



Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Process Costing pada Usaha Bubur Ayam Cianjur Kang Ade

Yoanna Monica¹, Rasyidah Mustika^{2*}, Randy Heriyanto³, Endrawati⁴

¹ Jurusan Akuntansi, Politeknik Negeri Padang, yoannamonica07@gmail.com

² Jurusan Akuntansi, Politeknik Negeri Padang, titik.mustika@gmail.com,

³ Jurusan Akuntansi, Politeknik Negeri Padang, randy@pnp.ac.id

⁴ Jurusan Akuntansi, Politeknik Negeri Padang, endrawati@pnp.ac.id

*corresponding author

ABSTRACT

Keywords:

Manufacture

Cost of goods manufactured

Process Costing

Full Costing Method

Received : 24 Oktober 2022

Accepted : 07 November 2022

Published : 31 Desember 2022

This study aims to analyze the calculation of the cost of goods manufactured using the Process Costing Method and presentation of profit/loss obtained at the Cianjur Kang Ade Chicken Porridge Business using the Full Costing Method for the period June 2022. The Cianjur Kang Ade Chicken Porridge Business is a company engaged in the manufacture which produces chicken porridge, yellow rice and uduk rice. In collecting research data, the method used was interviews conducted directly with the owner, and observation of the processes or activities contained within the company. After the research was completed, the cost of goods manufactured for each product was obtained in June 2022, namely chicken porridge Rp. 6,622/portion, yellow rice Rp. 6,089/portion, and nasi uduk Rp. 6,062/portion. In addition, the profit earned by Kang Ade's Cianjur Chicken Porridge Business for June 2022 amounted to IDR 23,173,009.

Pendahuluan

Perusahaan manufaktur adalah perusahaan yang proses bisnisnya dimulai dengan melakukan pembelian bahan baku, kemudian mengolah bahan baku tersebut menjadi barang jadi yang siap untuk dijual. Proses mengolah bahan baku ini membutuhkan biaya produksi yang terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Perusahaan perlu melakukan perhitungan terhadap seluruh biaya produksi yang dikeluarkan untuk mengetahui laba atau rugi yang diperoleh dan agar kegiatan produksi serta usaha dapat berlangsung dengan baik. Harga pokok produksi adalah cerminan dari total biaya yang dikeluarkan akibat kegiatan produksi suatu produk hingga produk tersebut selesai. Biaya-biaya yang dikeluarkan tersebut perlu direncanakan dan dikendalikan untuk memperoleh harga pokok produksi yang sesuai. Selain itu, perhitungan harga pokok produksi perusahaan juga bertujuan untuk memperoleh laba yang semaksimal mungkin dengan mengeluarkan biaya yang seminimal mungkin.

Harga pokok produksi merupakan kumpulan biaya produksi yang terdiri atas bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik ditambah persediaan barang dalam proses awal dan di kurang persediaan barang dalam proses akhir pada periode tertentu. Menurut Mulyadi (2015) harga pokok produksi adalah jumlah biaya produksi dan barang dalam proses awal dikurangi dengan barang dalam proses akhir pada satu periode akuntansi. Sedangkan, metode harga pokok proses merupakan metode pengumpulan harga pokok produksi yang dilakukan oleh perusahaan manufaktur yang melakukan produksi secara massal.

Pada metode harga pokok proses, biaya produksi dikumpulkan untuk setiap proses selama jangka waktu tertentu, dan biaya produksi per satuan dihitung dengan cara membagi biaya total produksi dalam proses tertentu, selama periode tertentu, dengan jumlah satuan produk yang dihasilkan dari proses selama jangka waktu yang bersangkutan (Widilestariningtyas et al., 2012). Karakteristik metode harga pokok proses menurut Mulyadi (2015) yaitu: 1) Produk yang dihasilkan merupakan produk standar. 2) Produk yang dihasilkan dari bulan ke bulan adalah sama, dan 3) Kegiatan

produksi dimulai dengan diterbitkannya perintah produksi yang berisi rencana produksi produk standar untuk jangka waktu tertentu.

Menurut Dewi dan Kristanto (2015) karakteristik metode harga pokok proses adalah: 1) Proses produksi bersifat terus-menerus dan produk yang dihasilkan bersifat standar. 2) Biaya produksi dikumpulkan dan dicatat dalam setiap departemen produksi yang dilalui untuk jangka waktu tertentu (umumnya satu bulan). 3) Harga pokok per unit produk dihitung dari harga pokok produksi selesai periode tertentu dibagi dengan unit produk selesai dalam periode tersebut. 4) Produk yang belum selesai di akhir periode dicatat ke dalam rekening persediaan barang dalam proses. 5) Pada akhir periode dibuat laporan harga pokok produksi untuk setiap departemen yang berisi informasi mengenai skedul kuantitas (laporan produksi), skedul biaya (pembebanan biaya), skedul alokasi biaya (perhitungan biaya) yang menyangkut pertanggungjawaban biaya yang telah dikeluarkan dan dibebankan pada persediaan barang jadi dan persediaan barang dalam proses, dan 6) Pada umumnya barang jadi departemen satu menjadi bahan baku departemen berikutnya sampai produk selesai.

Ketepatan dalam perhitungan harga pokok produksi ini sangat diperlukan pada berbagai Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM). Salah satu UMKM yang berkembang saat ini yaitu usaha Bubur Ayam Cianjur Kang Ade yang beralamat di Jati-Padang. Usaha ini merupakan perusahaan manufaktur yang bergerak di bidang pembuatan makanan yaitu bubur ayam, nasi kuning, dan nasi uduk. Berdasarkan hal di atas, tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode harga pokok proses dan menyajikan laba/rugi dengan Metode Full Costing yang diperoleh pada Usaha Bubur Ayam Cianjur Kang Ade untuk periode bulan Juni 2022 yang berada di Kota Padang.

Metode Penelitian

Metode penelitian yaitu pengumpulan data-data sebagai berikut: **a) Wawancara**, Pengumpulan data pada metode ini dilakukan dengan melakukan wawancara atau tanya jawab langsung dengan pimpinan atau pemilik perusahaan. **b) Observasi (Pengamatan Langsung)**, melakukan pengamatan secara langsung terhadap proses produksi dari pengolahan bahan baku hingga menjadi barang jadi, dan **c. Reviu Dokumen**, Dalam metode ini, dikumpulkan dokumen-dokumen dan data-data yang ada pada perusahaan untuk melengkapi informasi terkait penelitian ini.

Metode Analisis Data yang digunakan yaitu langkah-langkah dalam penyusunan penelitian ini, dimulai dengan melakukan pengklasifikasian biaya untuk melakukan perhitungan harga pokok produksi dan selanjutnya membuat laporan harga pokok produksi dengan data yang diperoleh dari perusahaan untuk dapat memberikan saran dan perbaikan.

Hasil dan Pembahasan

Profil singkat usaha bubur ayam cianjur kang ade

Usaha Bubur Ayam Cianjur Kang Ade ini didirikan oleh Bapak Dede sebagai pemilik dan dibantu oleh istri yaitu Ibu Nurul sebagai bendahara pada bulan Desember 2011. Perusahaan ini beralamat di Jati-Padang, lokasi ini sangat strategis karena berada di pusat kota sehingga selalu ramai oleh pembeli baik mahasiswa atau karyawan. Produk yang dihasilkan usaha Bubur Ayam Cianjur Kang Ade ini adalah makanan yang terdiri atas bubur ayam, nasi uduk, dan nasi kuning. Dalam menjalankan usaha, pemilik saat ini dibantu oleh 10 orang karyawan dan telah memasarkan produknya ke 5 tempat setiap harinya, dimana tempat penjualan pusatnya adalah di Jati.

Tabel 1. Daftar Produk Usaha Bubur Ayam Cianjur Kang Ade

No.	Nama Produk	Satuan	Harga Jual
1	Bubur ayam	Porsi	Rp 10.000
2	Nasi kuning	Porsi	Rp 10.000
3	Nasi uduk	Porsi	Rp 10.000

Sumber: Olahan data (2022)

Kegiatan operasional perusahaan

Kegiatan-kegiatan operasional yang terdapat dalam Usaha Bubur Ayam Cianjur Kang Ade adalah:

1. **Pembelian Bahan Baku**, Pembelian bahan baku dan bahan penolong untuk usaha bubur ayam ini dilakukan di pasar dan juga grosir yang telah menjadi langganan selama 6 tahun. Pemilik membeli bahan baku dan bahan penolong secara tunai setiap satu minggu sekali untuk memenuhi kebutuhan produksi. Pembelian untuk bahan penolong seperti bumbu-bumbu dilakukan setiap hari untuk menjaga kesegaran dari bahan tersebut. Pembelian bahan baku dilakukan oleh pemilik bersama istri selaku bendahara dan terkadang juga dilakukan oleh karyawan yang telah diperintahkan sebelumnya oleh pemilik.
2. **Produksi**, Usaha Bubur Ayam Cianjur Kang Ade melakukan produksi makanannya sebanyak dua kali sehari khusus untuk produk bubur ayam dan satu kali sehari untuk produksi nasi uduk dan nasi kuning. Proses produksi untuk penjualan yang dilakukan pada pagi hari dilakukan dari pukul 02.00 WIB hingga pukul 05.00 WIB, sedangkan produksi untuk penjualan yang dilakukan pada sore hari dimulai dari pukul 13.00 WIB hingga pukul 15.00 WIB.
3. **Penjualan**, Penjualan bubur ayam dilakukan dua kali dalam sehari, yaitu pukul 06.30 WIB hingga 12.00 WIB untuk penjualan pagi dan pukul 16.00 WIB hingga 23.00 WIB untuk penjualan yang dilakukan pada malam hari. Lalu untuk penjualan nasi kuning dan nasi uduk hanya dilakukan pada pagi hari dan hanya dijual pada usaha yang berlokasi di Jati atau di pusat saja. Selain penjualan yang dilakukan setiap hari, usaha ini juga menerima pesanan dari pelanggan apabila ada acara atau sejenisnya, baik itu pesanan orang pribadi maupun perusahaan dan instansi pemerintah.
4. **Penggajian**, Jumlah karyawan yang terdapat pada usaha ini sekarang yaitu sebanyak 10 orang, yang terbagi atas karyawan bagian produksi dan karyawan bagian pemasaran. Gaji yang diberikan pada karyawan bersifat variatif tergantung pekerjaan yang dilakukan.

Hasil perhitungan harga pokok proses

Selama bulan Juni 2022, Usaha Bubur Ayam Cianjur Kang Ade memproduksi total 21.000 produk yang terbagi atas bubur ayam sebanyak 16.500 porsi, nasi kuning 2.250 porsi, dan nasi kuning 2.250 porsi. Usaha ini melaksanakan produksi setiap hari, dari hari Senin hingga hari Minggu dengan rincian produksi bubur ayam 550 porsi/hari, nasi kuning dan nasi uduk diproduksi sebanyak 75 porsi/hari untuk masing-masing produk. Berikut rincian perhitungan harga pokok produksi pada Usaha Bubur Ayam Cianjur Kang Ade selama bulan Juni 2022:

1. **Biaya Bahan Baku**, Bahan baku yang digunakan dalam proses produksi produk yang terdapat pada Usaha Bubur Ayam Cianjur, yaitu beras dan ayam untuk produksi bubur ayam. Selain bubur ayam, produk yang juga dihasilkan usaha ini adalah nasi uduk dan nasi kuning dengan bahan baku berupa beras dan santan. Selama bulan Juni 2022, pemakaian bahan baku yang digunakan untuk memproduksi bubur ayam, nasi uduk dan nasi kuning seperti terlihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Rekapitulasi Pemakaian Bahan Baku Bulan Juni 2022

No	Keterangan	Kuantitas	Satuan	Harga @	Jumlah
1	Beras	900	Kg	Rp 14.000	Rp 12.600.000
2	Ayam	900	Ekor	Rp 40.000	Rp 36.000.000
3	Santan	120	Kg	Rp 22.000	Rp 2.640.000
Total					Rp 51.240.000

Sumber: Olahan data (2022)

Berdasarkan data pada Tabel 2 diperoleh total keseluruhan biaya pemakaian bahan baku selama bulan Juni 2022 adalah sebesar Rp51.240.000.

2. **Biaya Tenaga Kerja Langsung**, Tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang terlibat

langsung dalam pembuatan barang jadi dan pembayaran upahnya berdasarkan unit yang dihasilkan atau berdasarkan jam kerja. Pada Usaha Bubur Ayam Cianjur Kang Ade tidak terdapat tenaga kerja langsung karena biaya yang dikeluarkan terkait pembayaran tenaga kerja dilakukan secara harian dan nilainya tetap setiap hari. Oleh karena itu sesuai dengan definisi tenaga kerja langsung, tidak terdapat tenaga kerja langsung pada usaha ini karena pembayaran upah kepada karyawan tidak berdasarkan unit dihasilkan ataupun jam kerja. Sehingga biaya tenaga kerja pada Usaha Bubur Ayam Cianjur dialokasikan sebagai biaya tenaga kerja tidak langsung berdasarkan hal tersebut.

3. **Biaya Overhead Pabrik**, Biaya overhead pabrik adalah semua biaya produksi yang dikeluarkan perusahaan selain biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung yang diperhitungkan dalam harga pokok produksi. Pada usaha Bubur Ayam Cianjur Kang Ade semua biaya yang dikeluarkan dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produksi. Biaya yang diperhitungkan adalah biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya isi ulang gas, biaya penyusutan aset tetap, biaya sewa pabrik, biaya listrik pabrik dan biaya perlengkapan pabrik. Biaya Overhead Pabrik yang dikeluarkan pada Usaha Bubur Ayam Cianjur Kang Ade selama bulan Juni 2022 seperti terlihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Biaya Overhead Pabrik Bulan Juni 2022

No	Keterangan	Alokasi Biaya <i>Overhead</i> Pabrik			Jumlah
		Bubur Ayam	Nasi Kuning	Nasi Uduk	
1	Bahan Penolong	Rp 51.267.500	Rp 7.761.750	Rp 7.701.750	Rp 66.731.000
2	BTKTL	Rp 10.650.000	Rp 1.725.000	Rp 1.725.000	Rp 14.100.000
3	Biaya Listrik Pabrik	Rp 235.714	Rp 32.143	Rp 32.143	Rp 300.000
4	Biaya Isi Ulang Gas	Rp 1.980.000	Rp 660.000	Rp 660.000	Rp 3.300.000
5	Biaya Penyusutan Peralatan Pabrik	Rp 174.330	Rp 23.772	Rp 23.772	Rp 221.875
6	Biaya Perlengkapan Pabrik	Rp 38.304	Rp 5.223	Rp 5.223	Rp 48.750
7	Biaya Sewa Pabrik	Rp 523.810	Rp 71.429	Rp 71.429	Rp 666.667
	Total	Rp 64.869.658	Rp 10.279.317	Rp 10.219.317	Rp 85.368.292

Sumber: Olahan data (2022)

Berdasarkan Tabel 3, jumlah biaya overhead pabrik selama bulan Juni 2022 adalah sebesar Rp85.368.292. Dasar alokasi biaya overhead pabrik adalah berdasarkan total produksi per produk dibagi dengan total produksi yang dihasilkan selama satu bulan dan dikalikan dengan jumlah biaya overhead pabrik.

4. **Biaya Operasional**, Biaya Operasional terdiri dari: a) Biaya Pemasaran: Biaya pemasaran (marketing cost) adalah biaya-biaya yang terjadi untuk melakukan kegiatan dari penjualan dan pengiriman produk serta mencakup biaya promosi produk dan mempertahankan pelanggan. Biaya pemasaran yang dikeluarkan Usaha Bubur Ayam Cianjur Kang Ade selama bulan Juni 2022 seperti terlihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Rekapitulasi Biaya Pemasaran Bulan Juni 2022

No	Keterangan	Jumlah
1	Biaya Penyusutan Aset Tetap Pemasaran	Rp 689.583
2	Biaya Bahan Bakar Kendaraan	Rp 260.000
3	Biaya Sewa Tempat Pemasaran	Rp 3.100.000
4	Biaya Perlengkapan Pemasaran	Rp 224.167
5	Biaya Gaji Karyawan Pemasaran	Rp 37.200.000
6	Biaya Pemasaran Lain-lain	Rp 8.400.200
	Total	Rp 49.873.950

Sumber: Olahan data (2022)

Pada Tabel 4 telah terdapat rincian biaya-biaya yang dikeluarkan terkait kegiatan pemasaran yang terjadi selama bulan Juni 2022 pada Usaha Bubur Ayam Cianjur Kang Ade. Total biaya pemasaran yang dikeluarkan selama bulan Juni 2022 adalah sebesar Rp49.873.950. b) Biaya Administrasi dan Umum Biaya administrasi dan umum yang dikeluarkan pemilik Usaha Bubur Ayam Cianjur Kang Ade adalah biaya pulsa telepon, biaya alat tulis dan biaya struk untuk penjualan yang dilakukan melalui aplikasi. Biaya administrasi dan umum yang dikeluarkan Usaha Bubur Ayam Cianjur Kang Ade selama bulan Juni 2022 adalah sebesar Rp376.000.

Berdasarkan data biaya produksi diatas, diperoleh harga pokok produksi masing-masing produk sebagai berikut:

1. **Bubur Ayam**, Hasil analisa data menunjukkan bahwa untuk menyelesaikan Bubur Ayam sebanyak 16.500 porsi dibutuhkan biaya sebesar Rp109.269.658 dengan biaya per unit produk adalah Rp6.622 (Tabel 5).

Tabel 5. Analisa data Harga Pokok Produksi Bubur Ayam Bulan Juni 2022

LAPORAN HARGA POKOK PRODUKSI USAHA BUBUR AYAM CIANJUR KANG ADE UNTUK PERIODE YANG BERAKHIR PADA BULAN JUNI 2022			
A. SKEDUL PRODUKSI BUBUR AYAM			
Unit Masuk Proses			16.500
Unit Selesai	16.500		
Barang dalam Proses Akhir	<u>0</u>		16.500
B. BIAYA YANG DIBEBANKAN			
Biaya Produksi	Jumlah Biaya	U.E	Biaya/unit
Bahan Baku	Rp 44.400.000	16.500	Rp 2.691
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp -	16.500	Rp -
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 64.869.658	16.500	Rp 3.931
Total	Rp 109.269.658		Rp 6.622
C. BIAYA YANG DIPERTANGGUNG JAWABKAN			
1. Harga Pokok Produk Selesai			
	16.500	Rp 6.622	Rp 109.269.658
2. Harga Pokok Produk dalam Proses			
Biaya Bahan Baku		$0 \times 100\% \times \text{Rp}2.691$	0
Biaya Tenaga Kerja Langsung		$0 \times 100\% \times \text{Rp}0$	0
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik		$0 \times 100\% \times \text{Rp}3.931$	<u>0</u>
Total Biaya yang Dipertanggungjawabkan			0
Biaya untuk Produk Selesai + Biaya BDP Akhir (1+2)			<u>Rp 109.269.658</u>

Sumber: Olahan data (2022)

2. **Nasi Kuning**, Hasil analisa data dapat menunjukkan bahwa untuk menyelesaikan Nasi Kuning sebanyak 2.250 porsi dibutuhkan biaya sebesar Rp13.699.317 dengan biaya per unit produk adalah Rp6.089 (Tabel 6).

Tabel 6. Analisa data Harga Pokok Produksi Nasi Kuning Bulan Juni 2022

LAPORAN HARGA POKOK PRODUKSI USAHA BUBUR AYAM CIANJUR KANG ADE UNTUK PERIODE YANG BERAKHIR PADA BULAN JUNI 2022			
A. SKEDUL PRODUKSI NASI KUNING			
Unit Masuk Proses			2.250
Unit Selesai	2.250		
Barang dalam Proses Akhir	<u>0</u>		2.250
B. BIAYA YANG DIBEBAKANKAN			
Biaya Produksi	Jumlah Biaya	U.E	Biaya/unit
Bahan Baku	Rp 3.420.000	2.250	Rp 1.520
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp -	2.250	Rp -
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 10.279.317	2.250	Rp 4.569
Total	Rp 13.699.317		Rp 6.089
C. BIAYA YANG DIPERTANGGUNG JAWABKAN			
1. Harga Pokok Produk Selesai			
	2.250	Rp 6.089	Rp 13.699.317
2. Harga Pokok Produk dalam Proses			
Biaya Bahan Baku		$0 \times 100\% \times \text{Rp}1.520$	0
Biaya Tenaga Kerja Langsung		$0 \times 100\% \times \text{Rp}0$	0
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik		$0 \times 100\% \times \text{Rp}4.569$	<u>0</u>
Total Biaya yang Dipertanggungjawabkan			0
Biaya untuk Produk Selesai + Biaya BDP Akhir (1+2)			<u>Rp 13.699.317</u>

Sumber: Olahan data (2022)

3. **Nasi Uduk**, Hasil analisa data dapat menunjukkan bahwa untuk menyelesaikan Nasi Uduk sebanyak 2.250 porsi dibutuhkan biaya sebesar Rp13.639.317 dengan biaya per unit produk adalah Rp6.062 (Tabel 7).

Tabel 7. Analisa data Harga Pokok Produksi Nasi Uduk Bulan Juni 2022

LAPORAN HARGA POKOK PRODUKSI USAHA BUBUR AYAM CIANJUR KANG ADE UNTUK PERIODE YANG BERAKHIR PADA BULAN JUNI 2022			
A. SKEDUL PRODUKSI NASI UDUK			
Unit Masuk Proses			2.250
Unit Selesai	2.250		
Barang dalam Proses Akhir	<u>0</u>		2.250
B. BIAYA YANG DIBEBAKANKAN			
Biaya Produksi	Jumlah Biaya	U.E	Biaya/unit
Bahan Baku	Rp 3.420.000	2.250	Rp 1.520
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp -	2.250	Rp -
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 10.219.317	2.250	Rp 4.542
Total	Rp 13.639.317		Rp 6.062
C. BIAYA YANG DIPERTANGGUNG JAWABKAN			
1. Harga Pokok Produk Selesai			
	2.250	Rp 6.062	Rp 13.639.317
2. Harga Pokok Produk dalam Proses			
Biaya Bahan Baku		$0 \times 100\% \times \text{Rp}1.520$	0
Biaya Tenaga Kerja Langsung		$0 \times 100\% \times \text{Rp}0$	0
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik		$0 \times 100\% \times \text{Rp}4.542$	<u>0</u>
Total Biaya yang Dipertanggungjawabkan			0
Biaya untuk Produk Selesai + Biaya BDP Akhir (1+2)			<u>Rp 13.639.317</u>

Sumber: Olahan data (2022)

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, diperoleh harga pokok produksi untuk masing-masing produk yang dihasilkan oleh Usaha Bubur Ayam Cianjur Kang Ade seperti yang telah disajikan. Adapun laba/rugi yang diperoleh usaha ini selama bulan Juni 2022 seperti terlihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Laporan Laba Rugi Metode Full Costing Bulan Juni 2022

LAPORAN LABA RUGI (Metode Full Costing)		
USAHA BUBUR AYAM CIANJUR KANG ADE		
UNTUK PERIODE YANG BERAKHIR PADA BULAN JUNI 2022		
Pendapatan Penjualan		
Bubur Ayam	Rp 165.000.000	
Nasi Kuning	Rp 22.500.000	
Nasi Uduk	Rp 22.500.000	
Total Penjualan		Rp 210.000.000
Penjualan Bersih		Rp 210.000.000
Harga Pokok Penjualan		
Persediaan Barang Jadi Awal	0	
Harga Pokok Produksi	<u>Rp 136.608.292</u>	
Barang Tersedia untuk Dijual	Rp 136.608.292	
Persediaan Barang Jadi Akhir	<u>0</u>	
Harga Pokok Penjualan		Rp 136.608.292
Laba Kotor		Rp 73.391.708
Biaya Operasional		
Beban Pemasaran	Rp 49.873.950	
Beban Administrasi dan Umum	<u>Rp 376.000</u>	
Total Biaya Operasional		Rp 50.249.950
Laba Bersih		Rp 23.141.758

Sumber: Olahan data (2022)

Berdasarkan Tabel 8 laba kotor yang diperoleh oleh Usaha Bubur Ayam Cianjur Kang Ade pada bulan Juni 2022 adalah sebesar Rp73.391.708. Laba bersih yang diperoleh usaha tersebut selama bulan Juni 2022 adalah sebesar Rp23.141.758.

Simpulan dan Saran

Kesimpulan

Berdasarkan tujuan penelitian ini untuk menganalisis harga pokok produksi dengan menggunakan metode harga pokok proses dan menyajikan laba/rugi dengan Metode Full Costing yang diperoleh pada Usaha Bubur Ayam Cianjur Kang Ade untuk periode bulan Juni 2022, dapat disimpulkan sebagai berikut: 1. Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan, penulis memperoleh harga pokok produksi bubur ayam selama bulan Juni 2022 adalah sebesar Rp6.622/porsi, untuk nasi kuning Rp6.089/porsi, dan untuk nasi uduk Rp6.062/porsi. 2. Laba bersih yang diperoleh Usaha Bubur Ayam Cianjur Kang Ade untuk periode bulan Juni 2022 setelah memperhitungkan seluruh biaya yang terkait selama proses produksi hingga produk dijual adalah sebesar Rp23.141.758. Dari seluruh produk yang di produksi, harga pokok produk tertinggi adalah produk bubur ayam yaitu Rp. 6.622/porsi.

Saran

Saran yang dapat diberikan yaitu agar pada penelitian selanjutnya terhadap Usaha Bubur Ayam Cianjur Kang Ade dilaksanakan ketika harga bahan-bahan pasar dalam keadaan stabil. Hal ini karena terdapat keterbatasan pada penelitian ini yaitu data diambil ketika harga bahan-bahan di pasar mengalami kenaikan yang cukup signifikan, sehingga kenaikan ini memicu biaya produksi

yang dikeluarkan menjadi lebih tinggi dan laba yang diperoleh juga cenderung rendah. Hal ini menyebabkan data yang diperoleh tidak menggambarkan perhitungan harga pokok produksi atau laba/rugi yang sesungguhnya karena keterbatasan tersebut, sehingga data ini tidak dapat dijadikan sebagai patokan atau acuan.

Referensi

- Dewi, Sofia Prima., dan Septian Bayu Kristanto. (2015). Akuntansi Biaya (edisi ke-2). Bogor: In Media.
- Mulyadi. (2015). Akuntansi Biaya (edisi ke-5). Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Riwayadi. (2016). Akuntansi Biaya: Pendekatan Tradisional dan Kontemporer (edisi ke-2). Jakarta: Salemba Empat.
- Widilestariningtyas, Ony., Sri Dewi Anggini., dan Dony Waluya Firdaus. (2012). Akuntansi Biaya. Yogyakarta: Graha Ilmu.