

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI AYAM BROILER PADA USAHA TERNAK LANGODAY FRESH CHICKEN

Niken¹⁾ Ahmad Tomu²⁾

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Jambatan Bulan Timika

Email: stie@stiejb.ac.id

ABSTRACT

This research aims to determine the correct cost of production and selling price using full costing and cost-plus pricing methods. The method used is a descriptive method. This research obtained data in the form of transaction data for the 2020 period which was compiled into Langoday Fresh Chicken's financial reports. The results of Langoday Fresh Chicken's research show that the cost of production is IDR 41,744 and the correct selling price for each chicken is IDR 56,093.

Keywords: *Cost of Production, Selling Price, Full Costing, Cost Plus Pricing.*

PENDAHULUAN

Pada era perkembangan pembangunan ekonomi kini, turut memberikan peluang terhadap peluang adanya peningkatan usaha diberbagai bidang termasuk usaha dibidang peternakan. Seiring dengan semakin meningkatnya usaha tentunya akan turut berdampak pada semakin tingginya tingkat persaingan antar usaha. Maka dari itu, untuk dapat memenangkan tingkat persaingan yang ketat antar peternak diperlukannya peningkatan daya saing, baik dalam hal meningkatkan produktivitas, kualitas, dan efesiensi usaha dengan memeperhatikan aspek keamanan pangan maupun kelestarian hidup agar tetap terjaga kualitasnya.

Salah satu jenis usaha peternakan yang turut mengalami perkembanganya itu usaha ayam ras pedaging (broiler). Dalam menjalankan kegiatan usaha ini, faktor kepastian pasar sangat diperlukan oleh para peternak maupun pedagang dikarenakan semakin lama produk disimpan akan mengakibatkan semakin besarnya ongkos operasioal yang harus dikeluarkan oleh para pengusaha misalnya seperti biaya pakan dan obat-obatan. Semakin besar ongkos operasional yang tidak diimbangi dengan penjualan akan menyebabkan kerugian yang besar bagi peternak maupun pedagang. Oleh karena itu, para peternak harus mengetahui kelemahan dari kegiatan usahanya termasuk biaya yang dikeluarkan sehingga dapat dilakukan

pengambilan keputusan bisnis yang tepat serta mampu meraih pangsa pasar yang diinginkan.

Usaha peternakan ayam ras pedaging (broiler) di Kabupaten Mimika terutama dengan pola kemitraan masih terbilang baru, namun berkembang cukup pesat seiring semakin berkembangnya Kota Timika. Namun di sisi lain, perkembangan usaha ini tidak disertai dengan proses akuntansi yang baik dalam pengelolaan sistem keuangan yang lebih akuntabel. Pentingnya proses akuntansi dalam perkembangan usaha agar setiap pengeluaran dan pemasukan dapat terdokumentasi lebih detail dan terperinci agar dapat menjadi dasar dalam mengambil keputusan yang tepat terutama dalam penentuan harga jual yang kompetitif. Harga jual kompetitif merupakan penentuan harga jual yang tidak terlalu rendah dan tidak terlalu tinggi dari harga pokok produksi. Hal ini dikarenakan penetapan harga jual yang terlalu rendah dari harga pokok produksi dapat berakibat pada risiko terjadinya kerugian bagi usaha. Sebaliknya penetapan harga jual yang terlalu tinggi dari harga pokok produksi dapat berakibat pada sulitnya kemampuan bersaing usaha dengan usaha sejenis.

Kompleksnya perhitungan harga pokok produksi ayam ras pedaging (broiler) seharusnya membuat para peternak lebih cermat dalam menentukan harga pokok produksi. Pemahaman yang masih terbatas dalam penentuan

harga pokok produksi menjadi penyebab timbulnya banyak kesalahan oleh para peternak dalam menentukan besarnya harga pokok produksi yang dihasilkan. Terkadang tidak dilakukannya pencatatan secara terperinci maupun sistematis oleh peternak terkait perkembangan keuangannya seperti besarnya pengeluaran untuk produksi, penerimaan, maupun keuntungan yang dihasilkan. Ada pula yang hanya mencatat kas pengeluaran dan pemasukan, serta jumlah piutang dan utang tanpa dilakukan klasifikasi berdasarkan objek biaya yang dikeluarkan terutama objek biaya untuk produksi. Kesalahan pencatatan dan pengklasifikasian biaya yang tidak tepat dapat menghasilkan informasi biaya yang tidak akurat. Menurut (Mulyadi, 2010:10) "Tanpa Informasi biaya, manajemen tidak memiliki ukuran apakah masukan yang dikorbankan memiliki nilai ekonomi yang lebih rendah dari pada nilai keluarnya, sehingga tidak memiliki informasi apakah kegiatan usahanya menghasilkan laba atau sisa hasil usaha yang sangat diperlukan untuk mengembangkan dan mempertahankan eksistensi perusahaannya". Dengan demikian sangat dibutuhkan informasi biaya yang akurat untuk setiap perusahaan.

Salah satu usaha ternak ayam ras pedaging (broiler) di Timika adalah Bapak Yohanes Hasan Langoday. Bapak Yohanes Hasan Langoday memulai usahanya pada tahun 2016 dan mulai beroperasi

pada tahun 2017 dengan nama usaha Langoday Fresh Chicken, menggunakan modal awal kurang lebih sebesar 250.000.000 dengan harga setiap ekor ayam Rp 50.000. Selama ini pengelolaan laporan keuangan Langoday Fresh Chicken hanya menggunakan pencatatan secara manual untuk pengeluaran dan pemasukan secara umum, bahkan tidak sesuai dengan standar akuntansi yang berlaku. Pencatatan yang dilakukan secara umum mengakibatkan adanya pos-pos dalam laporan keuangan yang tidak tercatat seperti tidak dilakukannya pencatatan, penyusutan aset serta adanya pengklasifikasian unsur-unsur biaya yang tidak sesuai dengan posnya. Hal ini tentunya akan berdampak pada besarnya penentuan nilai harga pokok produksi ayam ras pedaging (broiler).

Dalam penentuan harga pokok produksi sangat dibutuhkan ketelitian dan kecermatan, karena kurang tepatnya alokasi biaya akan berpengaruh terhadap nilai harga pokok produksi yang menjadi dasar dalam menentukan harga jual produk. Harga jual produk yang ditentukan akan berdampak terhadap kemampuan bersaing perusahaan dengan produk sejenis. Turunnya kemampuan bersaing dapat disebabkan oleh penentuan harga jual yang tidak kompetitif sehingga usaha tidak mampu untuk mencapai laba yang diinginkan serta mengancam kelangsungan hidup usaha.

Dengan demikian pentingnya pembuatan atau penentuan harga pokok produksi yang lebih akurat sehingga perlu untuk dilakukan penelitian dengan judul “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Ternak Ayam Broiler Langoday Fresh Chicken”.

TINJAUAN PUSTAKA

Biaya

Setiap perusahaan dalam menjalankan roda usahanya selalu memerlukan biaya, baik itu perusahaan besar maupun kecil. Besar kecilnya biaya yang dikeluarkan suatu perusahaan akan sangat mempengaruhi harga pokok produk yang dihasilkan. Oleh karena itu, laba maupun rugi perusahaan sangat tergantung dari pengelolaan biayanya. Jika biaya yang dikeluarkan tidak dapat tertutupi dengan pendapatan perusahaan maka perusahaan dapat mengalami kerugian. Sebaliknya jika penggunaan biaya lebih kecil dari pendapatan perusahaan, maka perusahaan akan memperoleh keuntungan. Besarnya peranan biaya mengharuskan pengalokasian biaya dilakukan dengan cermat.

Menurut Sujarweni (2015:9) biaya (cost) didefinisikan sebagai berikut: “Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang dalam usahanya untuk mendapatkan sesuatu untuk mencapai tujuan tertentu baik yang yang sudah terjadi/baru direncanakan”. Sedangkan menurut Lestari dan Dhyka

(2017:14) menyimpulkan “biaya (cost) adalah kas atau nilai ekuivalen kas yang dikorbankan untuk mendapatkan barang atau jasa yang diharapkan memberi manfaat saat ini atau di masa yang akan datang”.

Berdasarkan beberapa pengertian ahli tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa biaya adalah pengorbanan yang dilakukan berupa pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang untuk memperoleh keuntungan ataupun tujuan yang dicapai dimasa mendatang. Istilah biaya (cost) dan beban (expense) sering kali dianggap sama. Untuk dapat membedakan antara biaya dan beban, maka Lestari dan Dhyka (2017:14) mengemukakan definisi “beban (expenses) adalah pada saat biaya sudah habis terpakai untuk menghasilkan pendapatan.”

Sujardi (2013:5) menyimpulkan bahwa, beban atau expense adalah: “ukuran arus keluar (out flow) barang atau jasa yang dipertemukan (matched) dengan pendapatan untuk menentukan laba. Atau, expense adalah penurunan net asset sebagai akibat dari penggunaan/pemakaian jasa ekonomi dalam pembuatan pendapatan atau pembebanan pajak oleh unit pemerintah. Dari pengertian tersebut dapat disimpulkan perbedaan antara beban dan biaya. Biaya belum habis masa pakainya yang masih akan memberikan manfaat di masa yang akan datang dan

dicantumkan didalam neraca, sedangkan beban adalah biaya yang telah habis masa manfaatnya, digunakan dalam proses memperoleh pendapatan dan dicantumkan dalam laporan laba rugi.

Biaya Produksi

Menurut Hansen dan Maryanne (2015:52-53) biaya produksi adalah biaya yang berkaitan dengan pembuatan barang dan penyediaan jasa. Biaya produksi dapat diklasifikasikan menjadi tiga bagian yaitu:

- a. Biaya Bahan Baku Langsung adalah bahan yang dapat ditelusuri secara langsung pada barang dan jasa yang sedang diproduksi. Biaya bahan ini dapat langsung dibebankan pada produk karena pengamatan secara fisik dapat digunakan untuk mengukur kuantitas yang dikonsumsi setiap produk.
- b. Biaya tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang dapat ditelusuri secara langsung pada barang atau jasa yang sedang diproduksi. Seperti halnya bahan langsung, pengamatan secara fisik dapat digunakan dalam mengukur kuantitas karyawan yang terlibat dalam memproduksi suatu produk dan jasa.
- c. Biaya overhead pabrik adalah semua biaya produksi selain bahan langsung dan tenaga kerja langsung. Pada perusahaan manufaktur, overhead juga dikenal sebagai

beban pabrik (factory burden) atau overhead manufaktur (manufacturing overhead). Kategori biaya overhead memuat berbagai hal. selain bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung, banyak masuk diperlukan untuk membuat produk.

periode tertentu dan biaya produksi per satuan produk yang dihasilkan dalam periode tersebut dihitung dengan cara membagi total biaya produksi untuk periode tersebut dengan jumlah satuan produk yang dihasilkan dalam periode yang bersangkutan.

Metode Pengumpulan Biaya Produksi

Menurut Mulyadi (2010:16) pengumpulan biaya produksi sangat ditentukan oleh cara produksi. Secara garis besar cara memproduksi produk dapat dibagi menjadi dua macam yaitu:

- a. Produksi atas pesanan
Perusahaan yang memproduksi berdasarkan pesanan, mengumpulkan biaya produksinya dengan menggunakan metode biaya pesanan (job order cost method). Dalam metode ini biaya-biaya produksi dikumpulkan untuk pesanan tertentu dan biaya produksi per satuan produk yang dihasilkan untuk memenuhi pesanan tersebut dihitung dengan cara membagi total biaya produksi untuk pesanan tersebut dengan jumlah satuan produk dalam pesanan yang bersangkutan
- b. Produksi massa
Perusahaan yang memproduksi massa, mengumpulkan biaya produksinya dengan menggunakan metode biaya proses (process cost method). Dalam metode ini biaya-biaya produksi dikumpulkan untuk

Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah sejumlah biaya yang terjadi dan dibebankan dalam proses produksi. Beberapa pendapat dari pakar tentang harga pokok produksi. Pengertian harga pokok produksi menurut Putra (2018 :116) yaitu: "Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang timbul akibat adanya fungsi produksi".

Harga pokok produksi atau biaya produk menurut Supriyono (2013: 19) adalah sebagai berikut: Semua biaya yang berhubungan dengan fungsi produksi atau kegiatan pengolahan bahan baku menjadi produk selesai, didalam unsur biaya produk terdapat berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

Pengertian harga pokok produksi menurut Hardibroto 1990 (Sahetapy 2016:15) yaitu, biaya-biaya yang dikorbankan untuk memproses bahan-bahan (termasuk bahan bakunya) atau barang setengah jadi, sampai menjadi akhir untuk siap di jual. Sedangkan menurut Henry (2002:287) harga pokok produksi atau biaya produksi adalah "semua

biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi sebuah produk. Biaya produk sangat berkaitan dengan unit-unit produk yang diolah oleh sebuah pabrik, atau yang dibeli untuk dijual kembali oleh pengecer atau pedagang pasar”.

Dari beberapa definisi diatas dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi merupakan keseluruhan dari biaya-biaya yang dikorbankan sehubungan dengan proses produksi barang tersebut sehingga menjadi barang jadi yang siap untuk dijual. Biaya-biaya tersebut terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurangi persediaan produk dalam proses akhir.

Penentuan Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2016:17-19) penentuan harga pokok produksi adalah cara untuk memperhitungkan unsur-unsur biaya kedalam faktor produksi, yaitu dengan menggunakan dua metode yaitu:

a. Full costing

Merupakan metode penentuan kos produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi kedalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variable maupun tetap.

Kos produksi yang dihitung dengan pendekatan full costing terdiri dari unsur kos produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel, biaya overhead pabrik tetap) ditambah dengan biaya nonproduksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum).

b. Variable costing

Merupakan metode penentuan kos produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variable kedalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel.

Kos produksi yang dihitung dengan pendekatan variabel costing terdiri dari unsur kos produksi variabel (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel) ditambah dengan biaya nonproduksi 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).

Manfaat Informasi Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2010:39-41) informasi harga pokok produksi per pesanan bermanfaat bagi manajemen untuk:

a. Menentukan harga jual yang akan dibebankan kepada

pemesan. Defenisi biaya menyebutkan bahwa biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Dengan demikian pengertian biaya mencakup pula biaya yang akan datang, yang akan dikorbankan untuk tujuan tertentu. Perusahaan yang produksinya berdasarkan pesanan memproses produknya berdasarkan spesifikasi yang ditentukan oleh pemesan. Dengan demikian biaya produksi pesanan yang satu akan berbeda dengan biaya produksi pesanan yang lain, tergantung pada spesifikasi yang dikehendaki pemesan, oleh karena itu harga jual yang dibebankan kepada pemesan sangat ditentukan oleh besarnya biaya produksi yang akan dikeluarkan untuk memproduksi pesanan tertentu.

- b. Mempertimbangkan penerimaan dan penolakan pesanan. Adakalanya harga jual produk yang dipesan oleh pemesan telah terbentuk di pasar, sehingga keputusan yang perlu dilakukan oleh manajemen adalah menerima atau menolak pesanan. Untuk memungkinkan pengambilan keputusan tersebut, manajemen memerlukan informasi total harga pokok pesanan yang akan diterima tersebut. Informasi total harga pokok pesanan memberikan dasar

perlindungan bagi manajemen agar di dalam menerima pesanan perusahaan tidak mengalami kerugian. Tanpa memiliki informasi total harga pokok pesanan, manajemen tidak memiliki jaminan apakah harga yang diminta oleh pemesan dapat mendatangkan laba bagi perusahaan.

- c. Memantau realisasi biaya produksi. Informasi taksiran biaya produksi pesanan tertentu dapat dimanfaatkan sebagai salah satu dasar untuk menetapkan harga jual yang akan dibebankan kepada pemesan. Informasi taksiran biaya produksi juga bermanfaat sebagai salah satu dasar untuk mempertimbangkan diterima tidaknya suatu pesanan. Jika pesanan telah diputuskan untuk diterima, manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan di dalam memenuhi pesanan tertentu. Oleh karena itu, akuntansi biaya digunakan untuk mengumpulkan informasi biaya produksi tiap pesanan yang diterima untuk memantau apakah proses produksi untuk memenuhi pesanan tertentu menghasilkan total biaya produksi pesanan sesuai dengan yang diperhitungkan sebelumnya.
- d. Menghitung laba atau rugi bruto tiap pesanan. Untuk mengetahui apakah pesanan tertentu mampu menghasilkan laba atau bruto atau mengakibatkan rugi bruto,

manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang telah dikeluarkan untuk memproduksi pesanan tertentu. Informasi laba atau rugi bruto tiap pesanan diperlukan untuk mengetahui kontribusi tiap pesanan dalam menutupi biaya nonproduksi dan menghasilkan laba atau rugi. Oleh karena itu, metode harga pokok pesanan digunakan manajemen untuk mengumpulkan informasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan untuk tiap pesanan guna menghasilkan informasi laba atau rugi bruto tiap pesanan.

- e. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca. Pada saat manajemen dituntut untuk membuat pertanggung jawaban keuangan periodik, manajemen harus menyajikan laporan keuangan berupa neraca dan laba-rugi. Di dalam neraca, manajemen harus menyajikan harga pokok persediaan produk jadi dan harga pokok produk yang pada tanggal neraca masih dalam proses. Untuk tujuan tersebut, manajemen perlu menyelenggarakan catatan biaya produk tiap periode. Berdasarkan catatan biaya produksi tiap pesanan tersebut manajemen dapat menentukan biaya produksi yang melekat pada pesanan yang telah selesai diproduksi, namun pada tanggal neraca

belum diserahkan kepada pemesan.

Harga Jual

Hansen dan Mowen 2013 (Waruwu dan Longginus 2019:37) menyatakan bahwa, harga jual adalah jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan. Dari definisi di atas dapat disimpulkan bahwa harga jual adalah sejumlah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi suatu barang atau jasa ditambah dengan presentase laba yang diinginkan perusahaan. Salah satu cara yang dilakukan untuk menarik minat konsumen. Konsumen adalah dengan cara menentukan harga yang sesuai dengan kualitas produk suatu barang dan harga tersebut dapat memberikan kepuasan kepada konsumen.

Menurut Mulyadi (Waruwu dan Longginus 2020:38), ada beberapa metode dalam menentukan harga jual diantaranya adalah sebagai berikut:

- a. Penentuan harga nominal (*normal pricing*)

Dalam keadaan normal, harga jual ditentukan atas biaya penuh masa yang akan datang dan ditambahkan atas laba yang diharapkan. Penentuan harga jual normal biasa disebut *cost-plus pricing*, taksiran biaya penuh dapat dilakukan dengan dua pendekatannya itu *full costing* dan *variable contract*.

b. *Cost type contract*

Kontrak pembuatan produk atau jasa yang pihak pembeli setuju untuk membeli produk atau jasa pada total biaya yang sesungguhnya dikeluarkan oleh produsen ditambah dengan laba.

c. Penentuan harga jual pesanan khusus (*special order pricing*)

Pesanan diterima di luar pesanan regular perusahaan. Perusahaan regular adalah pesanan yang dibebani tugas untuk menutup seluruh biaya tetap yang akan terjadi dalam tahun anggaran pesanan khusus adalah diperkirakan tidak hanya mengeluarkan biaya variable saja, namun merupakan biaya tetap, karena harus beroperasi di atas kapasitas yang telah tersedia.

d. Penentuan harga jual waktu dan bahan

Penentuan harga jual bahan ini. Harga jual seperti ini digunakan oleh perusahaan bengkel mobil, dok kapal, dan perusahaan lain yang menjual jasa reparasi dan bahan, dan suku cabang sebagai pelengkap jasa.

digunakan karena ingin mengetahui fakta-fakta serta menggambarkan atau mendeskripsikan permasalahan yang berada di Langoday Fresh Chicken dalam penentuan harga pokok produksi dan harga jual yang tepat.

Data dan Sumber Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kuantitatif adalah data yang berwujud angka-angka. Data kuantitatif yang didapatkan dari usaha Langoday Fresh Chicken adalah laporan keuangan, data harga pokok produksi, harga jual dan transaksi-transaksi lainnya yang berkaitan dengan penelitian ini.

Sedang untuk sumbernya peneliti menggunakan sumber primer. Sumber primer yang digunakan adalah dengan cara mengadakan wawancara langsung kepada pemilik usaha ternak Langoday Fresh Chicken, yang merupakan pengelola usaha tersebut.

Instrumen Penelitian

Dalam melakukan penelitian ini instrumen yang digunakan dalam pengumpulan data yaitu catatan observasi, daftar wawancara dan daftar checklist yang berhubungan dengan dokumen yang dibutuhkan.

Instrumen analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah:

- a. Untuk menentukan besarnya harga pokok produksi digunakan metode full costing.

RANCANGAN PENELITIAN**Metode Penelitian**

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif. Metode deskriptif adalah prosedur pemecahan masalah yang diselidiki dengan menggambarkan keadaan subjek atau objek dalam penelitian yang berdasarkan fakta dan data yang diperoleh maupun yang dikumpulkan. Metode ini

Dengan demikian kos produksi menurut metode *full costing* terdiri dari unsur biaya produksi beriku tini:

BBB	xx
BTKL	xx
BOP variabel	xx
<u>BOP tetap</u>	<u>xx</u>
Kos produksi	xx

- b. Untuk menentukan besarnya harga jual menggunakan metode *cost plus pricing*.

Harga jual adalah sejumlah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi suatu barang atau jasa ditambah dengan presentase laba yang diinginkan

perusahaan. Presentasi laba yang diinginkan pemilik usaha 20%.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Ayam Broiler

Setelah menghitung unsur-unsur biaya produksi, baik itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung maupun biaya tenaga kerja tidak langsung dan biaya overhead pabrik, maka harga pokok produksi ayam Broiler atau ayam pedaging pada Langoday Fresh Chicken yang dihitung menggunakan metode *full costing* adalah sebagai berikut:

Table 1

Perhitungan Harga Pokok Produksi

Pternakan Langoday <i>fresh chicken</i>		
Laporan Harga Pokok Produksi		
Metode <i>Full Costing</i>		
Periode Nov 2020		
Keterangan	Biaya	
Persediaan bb awal (pakan tersisa nov 2019)	Rp 410,000	
Biaya bahan baku langsung		
Pakan	Rp 166,050,000	
Bibit DOC	Rp 116,640,000	
Persediaan bb akhir (pakan tersisa nov 2020)	Rp 410,000	
Total biaya bahan baku yang digunakan		Rp 282,690,000
Biaya Tenaga kerja langsung		
Gaji karyawan	Rp 60,000,000	
Total biaya tenaga kerja langsung		Rp 60,000,000
biaya tenaga kerja tidak langsung		
gaji pengawas kandang	Rp 12,000,000	
Total biaya tenaga kerja tidak langsung		Rp 12,000,000
Biaya overhead pabrik variabel		
Biaya bahan penolong	Rp 4,850,000	
Biaya minyak tanah	Rp 1,500,000	
Total biaya overhead pabrik variabel		Rp 6,350,000
Biaya listrik	Rp 2,400,000	
Biaya penyusutan peralatan produksi	Rp 4,172,510	
Biaya penyusutan kandang	Rp 8,079,750	
Total by overhead pabrik tetap		Rp 14,652,260
Total biaya produksi		Rp 375,692,260
jumlah produksi ayam periode 2020		Rp 9,000
biaya produksi ayam perekor		Rp 41,744

Sumber: Data diolah tahun 2020

Jumlah bahan baku yang digunakan langoday Fresh Chicken pada periode 2020 adalah sebesar Rp 282,690,000, biaya tenaga kerja langsung Rp 60,000,000, biaya tenaga kerja tidak langsung Rp 12,000,000, biaya overhead pabrik variabel Rp 6,350,000 dan biaya overhead pabrik variabel tetap Rp 14,652,260. Berdasarkan data diatas, maka total biaya produksi Langoday Fresh Chicken pada

periode 2020 adalah Rp 375.692.260,

Berdasarkan penelitian, yang dilakukan, diketahuin bahwa jumlah ayam pedaging yang di produksi selama periode januari, februari, may, juni, dan November tahun 2020 adalah sebanyak $(1.800 \times 5) = \text{Rp } 9.000$ ekor. Berdasarkan data yang diambil pada penelitian selama 5 periode di tahun 2020, diketahui setiap bulannya ayam yang dihasilkan

sebanyak 1.800 ekor. Maka harga pokok produksi yang tepat untuk setiap perekor ayam adalah total biaya produksi dibagi jumlah ayam yang diproduksi yaitu $(\text{Rp } 375.692.260 / 9000) = \text{Rp } 41.744$ perekor.

Perhitungan Harga Jual Langoday Fresh Chicken

Setelah diperoleh hasil perhitungan harga pokok produksi maka untuk menentukan besarnya harga jual yang tepat maka dilakukan perhitungan sebagai berikut:

$$\begin{aligned}\text{Harga jual} &= \text{biaya produksi} + \text{presentasi laba} \\ &= \text{Rp}41.744 + (41.744 \times 20\%) \\ &= \text{Rp } 41.744 + 8.349 \\ &= \text{Rp } 56.093\end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan harga jual di atas maka dapat diketahui harga jual yang disaran untuk setiap ekor ayam adalah sebesar Rp 56.093 dengan margin keuntungan yang diharapkan sebesar 20%.

Pembahasan Hasil Analisis

Hasil perhitungan harga pokok produksi usaha ternak Langoday Fresh Chicken dengan menggunakan metode full costing diketahui biaya produksi untuk setiap ekor ayam sebesar Rp 41.744. Besar harga pokok produksi ini berdasarkan komponen biaya produksi, dimana dari ketiga komponen biaya

produksi yang paling besar atau tinggi adalah biaya bahan baku langsung. Biaya bahan baku langsung yang mencakup 2 komponen yaitu untuk pembelian bibit sebesar Rp 116.640.000 dan pembelian pakan sebesar Rp 166.050.000. biaya bahan baku langsung ini didominasi oleh pakan karena dalam menjalankan usaha ternak ayam ini, ayam membutuhkan nutrisi dan pakan merupakan kebutuhan pokok dalam proses pertumbuhan ayam. Biaya bahan baku ini merupakan biaya yang terbesar dalam menjalankan usaha ternak ayam Broiler Langoday Fresh Chicken karena dalam menjalankan usaha ini diperlukan adanya bibit dan pakan agar usaha ini bisa berjalan.

Selain biaya bahan baku, komponen biaya produksi terbesar kedua adalah biaya tenaga kerja langsung. Biaya tenaga kerja langsung yang dipakai dalam menjalankan usaha ternak ayam Broiler adalah sebanyak 3 orang karyawan. Kemudian komponen biaya produksi yang terkecil dalam perhitungan harga pokok produksi adalah biaya overhead pabrik variable yang mencakup 2 komponen yaitu biaya bahan penolong dan biaya minyak tanah. Kedua komponen biaya produksi tersebut juga dibutuhkan dalam proses pertumbuhan ayam.

Hasil dari perhitungan harga jual yang diperoleh dengan menggunakan metode cost-plus pricing yaitu dengan harga jual sebesar Rp 56.093 dengan margin keuntungan yang diharapkan

sebesar 20%. Jika margin keuntungan yang diharapkan Langoday Fresh Chicken sebesar 20% untuk per ekor ayam maka harga jual yang disarankan untuk dipakai oleh Langoday Fresh Chicken yaitu Rp 56.093. Namun berdasarkan harga jual di pasar ternyata harga jual di pasar lebih rendah dari harga jual yang disarankan yaitu Rp 50.000 per ekor ayam. Apabila dibandingkan dengan harga pasar maka keuntungan yang akan didapatkan langoday Fresh Chicken akan lebih besar apabila menggunakan harga pasar dikarenakan para pembeli akan lebih memilih harga yang lebih murah.

Namun apabila pemilik usaha ingin mencapai margin keuntungan 20% dengan melakukan penjualan sesuai dengan harga pasar secara relative, maka cara untuk mengatasi hal tersebut adalah dengan melakukan langkah yaitu dengan meminimalisir biaya produksi, misalnya dengan bahan baku penolong yaitu vitamin (vitachick) digantikan dengan vitamin yang harganya lebih murah namun bagus atau biaya produksi yang lainnya yang mengeluarkan biaya yang cukup besar. Selain itu dengan pengurangan karyawan tidak akan berdampak langsung terhadap besarnya produksi yang dihasil Langoday Fresh Chicken karena hal ini menunjukkan bahwa pemilik usaha masih memiliki asisten pemilik usaha yang masih muda dan cukup cekatan dalam

bekerja sehingga masih mampu untuk mengolah usahanya sendiri.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis harga pokok produksi pada usaha ternak Langoday Fresh Chicken dengan menggunakan metode full costing pada periode tahun 2020 dapat diketahui sebagai berikut:

- a. Berdasarkan hasil perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing dapat diketahui harga pokok produksi untuk per ekor ayam adalah sebesar Rp 41.744 per ekor. Dengan total harga pokok produksi pada tahun 2020 sebesar Rp 375.692.260.
- b. Berdasarkan harga jual yang didapat menggunakan metode cost-plus pricing, apabila pemilik usaha menginginkan margin keuntungan 20% maka harga jual yang tepat adalah Rp 56.093 setiap ekor ayam. Namun harga jual ini harus tetap mempertimbangkan harga jual yang berlaku di pasar sehingga ayam Broiler yang dimiliki Langoday Fresh Chicken dapat terjual.

Saran

Berdasarkan dari kesimpulan dari analisis yang telah dilakukan, maka dapat ditarik saran sebagai berikut:

- a. Diharapkan Langoday Fresh Chicken menggunakan metode full costing dalam menghitung harga pokok produksinya

karena metode tersebut memperhitungkan semua unsur-unsur biaya produksinya tanpa terkecuali sehingga dengan mudah untuk menentukan harga jual yang tepat untuk per ekor ayam.

- b. jika pemilik usaha tetap ingin mencapai margin keuntungan sebesar 20% maka hal yang dapat dilakukan adalah meminimalisir biaya sehingga tidak perlu menaikkan harga jual seperti yang di tetapkan, maka tetap dapat mengikut harga jual dipasar dengan cara meminimalisir biaya produksinya.

DAFTAR PUSTAKA

- Hansen, Dor R, Maryanne M. Mowen. "Akuntansi Manajerial". Jakarta: Salemba Empat.2015.
- Lestari, Wiwik, Dhyka Bagus Permana. "Akuntansi Biaya Dalam Manajerial". Depok: PT Raja Grafindo Persada. 2017.
- Mulyadi. "Akuntansi Biaya". Yogyakarta: Unit Penerbit Dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN. 2010.
- Mulyadi. "Akuntansi Biaya". Yogyakarta: Unit Penerbit Dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN. 2016.

Putra, Indra Mahardika. "Akuntansi Biaya". Yogyakarta: Quadrant. 2018.

Sahetapy, Andre. "Analisis penentuan harga pokok perumahan BTN Kamorindah pada PT Taufik Jaya Lestari Di Kabupaten Mimika". Karya Ilmiah, STIE Jembatan Bulan, Timika. 2016: Hal.15

Simamora, Henry. "Akutansi Manajemen". Yogyakarta: UPP AMP YKPN. 2002.

Sujarweni, V.Wiratna. "Akuntansi Biaya Teori dan Penerapannya. Yogyakarta: Pustaka Baru Press. 2015.

Supriyono. Akutansi Biaya pengumpulan biaya dan penentuan harga pokok. Yogyakarta: BPFE. 2013.

Surjadi, Lukman. Akuntansi Biaya Dasar-Dasar Perhitungan Harga Pokok. Jakarta Barat: PT Indeks. 2013.

Waruwu, Sufyanti dan Longginus Gelatan. "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Pada Pabrik Roti Dwi Jaya". Jurnal Ulet Vol.IV Nomor 2. 2019: Hal.34-49.

Widilestariningtyas, Ony, dkk. Akuntansi Biaya. Yogyakarta: Graha Ilmu. 2012.