

ANALYSIS OF THE CALCULATION OF THE COST OF BREAD PRODUCTION USING FULL COSTING METHOD ON MICRO, SMALL, AND MEDIUM ENTERPRISE PATEN 777 BAKERY

Anton dan Yulia Tandra

Program Studi Manajemen Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pelita Indonesia

Jalan Jend. A. Yani No 78-88 No. Telp. (0761) 24418 Pekanbaru 28127

Email : anton.st.maharajo@lecturer.pelitaindonesia.ac.id dan ytandra25@gmail.com

ABSTRACT

This research was conducted on Micro, Small, and Medium Enterprises Paten 777 Bakery located at Jl. Pemuda Gg. Seroja No. 04, Pekanbaru. This business is engaged in industry that produces some kind of white bread. This research aims to determine the calculation of the cost of production using by Full Costing method and the influence on the selling price and financial reporting on Micro, Small, and Medium Enterprises Paten 777 Bakery. The data used in this study is primary data such as direct research by way of interview and direct observation in the field, also secondary data from the literatur related to title of the study. The result by using Full Costing method can obtained information about the cost of product so it can be known whether the product are sold to experience gains or losses. With Full Costing method, all elements of production cost both fixed costs and variable costs will be calculate to the products.

Keywords: *Cost of Production, Full Costing Method, Cost, Selling Price, Financial Report, Profit.*

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI ROTI DENGAN MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING* PADA UMKM ROTI PATEN 777

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan pada UMKM Roti Paten 777 Pekanbaru yang beralamat di Jalan Pemuda Gg. Seroja No. 04, Pekanbaru. Usaha ini bergerak dalam bidang industri yang memproduksi beberapa jenis roti tawar. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui harga pokok produksi dengan menggunakan metode *Full Costing* dan pengaruhnya terhadap pelaporan keuangan pada UMKM Roti Paten 777. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer berupa penelitian langsung dengan cara wawancara dan pengamatan secara langsung di lapangan, data sekunder yang diperoleh dari buku-buku pendukung teori yang terkait dengan judul penelitian. Hasil pada penelitian ini dengan menggunakan metode *Full Costing* dapat diperoleh informasi suatu harga pokok pada produk yang dijual sehingga dapat diketahui apakah produk yang dijual mengalami keuntungan atau kerugian. Dengan menggunakan metode *Full Costing*, maka semua biaya yang dikeluarkan selama proses produksi diperhitungkan baik biaya tetap maupun variabel ke dalam produk.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, Metode *Full Costing*, Biaya, Harga Jual, Laporan Keuangan, Laba.

PENDAHULUAN

Di Indonesia, UMKM (Usaha Mikro, Kecil dan Menengah) adalah tulang punggung ekonomi Indonesia. Menurut data Kementerian Koperasi dan UMKM, jumlah UMKM hingga tahun 2013 terus meningkat mencapai 57,8 juta unit dan mampu menyerap 96,99% tenaga kerja dari total angkatan kerja yang ada di Indonesia. UMKM sangat berperan dalam pertumbuhan ekonomi, mengurangi angka pengangguran dan kemiskinan, pencipta pasar baru, dan juga berperan dalam penerimaan devisa.

Tabel 1. Jumlah Usaha di Indonesia Tahun 2011-2013

Indikator		2011		2012		2013	
		Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%
Usaha	UKM	55.206.444	99,99	56.534.592	99,99	57.895.721	99,99
	Usaha Besar	4.952	0,01	4.968	0,01	5.066	0,01
Tenaga Kerja	UKM	101.722.458	97,24	107.657.509	97,16	114.144.082	96,99
	Usaha Besar	2.891.224	2,76	3.150.645	2,84	3.537.162	3,01

Sumber : Kementerian Koperasi dan UKM (data diolah)

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp.50.000.000,- (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha atau memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp.300.000.000,- (tiga ratus juta rupiah).

Tidak dapat dipungkiri bahwa salah satu sektor yang menopang perekonomian di Indonesia adalah sektor UMKM, karena melalui sektor ini semua aspek yang berkaitan dengan pola kehidupan manusia bersumber, mulai dari sektor konsumsi, pangan, dan papan. Namun seperti halnya industri besar, UMKM juga tidak terlepas dari berbagai bentuk permasalahan yang membuat UMKM sulit untuk berkembang atau bahkan tidak mampu bertahan dan akhirnya bangkrut.

Salah satu permasalahan serius yang dihadapi oleh UMKM tetapi seolah tidak mendapat perhatian yang besar dari pemilik usaha itu sendiri adalah mengenai laporan tentang biaya yang dikeluarkan selama satu periode produksi. Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Untuk memperoleh informasi biaya produksi tersebut diperlukan pengolahan data dan teori yang sesuai dengan prinsip akuntansi serta dapat juga dijadikan sebagai gambaran untuk menentukan harga pokok produksi (HPP) yang tepat. Harga pokok produksi adalah penjumlahan seluruh pengorbanan sumber ekonomi yang digunakan untuk mengubah bahan baku menjadi produk. Harga pokok produksi dalam suatu usaha merupakan bagian terbesar dari biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha tersebut.

Untuk menentukan harga pokok produksi terdapat 3 (tiga) elemen biaya yang harus diperhatikan. Biaya - biaya tersebut dikelompokkan sebagai biaya produksi yang terdiri dari 1) biaya bahan baku yaitu biaya – biaya yang harus dikeluarkan untuk memperoleh bahan baku yang dibutuhkan dalam proses produksi, 2) biaya tenaga kerja yaitu biaya upah untuk tenaga kerja yang berhubungan langsung dengan kegiatan produksi, 3) biaya *overhead* yaitu biaya- biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk kegiatan produksi diluar dari biaya tenaga kerja langsung dan biaya bahan baku. Perhitungan atas ketiga jenis biaya produksi tersebut dilaporkan dalam bentuk laporan biaya produksi, dan selanjutnya dibuat perhitungan dalam bentuk laporan harga pokok produksi.

Kebanyakan sistem perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan UMKM masih menggunakan sistem perhitungan secara sederhana dan sistem ini masih mempunyai banyak kelemahan, salah satunya yakni memberikan informasi biaya yang tidak tepat. Tetapi sistem perhitungan harga pokok produksi secara sederhana ini masih banyak diterapkan oleh UMKM.

Untuk mengendalikan biaya produksi diperlukan metode yang tepat dalam sistem perhitungan harga pokok produksi yang mampu merefleksikan konsumsi sumber daya dalam aktivitas produksinya sehingga sistem perhitungan biaya produksi menjadi lebih tepat dan sesuai dengan kenyataan yang terjadi di lapangan. Sistem ini terkenal dengan *full costing*. Metode *full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel (*variable cost*) maupun yang bersifat tetap (*fixed cost*) ke dalam harga pokok produksi (Mulyadi, 2009: 18).

Usaha Roti Paten 777 merupakan salah satu UMKM di kota Pekanbaru yang memproduksi dan menjual roti. Usaha ini telah berdiri sejak tahun 1990. Namun, UMKM ini belum melakukan perhitungan harga pokok secara tepat dalam operasional usahanya yang disebabkan oleh kurangnya pengetahuan dan pemahaman mengenai akuntansi biaya.

Pemilik usaha hanya melakukan perhitungan terhadap biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja saja, dan tidak memperhitungkan biaya overheadnya, sedangkan seperti yang diketahui bahwa untuk menentukan suatu harga pokok produksi terdiri dari perhitungan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik agar bisa mendapatkan harga pokok yang akurat.

Ada beberapa biaya yang tidak dihitung oleh pemilik seperti biaya penyusutan mesin dan gedung, biaya listrik dan telepon, dan beberapa biaya lainnya yang digunakan untuk memproduksi roti karena dianggap tidak terlalu berpengaruh sedangkan sekecil apapun biaya yang dikeluarkan dalam produksi itu berpengaruh terhadap harga pokok yang dihasilkan. Tentu ini akan berpengaruh besar terhadap perhitungan keuntungan yang telah diterima oleh pemilik usaha.

Pada awalnya Roti Paten 777 memproduksi roti burger. Namun karena pemilik melihat permintaan pasar terhadap roti tawar lebih tinggi dibanding roti burger, maka pemilik memutuskan untuk beralih memproduksi roti tawar. Roti tawar yang diproduksi ada 3 jenis, yaitu roti tawar biasa, roti tawar pandan, dan roti tawar cokelat.

Sistem penjualan roti tawar oleh Roti Paten 777 yaitu dengan menitipkan roti tawarnya ke toko-toko yang berada di lokasi Pekanbaru dan sekitarnya. Adapun harga yang diberikan pihak Roti Paten 777 ke toko adalah sebesar Rp.7.500,-. Kemudian toko akan menjual roti tawar tersebut dengan harga Rp.9.000,-

Berikut perbedaan beberapa harga daftar toko yang menjual roti tawar di Pekanbaru:

Tabel 2. Perbedaan Daftar Harga Jual Roti Tawar di Pekanbaru

No.	Jenis Roti Tawar	Roti Paten 777	Senapelan Bakery	Bobo Bakery
1.	Roti Tawar Biasa	Rp. 7.500	Rp. 10.000	Rp. 13.500
2.	Roti Tawar Pandan	Rp. 7.500	Rp. 10.000	Rp. 15.000
3.	Roti Tawar Cokelat	Rp. 7.500	Rp. 10.000	Rp. 12.000

Sumber : Data Olahan (2017)

Berdasarkan tabel di atas, diketahui bahwa harga roti tawar Roti Paten 777 yang dijual di pasaran yaitu Rp. 7.500 dan berada di bawah dari harga pesaing dimana harganya berada pada kisaran harga Rp. 10.000 – Rp. 15.000. Yang menjadi permasalahan adalah apakah dengan harga jual Rp. 7.500, UMKM Roti Paten 777 bisa mendapatkan laba jika dikurangi biaya-biaya *overhead* yang selama ini belum diperhitungkan oleh pemilik usaha. Sehingga diperlukan perhitungan biaya produksi yang tepat. Agar diketahui laba sesungguhnya dari masing-masing jenis roti terutama dari UMKM Roti Paten 777.

TINJAUAN PUSTAKA

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan kegiatan ekonomi yang utama dalam mengatasi pengangguran dan kemiskinan karena mudah dilakukan masyarakat. Di berbagai negara termasuk di Indonesia, Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu penggerak perekonomian yang tangguh. Hal ini dikarenakan kebanyakan dari para pengusaha kecil dan menengah memulai usahanya dari industri keluarga atau rumahan. Dengan demikian konsumennya pun berasal dari kalangan menengah ke bawah.

Biaya

Biaya merupakan salah satu faktor penting dalam menentukan harga pokok produksi dan harga jual produk. Dalam akuntansi dikenal dua istilah, yaitu biaya (*Cost*) dan beban (*Expense*). Menurut Mulyadi (2009: 8), menyatakan bahwa biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu.

Biaya Produksi

Salah satu faktor penentu dalam penentuan harga jual produk adalah informasi biaya produksi, dimana biaya produksi akan berpengaruh terhadap keputusan perusahaan dalam menentukan kuantitas dan kualitas suatu produk. Selain itu, dengan adanya biaya produksi, perusahaan dapat mengetahui produk mana yang akan menghasilkan laba yang lebih besar dan lebih menguntungkan perusahaan.

Perusahaan manufaktur adalah perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan bahan baku menjadi bahan jadi, dengan kata lain dapat memberikan nilai tambah terhadap barang yang diolah. Proses pengolahan bahan baku pada perusahaan manufaktur hingga menjadi barang jadi melibatkan secara fisik tenaga kerja dan *overhead* pabrik yang berfungsi mengubah bahan baku yang telah ada menjadi barang jadi. Oleh karena itu, unsur bahan baku, tenaga kerja dan *overhead* pabrik merupakan unsur – unsur utama di dalam proses produksi.

Mulyadi (2009: 18) mendefinisikan biaya produksi sebagai biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk yang siap untuk dijual. Biaya produksi (*Production Cost*) adalah biaya pabrik ditambah dengan harga pokok persediaan produk dalam proses awal atau harga pokok produk jadi periode ini ditambah dengan harga pokok persediaan produk dalam proses akhir.

Aset Tetap

Setiap perusahaan pada umumnya menggunakan aset tetap untuk memperlancar kegiatan usahanya. Aset tersebut dimiliki dan digunakan oleh perusahaan dan tidak dimaksudkan untuk dijual sebagai bagian dari operasi normal. Pengertian aset tetap menurut Munawir (2010: 17) adalah kekayaan yang dimiliki perusahaan yang fisiknya nampak dan digunakan dalam operasi yang bersifat permanen (aktiva tersebut mempunyai umur kegunaan jangka panjang atau tidak akan habis dipakai dalam satu periode kegiatan perusahaan). Aktiva tetap berwujud yang dimiliki oleh suatu perusahaan dapat mempunyai macam-macam bentuk seperti tanah, bangunan, kendaraan, dan peralatan teragantung dari jenis usaha yang dijalankan. Dalam mengakui suatu aktiva sebagai aktiva tetap atau bukan maka perlu diketahui karakteristik dari aktiva tersebut.

Semua jenis aktiva tetap, kecuali tanah apabila dipakai secara terus menerus maka akan semakin berkurang kemampuannya untuk memberikan jasa dan pendapatan, hal ini disebabkan masa manfaat dan nilai guna yang dimiliki berkurang dari waktu ke waktu. Penurunan nilai aktiva tetap berwujud tersebut disebut penyusutan atau depresiasi. Menurut Martani (2012: 313) “penyusutan adalah metode pengalokasian biaya tetap untuk menyusutkan nilai aset secara sistematis selama periode manfaat dari aset tersebut”.

Akuntansi Biaya

Mulyadi (2009: 5), menjelaskan bahwa akuntansi dibagi menjadi dua tipe pokok yaitu Akuntansi keuangan dan Akuntansi manajemen. Akuntansi keuangan menghasilkan informasi terutama untuk memenuhi pihak luar, sedangkan akuntansi manajemen untuk kebutuhan para manajer. Akuntansi biaya bukan merupakan tipe akuntansi tersendiri yang terpisah dari 2 tipe akuntansi tersebut, namun merupakan bagian dari keduanya. Akuntansi biaya merupakan salah satu pengkhususan dalam akuntansi, sama halnya dengan akuntansi keuangan, akuntansi pemerintah, akuntansi pajak dan lain sebagainya. Ciri utama yang membedakan antara akuntansi biaya dengan akuntansi lainnya adalah kajian datanya. Akuntansi biaya mengkaji data-data biaya untuk digolongkan, dicatat, dianalisis, dan dilaporkan dalam laporan biaya produksi.

Akuntansi biaya secara khusus berkaitan dengan biaya produksi, perhitungan harga pokok produk, pengendalian biaya dan bagaimana manfaat data biaya dalam mengambil keputusan. Untuk menentukan harga pokok secara teliti maka biaya perlu diklasifikasikan sehingga dapat dipisahkan antara mana biaya produk dan mana pula biaya yang bukan biaya produksi.

Akuntansi biaya adalah proses pencatatan, peringkasan dan penyajian biaya pembuatan penjualan produk dan jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsirannya. Sehingga menghasilkan informasi biaya yang bermanfaat bagi manajemen. Menurut Mulyadi (2009: 7), akuntansi biaya adalah 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.

Akuntansi biaya merupakan alat yang dapat memberikan bantuan kepada manajemen dalam memimpin dan menjalankan operasi perusahaan khususnya dalam mengambil keputusan. Menurut Mulyadi (2009: 11), akuntansi biaya berfungsi untuk mengukur pengorbanan nilai masukan tersebut guna menghasilkan informasi bagi manajemen yang salah satu manfaatnya adalah untuk mengukur apakah kegiatan usahanya menghasilkan informasi biaya yang dapat dipakai oleh manajemen sebagai dasar untuk merencanakan alokasi sumber ekonomi yang dikorbankan untuk menghasilkan keluaran.

Dilihat dari segi fungsi, akuntansi biaya merupakan alat bantu bagi manajemen di dalam fungsi perencanaan dan pengendalian. Yang dimaksud dengan perencanaan ini adalah kegiatan yang berhubungan dengan pemilihan tujuan dan cara pencapaiannya, sedangkan pengendalian akan mengarahkan kegiatan – kegiatan sedemikian rupa sehingga hasil yang dicapai sesuai dengan rencana. Dalam perencanaan, akuntansi biaya membantu manajemen dalam pembuatan anggaran, sedangkan dalam pengendalian akuntansi biaya membantu manajemen dalam membandingkan antara hasil yang dicapai dengan standar. Selain itu juga akuntansi biaya membantu manajemen dalam pengambilan keputusan khususnya menyangkut masa yang akan datang.

Dahulu akuntansi biaya hanya digunakan sebagai cara perhitungan atas nilai persediaan yang dilaporkan di neraca dan nilai harga pokok penjualan yang dilaporkan di laporan laba rugi. Pandangan ini membatasi cakupan informasi yang dibutuhkan oleh manajemen atas pengambilan keputusan dan menjadi sekedar data biaya produk guna memenuhi pelaporan eksternal. Definisi ini tidak sesuai dengan masa sekarang dan tidak cukup menggambarkan kegunaan informasi biaya, karena sekarang manajemen dilengkapi dengan alat-alat akuntansi biaya yang diperlukan untuk perbaikan perencanaan aktivitas dan efisiensi, serta membuat keputusan yang bersifat rutin maupun strategis.

Tujuan akhir dari akuntansi biaya adalah untuk menyediakan informasi biaya bagi manajemen guna membantu mereka dalam mengelola perusahaan. Penentuan harga pokok produk juga merupakan tujuan daripada perusahaan pabrikasi hanya dapat dilakukan jika diadakan pemisahan antara biaya produksi dan biaya non produksi.

Untuk mencapai tujuan tersebut, maka biaya-biaya yang terjadi di dalam perusahaan harus dicatat dan digolongkan sedemikian rupa, sehingga jelas yang mana biaya langsung dan biaya tidak langsung yang termasuk biaya produksi dan apa saja yang merupakan biaya non produksi, dengan demikian memungkinkan untuk

menentukan harga pokok atau menetapkan biaya produksi secara baik dan teliti. Akuntansi biaya bukanlah tujuan tetapi merupakan alat dari manajemen untuk berbagai tujuan dan keperluan yang dibutuhkan manajemen termasuk pengawasan dan penekanan biaya produk yang dihasilkan.

Harga Pokok Produksi

Dalam sebuah perusahaan baik itu perusahaan besar maupun perusahaan kecil perlu menentukan harga pokok bagi produk yang dihasilkan, karena harga pokok itu merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi penentuan harga jual dasar dari suatu produk. Selain itu, harga pokok juga digunakan untuk menentukan besarnya keuntungan yang diperoleh suatu perusahaan. Suatu harga pokok dapat diketahui jumlahnya dari jumlah biaya produksi yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk memproduksi suatu produk tersebut.

Menurut Mulyadi (2009: 17), harga pokok produksi adalah biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi sebuah produk. Untuk mengetahui laba atau rugi secara periodik suatu perusahaan dihitung dengan mengurangkan pendapatan yang diperoleh dengan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh pendapatan tersebut. Oleh karena itu diperlukan informasi dari harga pokok produksi.

Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Metode penentuan harga pokok produksi adalah cara memperhitungkan unsure biaya produksi ke dalam harga pokok produksi. Dalam memperhitungkan unsure-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi terdapat dua pendekatan, yaitu metode *full costing* dan metode *variable costing*. Perbedaan pokok antar kedua metode tersebut terletak pada perlakuan terhadap biaya produksi yang bersifat tetap dan akan berakibat pada perhitungan harga pokok produksi dan penyajian laporan laba rugi.

Analisis Break Even Point

Menurut Solihin (2005: 21), pengertian dari analisis *break even* adalah alat analisis keuangan yang dihitung dengan cara menyamakan total cost (*fixed cost* ditambah *variable cost*) dengan total *revenue* (harga jual dikalikan kuantitas barang yang terjual).

Break even dihitung dalam jumlah unit maupun rupiah, pada titik *breakeven* perusahaan berada dalam keadaan tidak rugi dan tidak untung, penjualan dalam unit yang lebih besar dari *break even* akan menghasilkan keuntungan bagi perusahaan. Hubungan antara struktur biaya perusahaan, volume output, dan *ebit* dikaji dalam analisis ini atau merupakan cabang dari analisis biaya-volume-keuntungan (*cost-volume-profit analysis*) yang menentukan titik impas.

Menurut Halim, Abdul, dan Bambang (2005: 52) rumus *break even* dengan metode margin kontribusi sebagai berikut :

$$\begin{aligned}\text{Impas Rupiah} &= \frac{\text{Total Biaya Tetap}}{1 - \frac{\text{Total Biaya Variabel}}{\text{Total harga Jual}}} \\ \text{Impas Unit} &= \frac{\text{Total Biaya Tetap}}{\text{Harga Jual Per Unit} - \text{Biaya Variabel Per Unit}}\end{aligned}$$

Margin of Safety

Apabila hasil penjualan pada tingkat *break even* dihubungkan dengan penjualan yang dibudgetkan atau pada tingkat penjualan tertentu, maka akan diperoleh informasi tentang seberapa jauh volume penjualan boleh turun sehingga perusahaan tidak menderita rugi. *Margin of safety* dalam hubungannya dengan analisis *break even* yaitu untuk menentukan seberapa jauhkah berkurangnya penjualan agar perusahaan tidak menderita kerugian. Menurut Ahmad (2007: 65) *Margin of safety* adalah selisih penjualan yang dianggarkan dikurangi dengan BEP atau Penjualan maksimal dikurangi BEP.

Menurut Carter (2009: 283) margin pengaman atau *margin of safety* adalah kriteria yang digunakan untuk mengevaluasi apakah penjualan yang direncanakan sudah memadai, formulasinya adalah sebagai berikut:

$$\text{Margin of safety (\%)} = \frac{\text{Total penjualan aktual} - \text{penjualan di titik impas}}{\text{Total penjualan aktual}}$$

Analisis Degree of Operating Leverage (DOL)

Leverage operasional berkaitan dengan risiko bisnis perusahaan. Seperti yang dipaparkan oleh Djohanputro (2008: 72) yang mengatakan bahwa *Degree of operating leverage* (DOL) / tingkat ungkitan operasi adalah besaran yang sering digunakan untuk mengukur risiko bisnis.

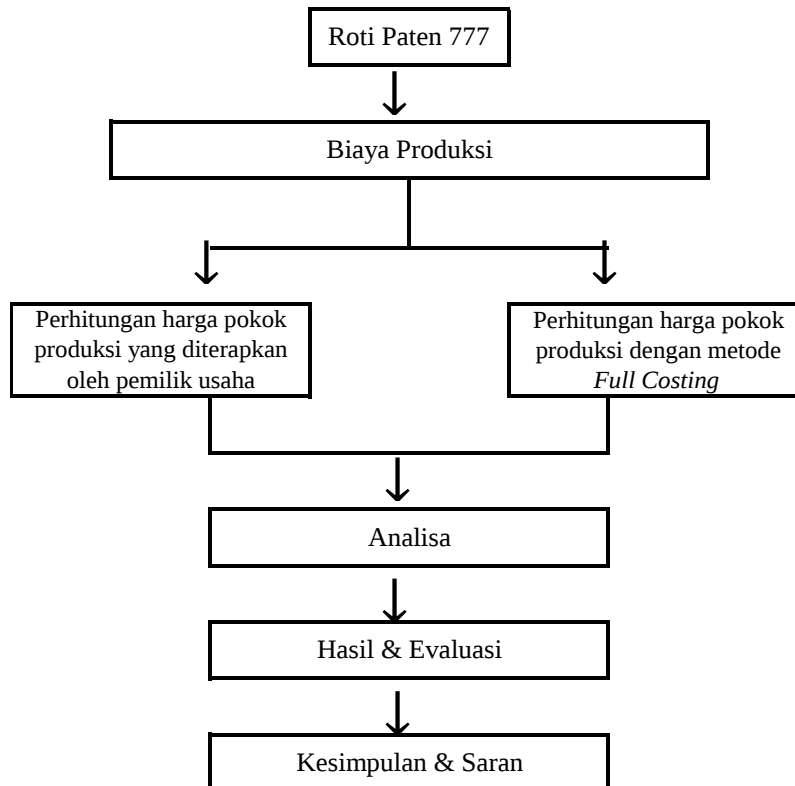
Operating leverage dapat didefinisikan sebagai kemampuan perusahaan didalam menggunakan *fixed operating cost* untuk memperbesar pengaruh dari perubahan volume penjualan terhadap *earning before interest*

and taxes (EBIT). Operating leverage timbul dikarenakan adanya *fixed operating cost* yang digunakan perusahaan untuk menghasilkan *income*.

Terdapat persamaan khusus yang dapat digunakan untuk perusahaan multiproduk seperti yang dinyatakan oleh Ambarwati (2010: 8) :

$$\text{DOL nilai penjualan} = \frac{Q(P - V)}{Q(P - V) - FC} = \frac{\text{EBIT} + FC}{\text{EBIT}}$$

Kerangka Pemikiran



Gambar 1. Kerangka Pemikiran

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada UMKM Roti Paten 777 yang bergerak di bidang industri pembuatan roti yang berlokasi di kelurahan Tampar, kecamatan Payung Sekaki, kota Pekanbaru, Provinsi Riau, Indonesia. Sedangkan penelitian dilakukan mulai bulan September 2017.

Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini ada 2 yaitu data primer dan data sekunder. Data primer, yaitu data yang langsung diperoleh dari objek penelitian berupa penjelasan dari pemilik perusahaan dan karyawan di bagian personalia mengenai kegiatan perusahaan, serta penjelasan mengenai perhitungan harga pokok produksi. Data sekunder, yaitu data yang didapatkan secara tidak langsung melalui pemilik perusahaan seperti buku-buku pendukung teori yang berkaitan dengan judul penelitian dan jurnal penelitian.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik yang digunakan untuk mengumpulkan data adalah teknik wawancara dan pengamatan. Teknik Wawancara, yaitu teknik pengumpulan data dengan melakukan wawancara atau bertanya langsung dengan pihak-pihak yang berhubungan dengan penelitian. Teknik Pengamatan, yaitu teknik yang dilakukan dengan cara mengamati secara langsung aktivitas yang terjadi dan mengidentifikasi biaya-biaya yang digunakan selama proses produksi.

Teknik Analisis Data

Teknik analisis yang digunakan adalah deskriptif komparatif yaitu analisa yang dilakukan terhadap situasi dan kondisi yang ditemui di lapangan kemudian membandingkan perhitungan metode yang diterapkan pemilik Roti

Paten 777 dengan metode *Full Costing* dan kemudian akan dibuat kesimpulan berupa pemecahan masalah dan diberikan saran.

Hasil dan Pembahasan

Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Tawar yang diterapkan oleh Pemilik UMKM Roti Paten 777

Perhitungan bahan baku yang diperlukan dalam memproduksi roti tawar dengan metode perusahaan dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 3. Perhitungan Biaya Bahan Baku dan Biaya Overhead menurut Metode Perusahaan pada Bulan Oktober 2017

Perencanaan pada Bulan Oktober 2017						
No	Keterangan	Jumlah	Qtt	Harga		Total
1	Tepung	3.190	Kg	Rp	6.000	Rp 19.140.000
No	Keterangan	Jumlah	Qtt	Harga		Total
2	Margarin	362	Kg	Rp	9.333	Rp 3.378.546
3	Gula	304	Kg	Rp	10.600	Rp 3.222.400
4	Mauripan	14,5	Kg	Rp	47.000	Rp 681.500
5	Garam	14,5	Kg	Rp	8.000	Rp 116.000
6	Susu	30,45	Kg	Rp	16.000	Rp 487.200
7	Dyna soft	7.25	Kg	Rp	51.000	Rp 369.750
8	Air	1.595	Ltr	Rp	382	Rp 609.290
9	Perisa Pandan	2,5	Ltr	Rp	52.000	Rp 130.000
10	Perisa Coklat	2,5	Ltr	Rp	52.000	Rp 130.000
11	Listrik		Rp 2.105.687			Rp 2.105.687
TOTAL						Rp 30.370.373

Sumber : Roti Paten 777, diolah, 2017

Dari tabel di atas, diketahui bahwa pemilik usaha telah salah melakukan perhitungan biaya dengan menggabungkan antara biaya bahan baku dan biaya *overhead* pabrik yaitu sebesar **Rp.30.370.373,-**

Tabel 4. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja menurut Metode Perusahaan Pada Bulan Oktober 2017

No	Keterangan	Jumlah	Biaya Gaji	Total
		Karyawan	Per Bulan	Biaya
		(A)	(B)	(A) x (B)
1	Bagian Administrasi / Kasir	1	Rp 1.500.000	Rp 1.500.000
2	Bagian Pembuat Adonan	2	Rp 1.500.000	Rp 3.000.000
3	Bagian Pembakaran	1	Rp 1.500.000	Rp 1.500.000
4	Bagian Pemotongan	1	Rp 1.500.000	Rp 1.500.000
5	Bagian Pengemasan	1	Rp 1.500.000	Rp 1.500.000
6	Bagian Pemasaran	2	Rp 1.800.000	Rp 3.600.000
Total		8		Rp 12.600.000

Sumber : Roti Paten 777, diolah, 2017

Sedangkan untuk biaya tenaga kerja langsung, pemilik usaha menggabungkan antara tenaga kerja langsung dengan tenaga kerja tidak langsung. Padahal seperti yang diketahui, bahwa yang diartikan dengan tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang berhubungan langsung dengan proses produksi. Pada tabel 4 diatas, pemilik usaha telah salah memperhitungkan antara biaya tenaga kerjanya dengan menggabungkan antara tenaga kerja langsung dengan tenaga kerja tidak langsung dengan total biaya tenaga kerja sebesar Rp. 12.600.000,-. Pemilik usaha menentukan harga pokok produksinya dengan cara menambahkan semua biaya yang dikeluarkan dan dibagi dengan jumlah produksinya. Berikut rincian perhitungan harga pokok produksinya :

Tabel 5. Perhitungan HPP Roti Tawar dengan Metode Perusahaan pada Bulan Oktober 2017

Keterangan	Total Biaya	
Biaya Bahan Baku	Rp	30.370.373
Biaya Tenaga Kerja	Rp	12.600.000
Jumlah Biaya	Rp	42.970,373

Jumlah Produksi Sebulan	14.500 Pcs
HPP Roti Tawar	Rp 2.963 / Pcs

Sumber : Roti Paten 777, diolah, 2017

Pada Tabel 5 diatas, hasil dari perhitungan harga pokok produksi dengan metode perusahaan per bulan Oktober 2017 adalah sebesar Rp.2.963/Pcs. Karena keterbatasan pengetahuan dari pihak pemilik usahanya sehingga masih banyak lagi biaya-biaya yang masih belum dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produksi yang semestinya.

Perhitungan Laba-Rugi yang Diterapkan oleh Pemilik UMKM Roti Paten 777

Berdasarkan perhitungan laba rugi yang diterapkan oleh UMKM Roti Paten 777 diperoleh laba pada bulan Oktober 2017 sebesar Rp. 65.786.500. Laba yang diperoleh tersebut belum termasuk biaya-biaya lain yang belum diperhitungkan ke dalam harga pokok produksi seperti biaya-biaya *overhead* pabrik dan biaya-biaya lainnya. Untuk perhitungan laba rugi yang diterapkan oleh UMKM Roti Paten 777 dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 6. Perhitungan Laba-Rugi UMKM Roti Paten 777 pada Bulan Oktober 2017

Keterangan	Total
Total Biaya Produksi	Rp 42.970.373
Total Produksi	14.500 Pcs
HPP / Pcs	Rp 2.963
Harga Jual / Pcs	Rp 7.500
Total Penjualan	Rp 108.750.000
Total Laba	Rp 65.779.627

Sumber : Roti Paten 777, diolah, 2017

Perhitungan Harga Pokok Produksi UMKM Roti Paten 777 dengan Menggunakan Metode *Full Costing*

Usaha Roti Paten menjual 3 (tiga) jenis roti tawar, yaitu roti tawar biasa, roti tawar pandan, dan roti tawar coklat. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data penjualan pada bulan Oktober 2017 dengan rincian penjualan sebagai berikut:

Tabel 7. Jumlah Produksi Roti Paten 777 pada Bulan Oktober 2017

Jenis Roti Tawar	Jumlah Unit	Persentase (%)
Roti Tawar Biasa	8.700	60%
Roti Tawar Pandan	2.900	20%
Roti Tawar Cokelat	2.900	20%
Total Produksi dalam 1 Bulan	14.500	100%

Sumber : Roti Paten 777, diolah, 2017

Berikut rincian biaya bahan baku dari masing-masing jenis roti tawar, yaitu:

Tabel 8. Perhitungan Biaya Bahan Baku Roti Tawar Biasa Menggunakan Metode *Full Costing* pada Bulan Oktober 2017

Keterangan	Quantity		Harga Per Satuan		Jumlah
	(a)		(b)		(a) x (b)
Tepung	1.914	Kg	Rp 6.000		Rp 11.484.000
Margarin	217,2	Kg	Rp 9.333		Rp 2.027.128
Gula	182,4	Kg	Rp 10.600		Rp 1.933.440
Mauripan	8,7	Kg	Rp 47.000		Rp 408.900
Garam	8,7	Kg	Rp 8.000		Rp 69.600
Susu	18,27	Kg	Rp 16.000		Rp 292.320
Dyna soft	4,35	Kg	Rp 51.000		Rp 221.850
Air	957	Ltr	Rp 382		Rp 365.574
Total					Rp 16.802.812

Sumber : Roti Paten 777, diolah, 2017

Berdasarkan Tabel 8 diatas, total biaya yang harus dikeluarkan dalam pembelian bahan baku roti tawar biasa dalam bulan Oktober 2017 adalah sebesar Rp. 16.802.812,- dengan jumlah produksi sebanyak 8.700 pcs.

Tabel 9. Perhitungan Biaya Bahan Baku Roti Tawar Pandan Menggunakan Metode Full Costing pada Bulan Oktober 2017

Keterangan	Quantity		Harga Per Satuan		Jumlah
	(a)	(b)	(a)	(b)	(a) x (b)
Tepung	638	Kg	Rp	6.000	Rp 3.828.000
Margarin	72,4	Kg	Rp	9.333	Rp 675.709
Gula	60,8	Kg	Rp	10.600	Rp 644.480
Mauripan	2,9	Kg	Rp	47.000	Rp 136.300
Garam	2,9	Kg	Rp	8.000	Rp 23.200
Susu	6,09	Kg	Rp	16.000	Rp 97.440
Dyna soft	1,45	Kg	Rp	51.000	Rp 73.950
Air	319	Ltr	Rp	382	Rp 121.858
Pewarna Pandan	2,5	Ltr	Rp	52.000	Rp 130.000
Total					Rp 5.730.937

Sumber : Roti Paten 777, diolah, 2017

Berdasarkan Tabel 9 diatas, total biaya yang harus dikeluarkan dalam pembelian bahan baku roti tawar pandan dalam bulan Oktober 2017 adalah sebesar Rp. 5.730.937,- dengan jumlah produksi sebanyak 2.900 pcs.

Tabel 10. Perhitungan Biaya Bahan Baku Roti Tawar Cokelat Menggunakan Metode Full Costing pada Bulan Oktober 2017

Keterangan	Quantity		Harga Per Satuan		Jumlah
	(a)	(b)	(a)	(b)	(a) x (b)
Tepung	638	Kg	Rp	6.000	Rp 3.828.000
Margarin	72,4	Kg	Rp	9.333	Rp 675.709
Gula	60,8	Kg	Rp	10.600	Rp 644.480
Mauripan	2,9	Kg	Rp	47.000	Rp 136.300
Garam	2,9	Kg	Rp	8.000	Rp 23.200
Susu	6,09	Kg	Rp	16.000	Rp 97.440
Dyna soft	1,45	Kg	Rp	51.000	Rp 73.950
Air	319	Ltr	Rp	382	Rp 121.858
Pewarna Cokelat	2,5	Ltr	Rp	52.000	Rp 130.000
Total					Rp 5.730.937

Sumber : Roti Paten 777, diolah, 2017

Berdasarkan Tabel 10 diatas, total biaya yang harus dikeluarkan dalam pembelian bahan baku roti tawar cokelat dalam bulan Oktober 2017 adalah sebesar Rp. 5.730.937,- dengan jumlah produksi sebanyak 2.900 pcs.

Berikut rincian untuk perhitungan biaya tenaga kerja langsung dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 11. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung Roti Paten 777 dengan Menggunakan Metode Full Costing pada Bulan Oktober 2017

No	Keterangan	Jumlah	Biaya Gaji	Total
		Karyawan	Per Bulan	Biaya
		(A)	(B)	(A) x (B)
1	Bagian Pembuat Adonan	2	Rp 1.500.000	Rp 3.000.000
2	Bagian Pembakaran	1	Rp 1.500.000	Rp 1.500.000
3	Bagian Pemoangan	1	Rp 1.500.000	Rp 1.500.000
4	Bagian Pengemasan	1	Rp 1.500.000	Rp 1.500.000
Total		5		Rp 7.500.000

Sumber : Roti Paten 777, diolah, 2017

Berikut rincian perhitungan biaya *overhead* pabrik untuk semua jenis roti tawar selama bulan Oktober 2017 dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 12. Perhitungan Biaya *Overhead* Pabrik untuk Semua Jenis Roti Tawar selama Bulan Oktober 2017

2017

Keterangan	Jumlah		Roti Tawar Biasa		Roti Tawar Pandan		Roti Tawar Cokelat	
			(60%)		(20%)		(20%)	
Biaya Tetap								
- Biaya Penyusutan Aktiva Tetap	Rp	2.979.167	Rp	1.787.500	Rp	595.833	Rp	595.833
Total Biaya Tetap (a)	Rp	2.979.167	Rp	1.787.500	Rp	595.833	Rp	595.833
Biaya Variabel								
- Biaya Listrik dan Telp	Rp	2.421.558	Rp	1.452.935	Rp	484.312	Rp	484.312
- Biaya Bahan Penolong	Rp	5.365.000	Rp	3.219.000	Rp	1.073.000	Rp	1.073.000
- Solar	Rp	334.750	Rp	200.850	Rp	66.950	Rp	66.950
- Gas	Rp	3.770.000	Rp	2.262.000	Rp	754.000	Rp	754.000
- Biaya Pemeliharaan Aktiva Tetap	Rp	2.350.000	Rp	1.410.000	Rp	470.000	Rp	4170.000
Total Biaya Variabel (b)	Rp	14.241.308	Rp	8.544.785	Rp	2.848.262	Rp	2.848.262
Total Biaya Overhead Pabrik (a+b)	Rp	17.220.475	Rp	10.332.285	Rp	3.444.095	Rp	3.444.095

Sumber : Roti Paten 777, diolah, 2017

Setelah diketahui biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik untuk setiap jenis roti tawar, maka dapat dilakukan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing*. Berikut perhitungan harga pokok produksi untuk masing-masing jenis roti tawar dengan menggunakan metode *Full Costing*:

Tabel 13. Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Tawar Bias Menggunakan Metode *Full Costing* Bulan Oktober 2017

Keterangan	Jumlah
Biaya Bahan Baku	Rp 16.802.812
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 4.500.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 10.332.285
Total Biaya per Oktober 2017	Rp 31.635.097
Jumlah Produksi per Oktober 2017	8.700
HPP Roti Tawar Biasa	Rp 3.636

Sumber : Roti Paten 777, diolah, 2017

Pada tabel diatas, diketahui bahwa harga pokok produksi untuk Roti Tawar Biasa adalah sebesar Rp.3.636,- dengan total biaya Rp. 31.635.097,- dan jumlah produksi sebanyak 8.700 pcs.

Tabel 14. Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Tawar Pandan Menggunakan Metode *Full Costing* Bulan Oktober 2017

Keterangan	Jumlah
Biaya Bahan Baku	Rp 5.730.937
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 1.500.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 3.444.095
Total Biaya per Oktober 2017	Rp 10.675.032
Jumlah Produksi per Oktober 2017	2.900
HPP Roti Tawar Pandan	Rp 3.681

Sumber : Roti Paten 777, diolah, 2017

Pada tabel diatas, diketahui bahwa harga pokok produksi untuk Roti Tawar Pandan adalah sebesar Rp.3.681,- dengan total biaya Rp.10.675.032,- dan jumlah produksi sebanyak 2.900 pcs.

Tabel 15. Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Tawar Cokelat Menggunakan Metode *Full Costing* Bulan Oktober 2017

Keterangan	Jumlah
Biaya Bahan Baku	Rp 5.730.937
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 1.500.000

Biaya Overhead Pabrik	Rp 3.444.095
Total Biaya per Oktober 2017	Rp 10.675.032
Jumlah Produksi per Oktober 2017	2.900
HPP Roti Tawar Cokelat	Rp 3.681

Sumber : Roti Paten 777, diolah, 2017

Pada tabel diatas, diketahui bahwa harga pokok produksi untuk Roti Tawar Cokelat adalah sebesar Rp.3.681,- dengan total biaya Rp.10.675.032,- dan jumlah produksi sebanyak 2.900 pcs.

Pengaruh Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode *Full Costing* terhadap Harga Jual

Setelah dilakukan perhitungan dengan menggunakan metode *Full Costing* pada UMKM Roti Paten 777 terhadap penjualan roti tawarnya, maka dapat diketahui pengaruhnya terhadap harga jual yang ditentukan oleh pemilik usaha sudah tepat dan menghasilkan laba bagi perusahaan atau akan merugikan perusahaan. Untuk mengetahui apakah akan menghasilkan laba atau akan merugikan perusahaan, dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 16. Pengaruh Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode *Full Costing* terhadap Harga Jual

Keterangan	Harga Jual	HPP	Selisih Harga
		(<i>Full Costing</i>)	Jual & HPP
Roti Tawar Biasa	Rp 7.500	Rp 3.636	Rp 3.864
Roti Tawar Pandan	Rp 7.500	Rp 3.681	Rp 3.819
Roti Tawar Cokelat	Rp 7.500	Rp 3.681	Rp 3.819

Sumber : Roti Paten 777, diolah, 2017

Berdasarkan data diatas, dapat diketahui bahwa selisih harga jual dengan HPP untuk Roti Tawar Biasa adalah sebesar Rp. 3.864,- dan untuk Roti Tawar Pandan dan Cokelat adalah sebesar Rp. 3.819,-.

Pembuatan Laporan Laba-Rugi dengan Menggunakan Metode *Full Costing*

Tabel 17. UMKM Roti Paten 777 Laporan Laba-Rugi (*Full Costing*) Per Oktober 2017

Hasil Penjualan			
Roti Tawar Biasa :	Rp. 7.500 x 8.700 =	Rp. 65.250.000	
Roti Tawar Pandan :	Rp. 7.500 x 2.900 =	Rp. 21.750.000	
Roti Tawar Cokelat :	Rp. 7.500 x 2.900 =	<u>Rp. 21.750.000</u>	
			Rp. 108.750.000
Harga Pokok Penjualan :			
- Biaya Bahan Baku Langsung :	Rp. 28.264.686		
- Biaya Tenaga Kerja Langsung :	Rp. 7.500.000		
- Biaya Overhead Pabrik :	<u>Rp. 17.220.475</u>		
			<u>Rp. 52.985.161</u>
Laba Bruto			Rp. 55.764.839
Dikurangi :			
- Biaya Administrasi	= Rp. 1.500.000		
- Biaya Pemasaran	= <u>Rp. 5.121.700</u>		
			<u>Rp. 6.621.700</u>
Laba Bersih Usaha			<u>Rp. 49.143.139</u>

Sumber : Roti Paten 777, diolah, 2017

Analisis Perbedaan Metode Perusahaan dengan Metode *Full Costing*

Tabel 18. Perbandingan Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Perusahaan dengan Metode *Full Costing* Bulan Oktober 2017

Full Costing Bulan Oktober 2017										
Keterangan	Metode Perusahaan				Metode Full Costing					
	(Total Semua		Roti Tawar		Roti Tawar		Roti Tawar		Total	
	Roti Tawar)		Biasa		Pandan		Cokelat			
Biaya Bahan Baku	Rp	30.370.373	Rp	16.802.812	Rp	5.730.937	Rp	5.730.937	Rp	28.264.686
Biaya Tenaga Kerja	Rp	12.600.000	Rp	4.500.000	Rp	1.500.000	Rp	1.500.000	Rp	7.500.000
Biaya Overhead	Rp	-	Rp	10.332.285	Rp	3.444.095	Rp	3.444.095	Rp	17.220.475

Total Biaya Produksi	Rp	42.970.373	Rp	31.635.097	Rp	10.675.032	Rp	10.675.032	Rp	52.985.161
Total Produksi		14.500		8.700		2.900		2.900		14.500
HPP / Pcs	Rp	2.963	Rp	3.636	Rp	3.681	Rp	3.681		
Harga Jual / Pcs	Rp	7.500	Rp	7.500	Rp	7.500	Rp	7.500		
Total Penjualan	Rp	108.750.000	Rp	65.250.000	Rp	21.750.000	Rp	21.750.000	Rp	108.750.000
Biaya Adm & Pemasaran	Rp	-							Rp	6.621.700
Total Laba	Rp	65.779.627	Rp	33.614.903	Rp	11.074.968	Rp	11.074.968	Rp	49.143.139

Sumber : Roti Paten 777, diolah, 2017

Analisis Titik Impas / Break Even Point (BEP)

Tabel 19. Rekapitulasi Biaya dengan Metode Full Costing Roti Tawar pada Oktober 2017

Keterangan	Total Biaya Produksi Roti Tawar	
	Biaya Tetap	Biaya Variabel
Biaya Bahan Baku Langsung	Rp -	Rp 28.264.686
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 7.500.000	Rp -
Biaya Overhead Pabrik		
- Biaya Bahan Penolong	Rp -	Rp 5.365.000
- Biaya Listrik dan Telepon	Rp -	Rp 2.421.558
- Solar	Rp -	Rp 334.750
Keterangan	Total Biaya Produksi Roti Tawar	
	Biaya Tetap	Biaya Variabel
- Gas	Rp -	Rp 3.770.000
- Biaya Pemeliharaan Aktiva Tetap	Rp -	Rp 2.350.000
- Biaya Penyusutan Aktiva Tetap	Rp 2.979.167	Rp -
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	Rp 5.100.000	Rp -
Jumlah Biaya Overhead Pabrik	Rp 8.079.167	Rp 14.241.308
Jumlah Biaya Oktober 2017	Rp 15.579.167	Rp 41.890.123
Jumlah Unit Produksi Oktober 2017	14.500 Unit	14.500 Unit
Biaya Per Unit	Rp 1.074	Rp 2.931

Sumber : Roti Paten 777, diolah, 2017

BEP unit Roti Tawar adalah :

$$\begin{aligned}
 &= \text{Biaya Tetap} / (\text{Harga Per Unit} - \text{Biaya Variabel Per Unit}) \\
 &= \text{Rp. 15.579.167} / (\text{Rp. 7.500} - \text{Rp. 2.931}) \\
 &= \text{Rp. 15.579.167} / \text{Rp. 4.569} \\
 &= 3.410 \text{ Unit / Bulan}
 \end{aligned}$$

BEP Rupiah Roti Tawar adalah

$$\begin{aligned}
 &= \frac{\text{Total Biaya Tetap}}{\text{Harga Jual per Unit} - \text{Biaya Variabel}} \times \text{Harga Jual / Unit} \\
 &= \frac{\text{Rp. 15.579.167}}{\text{Rp. 7.500} - \text{Rp. 2.931}} \times \text{Rp. 7.500} \\
 &= \text{Rp. 25.573.157}
 \end{aligned}$$

Untuk dapat beroperasi dalam kondisi BEP, maka Roti Paten 777 dapat menjual Roti Tawar Biasa, Roti Tawar Pandan, dan Roti Tawar Cokelat dengan harga Rp. 7.500 sebanyak 3.410 pcs, maka total penjualan yang akan di dapat adalah sebanyak Rp. 25.573.157,-

Analisis Margin of Safety (MoS)

Tabel 20. Perhitungan Margin of Safety Bulan Oktober 2017

Keterangan	Roti Tawar
Jumlah Unit Produksi	14.500
Harga Jual	Rp 7.500

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti dengan Menggunakan Metode Full Costing pada UMKM Roti Paten 777 (Anton dan Yulia Tandra)

Total Penjualan	Rp 108.750.000
BEP (Unit)	3.410
BEP (Rupiah)	Rp 25.573.157

Sumber : Roti Paten 777, diolah, 2017

MoS (%) Roti Tawar adalah :

$$\begin{aligned}
 &= \frac{\text{Total penjualan aktual} - \text{penjualan di titik impas}}{\text{Total penjualan aktual}} \times 100\% \\
 &= \frac{\text{Rp } 108.750.000 - \text{Rp } 25.573.157}{\text{Rp } 108.750.000} \times 100\% \\
 &= \frac{\text{Rp } 83.176.843}{\text{Rp } 108.750.000} \times 100\% \\
 &= 76,48 \%
 \end{aligned}$$

Berdasarkan hasil perhitungan margin of safety ini memberikan informasi berapa maksimum volume penjualan yang direncanakan tersebut boleh turun, agar perusahaan tidak menderita rugi. Dari perhitungan diatas, maka dapat diketahui *Margin of Safety* (MoS) dari Roti Paten 777 pada Bulan Oktober 2017 adalah 76,48%. Artinya penjualan roti tawar maksimum penurunan yang boleh terjadi sebesar Rp. 83.176.843,-. atau 76.48% dari target perusahaan. Semuanya itu dimaksudkan agar perusahaan mampu memperhatikan kondisi mana agar perusahaan tidak mengalami kerugian.

Analisis Degree of Operating Leverage (DoL)

Tabel 21. Perhitungan Degree of Operating Leverage Bulan Oktober 2017

Keterangan	Roti Tawar
Jumlah Unit Produksi	14.500
Harga Jual	Rp 7.500
Total Penjualan	Rp 108.750.000
Biaya Produksi	Rp 52.985.161
EBIT	Rp 55.764.839
Biaya Tetap	Rp 15.579.167

Sumber : Roti Paten 777, diolah, 2017

DoL Roti Tawar adalah :

$$\begin{aligned}
 &= \frac{\text{EBIT} + \text{FC}}{\text{EBIT}} \\
 &= \frac{\text{Rp } 55.764.839 + \text{Rp } 15.579.167}{\text{Rp } 55.764.839} \\
 &= 1,28
 \end{aligned}$$

Dari perhitungan diatas, maka dapat diketahui *Degree of Operating Leverage* (DoL) dari Roti Paten 777 adalah 1,28. Jadi turun atau naiknya penjualan roti tawar di Roti Paten 777, maka akan berpengaruh ke laba perusahaan sebesar 1,28 kali. Jika penjualan roti naik sebesar Rp 100.000 maka laba perusahaan akan naik sebesar Rp 128.000,-.

PENUTUP

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan pada bab sebelumnya dapat diambil beberapa kesimpulan bahwa perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Pemilik UMKM Roti Paten 777 ini masih sederhana karena terdapat beberapa biaya yang masih belum dimasukkan ke dalam perhitungan harga pokok produksinya dan juga tidak adanya pembagian biaya yang tepat sehingga harga pokok produksi yang dikeluarkan masih belum bisa mencerminkan total biaya yang dikeluarkan oleh pemilik untuk memproduksi roti tawar tersebut.

Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *Full Costing* untuk Roti Tawar Biasa adalah sebesar Rp. 3.636,- dengan harga jual Rp. 7.500,- maka pemilik usaha akan mendapatkan keuntungan Rp. 3.864,- per unit. Harga pokok produksi untuk Roti Tawar Pandan adalah sebesar Rp. 3.681,- dengan harga jual Rp. 7.500,- maka pemilik usaha akan mendapatkan laba sebesar Rp. 3.819,- per unit. Dan harga pokok produksi untuk Roti Tawar Cokelat adalah sebesar Rp. 3.681,- dengan harga jual Rp. 7.500,- maka pemilik usaha akan mendapatkan laba sebesar Rp. 3.819,- per unit.

Dan dari hasil Laporan Laba-Rugi dengan harga jual yang sekarang usaha sudah mengalami laba sebesar Rp. 49.143.139,-. Untuk meningkatkan laba perusahaan, pemilik usaha dapat memutuskan untuk menaikkan harga jualnya agar dapat sesuai dengan laba yang diharapkan oleh pemilik usaha.

Tentunya disarankan kepada pemilik UMKM Roti Paten 777 agar dapat merincikan lagi setiap biaya yang dikeluarkan dengan detail dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi seperti memisahkan biaya bahan baku utama dengan biaya bahan baku penolong, biaya tenaga kerja langsung dengan biaya tenaga kerja tidak langsung, dan menghitung biaya *overhead* pabrik seperti biaya listrik, biaya perawatan mesin dan kendaraan, biaya penyusutan mesin, peralatan dan bangunan agar bisa mendapatkan harga pokok produksi yang akurat guna untuk menetapkan harga jual roti tawar yang menguntungkan bagi perusahaan. Dan disarankan kepada penelitian selanjutnya dapat memilih objek penelitian dengan karakteristik bisnis yang berbeda.

DAFTAR RUJUKAN

- Ahmad, Kamaruddin. 2007. *Akuntansi Manajemen : Dasar-dasar Konsep Biaya & Pengambilan Keputusan*. Edisi Revisi 5. Jakarta.
- Ambarwati, Sri Dewi Ari. 2010. *Manajemen Keuangan Lanjutan*. Edisi Pertama. Penerbit Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Carter, William K dan Usry F Milton. 2009. *Akuntansi Biaya*. Edisi 13. Buku Satu Penerjemah Krista SE, Ak. Salemba Empat. Jakarta.
- Djohanputro, Bramantyo. 2008. *Manajemen Resiko Koorporat*. PPM. Jakarta.
- Halim, Abdul dan Bambang Supomo. 2005. *Akuntansi Manajemen*. BPFE. Jakarta
- Martani, Dwi dkk. 2012. *Akuntansi Keuangan Menengah Berbasis PSAK*. Salemba Empat. Jakarta
- Mulyadi. 2009. *Analisa Biaya dan Manfaat*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Munawir. 2010. *Analisa Laporan Keuangan*. Yogyakarta. Liberty.
- Solihin, Ismail. 2005. *Pengantar Manajemen*. Erlangga. Jakarta.
- Wibowo. 2008. *Sistem Informasi Akuntansi*. Salemba Empat. Bandung.
- Yuningsih dan Masiyah Kholmi. 2009. *Akuntansi Biaya*. Cetakan Ke Empat. Penerbit UMM-Press. Jakarta