

**PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI AYAM GORENG PADA MENU
RM BUNGO TANJUANG RAYA DENGAN MENGGUNAKAN
METODE *PROCESS COSTING***

Ria Alfia Damayanti¹, Ridhi Agustina², Zuhrotul Latifah³, Halleina Rejeki Putri Hartono⁴
Politeknik Negeri Madiun

Correspondence		
Email: ria.alvia12@gmail.com , ridhiagustina1608@gmail.com , zuhrotullatifah01@gmail.com , halleina@pnm.ac.id		No. Telp:
Submitted: 7 Desember 2024	Accepted: 16 Desember 2024	Published: 17 Desember 2024

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) ayam goreng di RM Bungo Tanjung Raya menggunakan metode *Process Costing*. HPP merupakan komponen penting dalam menentukan harga jual yang kompetitif dan memengaruhi laba perusahaan. Data yang digunakan meliputi biaya bahan baku, biaya overhead pabrik, dan tenaga kerja langsung. Hasil penelitian menunjukkan bahwa HPP yang dihitung oleh RM Bungo Tanjung Raya sebesar Rp6.600 per unit tidak mencakup biaya depresiasi aset, sehingga menghasilkan laba bruto Rp53.686.000 per tahun. Sementara itu, perhitungan menggunakan metode *Process Costing* menghasilkan HPP sebesar Rp8.058 per unit dengan laba bruto Rp30.302.000 per tahun. Perbedaan ini menunjukkan pentingnya memperhitungkan seluruh komponen biaya untuk mendapatkan HPP yang akurat. Penelitian ini merekomendasikan RM Bungo Tanjung Raya untuk menggunakan metode perhitungan HPP yang lebih komprehensif dan menyesuaikan harga jual agar mencerminkan biaya produksi yang sebenarnya.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, *Process Costing*, Biaya Produksi, Depresiasi, Laba Bruto.

PENDAHULUAN

Perusahaan yang memproduksi suatu barang memerlukan informasi jumlah biaya dikeluarkan untuk menghasilkan produk. Biaya produksi seperti bahan baku, tenaga kerja, dan overhead pabrik lainnya digunakan sebagai dasar untuk menghitung Harga pokok produksi. Dengan persaingan usaha antar perusahaan yang menghasilkan produk sejenis, perusahaan harus mampu menghadapi tuntutan yang baik dari segi kuantitas dan kualitasnya (Srikalimah, 2017).

Perhitungan Harga pokok produksi sangat penting bagi setiap perusahaan. Harga pokok produksi merupakan dasar dalam penentuan laba perusahaan dan juga sebagai pedoman dalam menentukan harga jual produk. Oleh karena pentingnya perhitungan Harga pokok produksi ini maka setiap perusahaan diharapkan dapat menghitung Harga pokok produksi secara akurat berdasarkan prosedur akuntansi yang semestinya.

Harga pokok produksi berpengaruh dalam perhitungan laba rugi perusahaan, apabila perusahaan kurang teliti atau salah dalam penentuan Harga pokok produksi, mengakibatkan kesalahan dalam penentuan laba rugi yang diperoleh perusahaan. Mengingat arti pentingnya Harga pokok produksi yang memerlukan ketelitian dan ketepatan (Batubara, 2013).

RM Bungo Tanjung Raya, sebuah usaha kecil yang bergerak di bidang kuliner, menghadapi tantangan dalam menghitung HPP ayam goreng sebagai salah satu menu andalan.

Sebagai usaha yang tidak mempekerjakan tenaga kerja khusus, pemilik rumah makan menangani sendiri seluruh proses produksi, sehingga biaya tenaga kerja langsung tidak terlihat secara eksplisit. Namun, ada elemen biaya lain, seperti depresiasi aset dan biaya overhead, yang sering kali terabaikan dalam perhitungan.

METODE

Subjek dan Objek Penelitian

Subjek penelitian ini adalah RM Bungo Tanjung Raya, sebuah rumah makan yang berlokasi di Desa Wayut, Kecamatan Jiwan, Kabupaten Madiun. Rumah makan ini dikenal sebagai salah satu usaha kuliner dengan menu utama nasi padang, di mana menu ayam goreng menjadi salah satu produk unggulannya.

Objek penelitian ini adalah proses perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) untuk ayam goreng pada menu di RM Bungo Tanjung Raya. Fokus utama penelitian adalah menganalisis seluruh biaya yang terkait dengan produksi ayam goreng.

Sumber Data

Sumber data yang diperoleh dalam penelitian ini yaitu:

- a. Data Primer
Data primer yang digunakan diperoleh langsung melalui wawancara dengan pemilik RM Bungo Tanjung Raya.
- b. Data Sekunder
Data sekunder yang digunakan diperoleh dari sumber data yang tersedia di internet dan artikel jurnal.

Metode Analisis Data

Menurut Ahmadi dalam Hamidah (2022), tahapan dalam analisis data diuraikan sebagai berikut.

1. Mengidentifikasi unsur biaya produksi.
2. Menentukan besarnya Harga Pokok Produksi untuk setiap elemen biaya produksi.

Biaya Bahan Baku	xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx
Biaya Overhead Pabrik	xxx +
Harga Pokok Produksi	xxx
3. Menghitung harga jual produk yang dihasilkan.
4. Menghitung perbandingan laba menurut RM Bungo Tanjung Raya dengan metode process costing.

Teknik Pengumpulan Data

Data yang diperlukan untuk penelitian ini dikumpulkan melalui:

1. Wawancara dengan Pemilik : Untuk mengetahui rincian biaya bahan baku, biaya tenaga kerja (jika ada), dan biaya overhead pabrik.
2. Observasi : Memperoleh data tentang penggunaan bahan baku dan peralatan, serta biaya operasional yang dikeluarkan selama proses produksi
3. Dokumentasi: Mengumpulkan data pengeluaran dari laporan keuangan terkait bahan baku dan overhead.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1 : Pengelompokan Biaya

No	Biaya	Tetap	Variable
1.	Daging Ayam		✓
2.	Jeruk Nipis		✓
3.	Lengkuas		✓
4.	Serai		✓
5.	Daun Salam		✓
6.	Daun Jeruk		✓
7.	Kaldu Ayam		✓
8.	Minyak Goreng		✓
9.	Bawang Merah		✓
10.	Bawang Putih		✓
12.	Jahe		✓
13.	Ketumbar		✓
15.	Garam		✓
16.	BTKL	-	-
17.	Biaya Listrik	✓	
18.	Biaya Air	✓	
19.	Biaya Depresiasi Kompor	✓	
20.	Biaya Depresiasi Ricecooker	✓	
21.	Biaya Depresiasi Kulkas	✓	
22.	Biaya Depresiasi Ruko	✓	
23.	Bahan Penolong		✓

Sumber : Data Diolah, 2024

Tabel diatas menjelaskan tentang unsur biaya dan pengelompokannya dalam proses produksi ayam goreng RM Bungo Tanjung Raya.

a. Perhitungan Menurut RM Bungo Tanjung Raya

Tabel 2 : Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut RM Bungo Tanjung Raya

Keterangan	Jumlah	Biaya per Tahun
Total Biaya Bahan Baku		Rp. 100.170.000
Ayam/kg (6 potong/kg)	2600	Rp. 91.000.000
Jeruk Nipis/kg	10	Rp. 190.000
Lengkuas/kg	45	Rp. 675.000
Serai/kg	20	Rp. 300.000
Daun Salam/kg	7	Rp. 63.000
Daun Jeruk/kg	7	Rp. 42.000
Kaldu Ayam/bungkus (220 gr)	37	Rp. 370.000
Minyak Goreng/liter	210	Rp. 3.570.000
Bawang Merah/kg	47	Rp. 1.645.000
Bawang Putih/kg	47	Rp. 1.551.000

Jahe/kg	30	Rp.	450.000	
Ketumbar/renceng	25	Rp.	250.000	
Garam/bungkus (uk. 1kg)	8	Rp.	64.000	
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung				0
-		Rp.	0	
Total Biaya Overhead Pabrik				Rp. 2.144.000
Kertas Minyak/pack (250 lb)	10	Rp.	200.000	
Karet/pack	12	Rp.	84.000	
Gas/tabung	90	Rp.	1.620.000	
Kantung Plastik/pack (50 pcs)		Rp.	240.000	
Total Biaya Produksi per Tahun				Rp. 102.314.000
Jumlah Produksi per Tahun				15.600
Harga Pokok Produksi Ayam Goreng				Rp.6.600,-

Sumber : Data Diolah, 2024

Dari table perhitungan yang telah dilakukan oleh RM Bungo Tanjung Raya didapatkan Harga Pokok Produksi sebesar Rp. 6.600/ayam goreng.

b. Perhitungan Menurut Metode *Process Costing*

Tabel 3 : Biaya Bahan Baku Metode *Process Costing*

No	Keterangan	Jumlah		Harga/Satuan	Total Harga
1	Ayam	2600	kg	Rp 35,000	Rp 91,000,000
2	Lengkuas	45	Kg	Rp 15,000	Rp 675,000
3	Jeruk Nipis	10	Kg	Rp 19,000	Rp 190,000
4	Serai	20	Kg	Rp 15,000	Rp 300,000
5	Daun Salam	7	Kg	Rp 9,000	Rp 63,000
6	Daun Jeruk	7	Kg	Rp 6,000	Rp 42,000
7	Kaldu Ayam	37	Bks	Rp 10,000	Rp 370,000
8	Minyak Goreng	210	liter	Rp 17,000	Rp 3,570,000
9	Bawang Merah	47	Kg	Rp 35,000	Rp 1,645,000
10	Bawang Putih	47	Kg	Rp 33,000	Rp 1,551,000
11	Jahe	30	Kg	Rp 15,000	Rp 450,000
12	Garam	8	Bks	Rp 8,000	Rp 64,000
13	Ketumbar	25	Rcg	Rp 10,000	Rp 250,000
TOTAL BIAYA BAHAN BAKU					Rp100,170,000

Sumber : Data Diolah, 2024

Tabel 4 : Biaya Tenaga Kerja Langsung Metode *Process Costing*

No	Jumlah Tenaga Kerja	Gaji/Bulan	Total
1.	-	-	Rp. 0
TOTAL BIAYA TENAGA KERJA LANGSUNG			Rp. 0

Sumber : Data Diolah, 2024

Tabel 5 : Biaya Overhead Pabrik Metode *Process Costing*

No	Keterangan	Jumlah	Harga/Satuan	Total Harga
1	Karet (100gr/pack)	12	pack Rp 7,000	Rp 84,000
2	Kertas Minyak (1 pack = 250 lb)	10	pack Rp 20,000	Rp 200,000
3	Gas	90	tbg Rp 18,000	Rp 1,620,000
4	Kantung Plastik (1 pack = 50 pcs)	40	pack Rp 6,000	Rp 240,000
5	Biaya Depresiasi Kompor	Rp 40,000	th Rp 40,000	Rp 40,000
6	Biaya Depresiasi Ricecooker	Rp 160,000	th Rp 160,000	Rp 160,000
7	Biaya Depresiasi Kulkas	Rp 144,000	th Rp 144,000	Rp 144,000
8	Biaya Depresiasi Ruko	Rp 18,000,000	th Rp 18,000,000	Rp 18,000,000
9	Biaya Listrik	Rp 3,600,000	th Rp 3,600,000	Rp 3,600,000
10	Biaya Air	Rp 1,440,000	th Rp 1,440,000	Rp 1,440,000
TOTAL BIAYA OVERHEAD PABRIK				Rp 25,528,000

Sumber : Data Diolah, 2024

Perhitungan Biaya Depresiasi

Alokasi nilai residu sebesar 20% dari nilai perolehan.

a. Kompor

$$\text{Biaya Depresiasi} = \frac{\text{Nilai Perolehan} - \text{Nilai Residu}}{\text{Masa Manfaat}}$$

$$\text{Biaya Depresiasi} = \frac{\text{Rp. 250.000} - \text{Rp. 50.000}}{5 \text{ tahun}}$$

$$\text{Biaya Depresiasi} = \text{Rp. 40.000} / \text{tahun}$$

b. Ricecooker

$$\text{Biaya Depresiasi} = \frac{\text{Rp. 1.000.000} - \text{Rp. 200.000}}{5 \text{ tahun}}$$

$$\text{Biaya Depresiasi} = \text{Rp. 160.000} / \text{tahun}$$

c. Kulkas

$$\text{Biaya Depresiasi} = \frac{\text{Rp. 1.800.000} - \text{Rp. 360.000}}{10 \text{ tahun}}$$

$$\text{Biaya Depresiasi} = \text{Rp. 144.000/tahun}$$

d. Ruko

$$\text{Biaya Depresiasi} = \frac{\text{Rp. 450.000.000} - \text{Rp. 90.000.000}}{20 \text{ tahun}}$$

$$\text{Biaya Depresiasi} = \text{Rp. 18.000.000/tahun}$$

Laporan Harga Pokok Produksi Metode *Process Costing*

- Tidak ada barang dalam proses akhir, dikarenakan semua unit telah matang pada akhir periode.
- Unit masuk proses dihitung dari (2.600 x 6 potong), dikarenakan estimasi untuk 1 kilogram ayam berisi 6 potong.
- Tarif penyelesaian dari BDP akhir sebesar 100%. Dikarenakan segala biaya telah digunakan sepenuhnya saat proses produksi.

Tabel 6 : Laporan Harga Pokok Produksi

Laporan Harga Pokok Produksi Untuk Ayam Goreng RM Bungo Tanjung Raya Untuk Periode yang Berakhir Tahun 2023			
A. SKEDUL PRODUKSI AYAM GORENG			
Unit Masuk Proses			15,600
Unit Selesai		15,600	
Barang dalam Proses Akhir (100% BBB, 100% BK)		-	15,600
B. BIAYA YANG DIBEBANKAN			
Biaya Produksi	Jumlah Biaya	UE	Biaya/Unit
Biaya Bahan Baku	Rp 100,170,000	15,600	Rp 6,421

Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp -	15,600	Rp -
Biaya Overhead Pabrik	Rp 25,528,000	15,600	Rp 1,636
Total	Rp 125,698,000		Rp 8,058

C. BIAYA YANG DIPERTANGGUNGJAWABKAN

1. Harga Pokok Produk Selesai

$$= 15.600 \times \text{Rp.} 8.058 \quad \text{Rp} 125,698,000$$

2. Harga Pokok Produk dalam Proses

Biaya Bahan Baku	= 0 x 100% x Rp. 6.421	Rp -
Biaya Tenaga Kerja Langsung	= 0 x 100% x Rp. 0	Rp -
Biaya Overhead Pabrik	= 0 x 100% x Rp. 1.636	Rp -
Total Biaya yang Dipertanggungjawabkan		Rp -
Biaya untuk Produk Selesai + Biaya BDP Akhir		Rp 125,698,000

Sumber : Data Diolah, 2024

Tabel 7 : Perbandingan Harga Pokok Produksi

Subjek	Metode	Unsur Biaya			Total Biaya Produksi (Rp)	Harga Pokok Produksi (Rp)
		BBB (Rp)	BTKL (Rp)	BOP (Rp)		
RM Bungo Tanjung Raya	-	100,170,000	-	2,144,000	102,314,000	6,600

Peneliti	Process Costing	100,170,000	-	25,528,000	125,698,000	8,058
----------	-----------------	-------------	---	------------	-------------	-------

Sumber : Data Diolah, 2024

Unsur biaya yang berbeda hanya pada Biaya Overhead Pabrik, RM Bungo Tanjung Raya tidak menghitung adanya biaya depresiasi dari setiap aset yang dimilikinya., sehingga Biaya Overhead Pabrik yang terhitung untuk Harga Pokok Produksi hanya sebesar Rp. 2.144.000. Padahal realisasi dari Biaya Overhead Pabrik mereka adalah Rp. 25.528.000. Dari selisih Biaya Overhead Pabrik tersebut maka terdapat selisih untuk total biaya produksi yaitu sebesar Rp. 23.384.000 maka dari itu Harga Pokok Produksi yang terhitung jelas berbeda. RM Bungo Tanjung Raya menghitung Harga Pokok Produksi sebesar Rp. 6.600 untuk ayam goreng mereka, sedangkan realisasi Harga Pokok Produksi untuk ayam goreng adalah sebesar Rp. 8.058.

Tabel 8 : Perbandingan Laba Bruto

Subjek	Metode	Harga Jual (Rp)	Harga Pokok Produksi (Rp)	Lab Bruto (Rp)
RM Bungo Tanjung Raya	-	156,000,000	102,314,000	53,686,000
Peneliti	Process Costing	156,000,000	125,698,000	30,302,000

Sumber : Data Diolah, 2024

Menu ayam goreng pada RM Bungo Tanjung Raya dijual dengan harga Rp. 10.000 per pcs nya. Total unit yang selesai dimasak untuk setiap tahunnya adalah 15.600. Maka dari itu, estimasi penjualan setiap tahunnya adalah sebesar Rp. 156.000.000. Perbedaan terdapat pada perhitungan Harga Pokok Produksi dimana RM Bungo Tanjung Raya menghitung Harga Pokok Produksi sebesar Rp. 102.314.000 sehingga menghasilkan laba bruto untuk menu ayam goreng sebesar Rp. 53.686.000/tahun.

Realisasi yang peneliti hitung, Harga Pokok Produksi dari menu ayam goreng adalah sebesar Rp. 125.698.000, sehingga laba yang seharusnya diperoleh RM Bungo Tanjung Raya sebesar Rp. 30.302.000. Laba tersebut lebih rendah dibanding dengan perhitungan RM Bungo Tanjung Raya. Selisih laba yang diperoleh sebesar Rp. 23.384.000, selisih tersebut disebabkan oleh biaya-biaya yang dianggap tidak ada oleh RM Bungo Tanjung Raya seperti depresiasi aset.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, perhitungan Harga Pokok Produksi ayam goreng di RM Bungo Tanjung Raya menunjukkan perbedaan signifikan antara metode perhitungan yang digunakan rumah makan tersebut dengan metode Process Costing

1. Harga Pokok Produksi (HPP) menurut RM Bungo Tanjung Raya: Rp6.600 per unit, dengan total biaya produksi Rp102.314.000 per tahun. Perhitungan ini tidak mencakup biaya depresiasi aset sebesar Rp23.384.000, yang seharusnya dimasukkan ke dalam Biaya Overhead Pabrik (BOP).
2. Harga Pokok Produksi (HPP) menurut metode Process Costing : Rp8.058 per unit, dengan total biaya produksi Rp125.698.000 per tahun.

Dari perhitungan tersebut, selisih Harga Pokok Produksi (HPP) sebesar Rp1.458 per unit menyebabkan perbedaan laba bruto:

1. Laba bruto menurut RM Bungo Tanjung Raya: Rp53.686.000 per tahun.
2. Laba bruto menurut metode Process Costing: Rp30.302.000 per tahun.

Selisih laba bruto sebesar Rp23.384.000 mencerminkan biaya depresiasi aset yang diabaikan oleh RM Bungo Tanjung Raya. Oleh karena itu, penggunaan metode perhitungan yang lebih akurat, seperti Process Costing , sangat disarankan untuk mendapatkan hasil yang lebih realistis dan dapat dipertanggungjawabkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Amanda, Cut Della. *Analisis Harga Pokok Produksi UMKM RM Padang Ganti Salero*. 2021. (Diakses pada 21 Oktober 2024)
- Ginee. "Harga Pokok Penjualan (HPP) : Arti,Tujuan,Komponen, dan Penerapannya." 2021. (Diakses pada 21 Oktober 2024)
- MUZAKI, A. "Pengertian Harga Pokok Produksi, disertai unsur, rumus dan cara perhitungannya." 2021. (Diakses pada 21 Oktober 2024)
- SILALAH, D. "Cara Menghitung Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan (HPP)." 2019. (Diakses pada 21 Oktober 2024)
- Hamidah, A. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Process Costing pada Pabrik Tahu Tempe Sumber Sari Kota Gorontalo. *Jurnal Mahasiswa Akuntansi*.
- Monica, Y. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Process Costing pada Usaha Bubur Ayam Cianjur Kang Ade. *Accounting Information System , Taxes, and Auditing*.
- Pomantow, L. P. (2021). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing pada RM. Ayam Goreng Krispy Dahar. *Jurnal Emba*.