolong yang digunakan dalam produksi ini selama sebulan sebesar Rp. 21.022.500.

Tabel 3. Biaya Bahan Penolong

Bahan Penolong	Jumlah	Biaya
Minyak	30 liter/bulan	Rp. 9.000.000/bulan (harga per liter Rp. 15.000)
Tapioka	375 kg/bulan	Rp. 4.950.000/bulan (harga per kg Rp. 13.200)
Terigu	375 kg/bulan	Rp. 5.062.500/bulan (harga per kg Rp. 13.500)
Rempah-rempah	-	Rp. 2.010.000/bulan
Total		Rp. 21.022.500/bulan

2. Biaya tenaga kerja tidak langsung

Tenaga kerja tidak langsung adalah tenaga kerja yang jasanya tidak dapat diidentifikasi secara langsung ke dalam suatu produk. Dalam usaha ini terdapat dua orang bagian pengemasan dan juga satu orang di bagian pengiriman yang kedua tenaga kerja tersebut merupakan tenaga kerja tidak langsung. Didalam pengemasan terdapat dua orang karyawan yang masing masing mendapatkan gaji per orang sebesar Rp. 750.000/bulan, dengan demikian untuk dua orang karyawan mendapatkan gaji mereka dengan jumlah biaya Rp. 1.500.000/bulan. Selanjutnya terdapat satu orang pengiriman dengan gaji sebesar Rp. 600.000/bulan. Jadi, untuk total biaya gaji karyawan tidak langsung sebesar Rp. 2.100.000/bulannya.

Tabel 4. Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung

Tenaga Kerja Tidak Langsung	Jumlah	Biaya
Pengemasan	Dua orang	Rp. 1.500.000/bulan (per orang 750.000/bulan)
Pengiriman	Satu orang	Rp. 600.000/bulan
Total		Rp. 2.100.000/bulan

3. Biaya Lain-lain

Biaya lain lain merupakan biaya-biaya yang terdiri dari bermacam transaksi yang jumlahnya kecil, tidak rutin terjadi, dan tidak tertampung dalam satu perkiraan biaya yang ada. Biaya lain lain tidak termasuk biaya bahan bahan. Di usaha ini terdapat biaya gas dan listrik yang dimana gas serta listrik digunakan di dalam proses produksinya. Dalam biaya gas perharinya membutuhkan 6 kg dengan harga Rp. 50.000/6 kg gas, sehingga dalam sebulan mengeluarkan 180 kg gas dengan harga Rp. 1.500.000/ bulan. Setelah itu terdapat listrik yang digunakan dalam proses produksi yaitu sebesar Rp. 150.000/ bulannya. Jadi, total biaya lain lain sebesar Rp. 1.650.000/bulan.

Tabel 5. Biaya Bahan Lain-lain

Jenis bahan lain lain	Jumlah/ barang	Biaya lain-lain
Gas	180 kg/bulan (per hari 6 kg)	Rp. 1.500.000/bulan (harga per 6 kg Rp. 50.000)
Listrik	-	Rp. 150.000/bulan
Total		Rp. 1.650.000/bulan

Jadi untuk total biaya overhead pabrik yang meliputi biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja tidak langsung, dan juga biaya lain lain sebagai berikut:

Tabel 6. Biaya Overhead Pabrik

Jenis overhead pabrik	Biaya
Bahan Penolong	Rp. 21.022.500
Tenaga kerja tidak langsung	Rp. 2.100.000
Lain-lain	Rp. 1.650.000
Total	Rp. 24.772.500

d. Total Biaya Produksi

Untuk total biaya produksi yang dikeluarkan UMKM Usus Crispy Cap Jempol ini dengan menjumlahkan biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.

Tabel 7. Biaya Produksi

Biaya produksi (bulan)	Harga
Biaya bahan baku langsung	Rp. 22.500.000
Biaya tenaga kerja langsung	Rp. 3.600.000
Biaya overhead pabrik	Rp. 24.772.500
Total	Rp. 50.872.500

Jadi, total produksi yang dikeluarkan sebesar Rp. 22.500.000 + Rp. 3.600.000 + Rp. 24.772.500 = Rp. 50.872.500/bulannya.

Conclusion

Analisis biaya produksi dan kegiatan operasional dan bisnis usaha usus crispy cap jempol dengan jelas menunjukkan kestabilan keuangan yang dapat digunakan oleh pemilik untuk membiayai berbagai kegiatan produksi usus crispy. Biaya produksi yang dikeluarkan oleh usaha usus crispy cap jempol adalah sebesar Rp50.872.500,-perbulan. Hal ini menggambarkan pentingnya usaha usus crispy cap jempol menyusun laporan keuangan. Selain fungsinya untuk menyajikan laporan keuangan perusahaan, penggunaan laporan keuangan juga berfungsi untuk menunjukkan apakah perusahaan dalam keadaan baik untuk masa yang akan datang. Temuan diatas dan hasil wawancara menunjukkan bahwa usaha Usas crispy cap jempol berada pada posisi keuangan yang stabil dan juga mampu mencapai hasil yang maksimal. Tentu saja, manajemen perlu mempertahankan dan meningkatkan hal ini jika bisnis ini ingin tetap bertahan. Bisnis keripik dan usus ini memiliki kapasitas untuk membiayai semua kegiatan produksi. Rekam jejak ini menunjukkan bahwa bisnis Usus crispy cap jempol akan memberikan hasil yang maksimal dan membuka peluang bisnis yang baik di masa depan.

References

- Fauzi, A., Zakia, A., Putra, B. A., Bagaskoro, D. S., Pangestu, R. N., & Wijaya, S. (2022). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Dampak Persediaan Barang Dalam Proses Terhadap Pehitungan Biaya Proses: Persediaan Barang Perusahaan, Kalkulasi Biaya Pesanan Dan Pemakaian Bahan Baku (Literature Review Akuntansi Manajemen). *Jurnal Ilmu Hukum, Humaniora Dan Politik*, 2(3), 253-266.
- Harefa, P. R. A., Zebua, S., & Bawamenewi, A. (2022). Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi. *Jurnal Akuntansi, Manajemen Dan Ekonomi*, 1(2), 218-223.
- Lasut, T. (2015). Analisis Biaya Produksi Dalam Rangka Penentuan Harga Jual Makanan Pada Rumah Makan Ragey Poppy Di Tomohon. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 3(1).
- Mranani, N. A., Lastianti, S. D., & Pratiwi, Y. E. (2019). Analysis of Calculation of Cost of Production Based on Orders by the Full Costing Method on the CV. Citra Karya Media. *Journal of Economy, Accounting and Management Science (JEAMS)*, 1(1), 45-54.
- Suciati, D., & Pravitasari, D. (2023). ANALISIS BIAYA BAHAN BAKU, BIAYA TENAGA KERJA LANGSUNG, BIAYA OVERHEAD PABRIK SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN BIAYA PRODUKSI PADA USAHA JENANG TRADISIONAL BAROKAH DI DESA BONO KECAMATAN BOYOLANGU. *Jurnal Akuntansi dan Pajak*, 24(2).

- Oktaviani, N., Mardianto, D., & Handayani, D. (2023). Pengaruh Biaya Overhead Pabrik dan Biaya Tenaga Kerja Langsung terhadap Hasil Penjualan Pada Usaha Loyang Pak May Padang. *Jurnal Informatika Ekonomi Bisnis*, 447-451.
- Purwaji A., Wibowo, & Muslim S. 2017. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat.
- Rozi, F., & Shuwiyandi, K. (2022). Analisis Biaya Produksi Guna Menentukan Harga Jual Pt. Selera Rodjo Abadi Semarang. *Worksheet: Jurnal Akuntansi*, 1(2), 125-132.
- Siswanti, T. (2016). Analisis Perbandingan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Dengan Metode Perusahaan Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Ud Mekarsari. *Jurnal Bisnis & Akuntansi Unsuraya*, 1(1).
- Widhiastuti, R., Kardiyem, K., & Farliana, N. (2019). Model Akuntansi Sederhana Bagi UMKM Makanan Kota Semarang. *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 3(1), 165-171.
- Widiatmoko, J., Indarti, M. G. K., Puspitasari, E., & Hadi, S. S. (2020). Pendampingan penyusunan harga pokok produksi bagi pelaku UMKM di Kota Semarang. *Jurnal PkM (Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 3(2), 206-215.