

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Permasalahan

Tujuan utama suatu bisnis adalah memperoleh laba yang optimal yang dipergunakan untuk kelangsungan hidup perusahaan. Di era modernisasi seperti sekarang ini setiap usaha harus mampu bersaing dengan memiliki produk yang berkualitas namun juga menawarkan harga produk yang terjangkau. Untuk menentukan harga jual produk, pihak manajemen dituntut untuk menghasilkan strategi produksi yang dapat menunjang tercapainya tujuan perusahaan. Untuk mencapai tujuan perusahaan, maka pihak manajemen memerlukan suatu perencanaan, perencanaan yang dilakukan tentu harus mencakup secara keseluruhan faktor biaya produksi.

Perhitungan harga pokok produksi merupakan alat dalam menentukan harga jual produk. Setiap usaha harus memperhitungkan harga pokok produksi secara tepat sehingga harga jual yang dihasilkan sesuai dengan biaya yang telah dikeluarkan selama proses produksi. Perhitungan harga pokok produksi yang kurang tepat tentu akan berpengaruh terhadap laba/ rugi yang akan diperoleh oleh perusahaan sehingga perhitungan Harga Pokok Produksi secara tepat pada suatu usaha tentu sangat harus diupayakan. Hubungan ini diperoleh jika harga jual ditetapkan tidak sesuai dengan harga pokok produksi maka perusahaan akan mengalami kerugian dan begitupun sebaliknya jika harga jual lebih tinggi dari harga pokok produksi maka perusahaan akan mengalami keuntungan.

Perhitungan harga pokok produksi dapat dilakukan dengan dua metode yaitu metode *full costing* dan metode *variable costing*. Metode *full costing* merupakan metode perhitungan harga pokok produksi yang seluruh unsur biaya dimasukkan dalam proses perhitungan seperti misalnya biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Dengan ini, biaya produksi yang diperhitungkan dapat lebih terperinci sedangkan Metode *variable costing* memperhitungkan biaya yang bersifat variabel ke dalam perhitungan harga pokok produksi.

UMKM Pempek SENTOSA Palembang merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan dan penjualan makanan aneka pempek. UMKM Pempek SENTOSA Palembang sudah berdiri selama 10 tahun dan hingga saat ini masih beroperasi. Usaha ini berlokasi di Jalan Ahmad Yani Depan Kantor Pertamina Pemasaran MOR 2 Kel 14 Ulu Kec Seberang Ulu II. Pempek SENTOSA Palembang menjual berbagai macam aneka pempek seperti pempek lenjer kecil, pempek telur kecil, pempek adaan, pempek kulit, dan pempek tahu. Akan tetapi yang paling dominan diminati para konsumen yaitu pempek lenjer kecil, pempek telur kecil, dan pempek adaan. Dari hasil wawancara penulis dengan pemilik UMKM, UMKM Pempek SENTOSA Palembang diketahui belum pernah menyusun laporan harga pokok produksi sehingga perhitungan atas biaya produksi yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik yang dikeluarkan belum diperhitungkan secara terperinci.

Mengingat pentingnya suatu usaha dalam memperhitungkan harga pokok produksi sehingga penentuan harga jual dapat dilakukan dengan tepat, maka penulis tertarik untuk menulis judul laporan akhir dengan judul **“Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Penentuan Harga Jual pada UMKM Pempek Sentosa Palembang”**.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan data yang telah diperoleh penulis, maka rumusan masalah yang terjadi pada UMKM Pempek Sentosa sehubungan dengan laporan akhir ini adalah:

1. UMKM Pempek Sentosa Palembang diketahui bahwa belum pernah melakukan perhitungan harga pokok produksi selama beroperasi. Pihak UMKM hanya melakukan pencatatan sederhana atas biaya-biaya yang telah dikeluarkan untuk proses produksi pembuatan berbagai jenis pempek yang dihasilkan. Diketahui bahwa data bulan April 2022 biaya bahan baku per hari untuk pembuatan pempek telur kecil senilai Rp 1.618.000, pempek adaan senilai Rp 1.237.750, dan pempek lenjer kecil senilai Rp 1.548.000, upah per orang tenaga kerja

di bagian produksi senilai Rp 50.000 dan terdapat 8 orang dibagian produksi yang artinya biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan senilai Rp 400.000, selanjutnya penulis melakukan perhitungan harga pokok produksi pempek pada UMKM Pempek Sentosa Palembang berdasarkan data yang telah didapatkan dari UMKM Pempek Sentosa Palembang.

2. Dengan memperhitungkan harga pokok produksi, maka penentuan harga jual dapat dilakukan dengan tepat, perhitungan harga jual dilakukan dengan menggunakan rumus $HPP + (\text{Margin kontribusi} \times HPP)$. Perusahaan telah menetapkan harga jual setiap jenis pempek senilai Rp 4.000. Dengan memperhitungkan harga jual setelah melakukan perhitungan harga pokok produksi, maka dapat diketahui apakah harga Rp 4.000 merupakan harga yang sesuai dan perusahaan akan mendapatkan laba yang diinginkan.

1.3 Ruang Lingkup Pembahasan

Berdasarkan perumusan masalah, maka penulis membatasi ruang lingkup pembahasan: menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) pempek telur kecil, pempek adaan, dan pempek lenjer kecil (untuk 650 unit masing-masing per jenis) dengan menggunakan metode *full costing*. Selanjutnya Harga Pokok Produksi (HPP) digunakan sebagai dasar penentuan harga jual ketiga jenis pempek tersebut berdasarkan data bulan April tahun 2022 sebagai pertimbangan ketiga jenis pempek tersebut paling dominan diminati konsumen.

1.4 Tujuan dan Manfaat Penulisan

1.4.1 Tujuan Penulisan

Berdasarkan latar belakang dan perumusan masalah, maka tujuan dari penulisan ini adalah:

1. Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi pada UMKM Pempek Sentosa Palembang.
2. Untuk menentukan harga jual pada UMKM Pempek Sentosa.

1.4.2 Manfaat Penulisan

Berdasarkan tujuan penulisan yang dikemukakan di atas, manfaat penulisan ini, yaitu:

1. Bagi Penulis

Penulisan laporan akhir ini dapat melatih kemampuan yang dimiliki penulis dengan menerapkan dan membandingkan teori yang telah dibangku kuliah dengan kenyataan yang ada di perusahaan.

2. Bagi Perusahaan

Laporan akhir ini diharapkan dapat memberikan sumbangan informasi yang dapat dipakai sebagai bahan evaluasi untuk membantu menyelesaikan masalah yang berhubungan dengan penyusunan harga pokok produksi dan penentuan harga jual.

3. Bagi Penulis Selanjutnya

Penulisan laporan akhir ini dapat bermanfaat untuk menambah referensi perpustakaan dan dapat memberikan masukan bagi pembaca mengenai penyusunan harga pokok produksi.

1.5 Metode Pengumpulan Data

1.5.1 Sumber Data

Menurut Sugiyono (2018:137), dilihat dari sumber datanya, maka kumpulan data dapat menggunakan dua sumber berikut ini yaitu:

1. Sumber Primer

Sumber primer yaitu sumber data yang langsung dan memberikan data kepada pengumpul data.

2. Sumber Sekunder

Sumber sekunder yaitu sumber data yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya lewat orang lain atau lewat dokumen.

Berdasarkan uraian mengenai sumber data yang telah dijelaskan di atas, dalam penyusunan Laporan Akhir penulis menggunakan sumber primer, yaitu sumber data yang digunakan penulis dalam penyusunan laporan didapat dan diberikan langsung oleh UMKM Pempek Sentosa.

1.5.2 Teknik Pengumpulan Data

Menurut Supranto (2017:24) Metode pengumpulan data dan informasi untuk memperoleh data yang objektif, relevan, dan lengkap adalah sebagai berikut :

1. Riset Kepustakaan (*Library Research*)
Yaitu suatu teknik pengumpulan data dengan cara membaca semua buku referensi dan literatur yang berhubungan dengan induk dan permasalahan yang penulis amati guna mendapatkan teori-teori yang dapat digunakan sebagai bahan peralatan analisa data yang tersedia.
2. Riset Lapangan (*Field Research*)
Yaitu teknik yang dilakukan penulis dengan cara mendatangi langsung perusahaan yang menjadi objek penelitian laporan akhir ini dalam rangka memperoleh data yang diperlukan. Dalam riset lapangan ini penulis memperoleh pengumpulan data sebagai berikut:
 - a. Pengamatan (*Observation*)
Yaitu dengan melakukan pengamatan langsung ke objek pengamatan.
 - b. Wawancara (*Interview*)
Yaitu teknik pengumpulan data dengan melakukan kunjungan dan tanya jawab langsung kepada pegawai yang mempunyai wewenang untuk memberikan data dan informasi yang diperlukan dalam penelitian laporan akhir ini.

Berdasarkan uraian mengenai sumber data yang telah dijelaskan di atas, dalam penyusunan Laporan Akhir ini penulis menggunakan teknik pengumpulan data riset lapangan berupa pengamatan (*observation*) dan wawancara (*interview*) pada UMKM Pempek Sentosa Palembang.

1.6 Sistematika Penulisan

Pada penulisan laporan akhir ini, penulis akan membagi sistematika penulisan menjadi beberapa Bab, sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini akan diuraikan pendahuluan, perumusan masalah, tujuan dan manfaat penulisan, sumber dan pengumpulan data, sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab ini akan dikemukakan teori-teori yang berhubungan dengan pembahasan yang dilakukan seperti pengertian dan tujuan akuntansi biaya, pengertian dan klasifikasi biaya, pengertian dan unsur-unsur harga pokok produksi, metode perhitungan harga pokok produksi, metode penyusutan aset, serta mengenai harga jual.

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

Pada bab ini akan diuraikan tentang keadaan umum perusahaan, antara lain: sejarah singkat perusahaan, struktur organisasi, pembagian tugas, aktivitas perusahaan, proses produksi, daftar bahan baku, tenaga kerja, biaya overhead pabrik, serta daftar aset tetap yang ada di perusahaan.

BAB IV PEMBAHASAN

Pada bab ini akan diuraikan pembahasan permasalahan yang ada tentang perhitungan harga pokok produksi pempek telur kecil, pempek adaan, dan pempek lenjer kecil dalam penentuan harga jual dengan menggunakan metode *full costing* pada UMKM Pempek Sentosa Palembang.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab ini akan ditarik kesimpulan yang dibuat berdasarkan hasil dari pembahasan pada bab IV serta saran-saran yang dianggap perlu bagi UMKM Pempek Sentosa Palembang.