

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang Penelitian**

Perkembangan dunia usaha yang semakin pesat menyebabkan semakin ketatnya persaingan usaha baik dalam lingkup Nasional hingga Internasional. Ketatnya persaingan ini menuntut para pengusaha untuk mencari cara agar dapat mempertahankan usahanya, maka perusahaan harus dapat meningkatkan efektivitas kerjanya guna meningkatkan daya saing perusahaan serta memiliki strategi yang tepat dan cermat agar mampu bertahan dalam persaingan. Perusahaan perlu membuat kebijakan yang mengacu pada terciptanya efisiensi dan efektifitas kerja, kebijakan tersebut dapat berupa penetapan harga pokok produksi. (Rahmawati, dkk : 2014)

Suatu perusahaan tentu mempunyai tujuan tertentu yang harus dicapai secara maksimal demi kelancaran dan kelangsungan hidupnya. Salah satu parameter yang dapat digunakan untuk menunjukkan keberhasilan tersebut adalah aspek finansial yang dapat dilihat dari kemampuan dalam mencapai laba yang maksimal dengan cara menekan biaya produksi sekecil-kecilnya. Apabila biaya dikeluarkan saat proses produksi terlalu kecil, maka harga pokok produksi terlalu besar, maka harga pokok produksi akan naik (Oemar: 2010)

Informasi tentang biaya dihasilkan dari suatu sistem akuntansi yang terintegrasi dengan baik yang memungkinkan manajer dapat menganalisa biaya-biaya yang berkaitan dengan produk yang dihasilkan perusahaan. Harga pokok

produksi misalnya, perusahaan membutuhkan informasi tentang biaya-biaya yang membentuk harga pokok produksi itu sendiri. Kamarudin (2007) mengemukakan bahwa biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan suatu barang. Biaya produksi merupakan biaya yang berkaitan dengan pembuatan barang atau penyediaan jasa. Biaya-biaya yang membentuk harga pokok barang yang dihasilkan meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Perhitungan harga pokok produksi sangat penting bagi setiap perusahaan manufaktur. 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 (Rahman, dkk : 2014).

Harga pokok produksi sering diterapkan pada perusahaan yang bergerak dibidang manufaktur. Perusahaan manufaktur adalah perusahaan yang mengolah bahan baku menjadi barang setengah jadi atau barang jadi dengan berbagai macam proses produksi untuk dijual kepada pelanggan. Siklus kegiatan perusahaan manufaktur dimulai dengan pembelian bahan baku, kemudian melakukan pengolahan bahan baku di bagian produksi dan berakhir dengan penyerahan produk jadi ke bagian gudang. Tujuan dari beroperasinya suatu perusahaan manufaktur yaitu untuk memperoleh laba, yang berasal dari penjualan produk jadi. Selain laba, perusahaan manufaktur harus dapat meningkatkan mutu dan kualitas produk untuk menghadapi para pesaingnya. (dwiuripwardoyo, 2016)

Kopi merupakan salah satu komoditas dunia yang membawa nama Indonesia, khususnya daerah pulau Jawa. Dalam perkopian dunia, secangkir kopi diistilahkan sebagai *a cup of java* (Kementerian Perindustrian Republik Indonesia, (2017:1). Pada saat ini *ngopi* atau minum kopi tidak hanya dilakukan oleh orang yang sudah tua tetapi minum kopi sudah menjadi kebiasaan anak-anak muda dan sudah bukan lagi sekedar minum kopi, tetapi sudah menjadi sebuah rutinitas bagi anak-anak milenial, berdiskusi atau bercengkrama sambil minum kopi adalah budaya masyarakat Indonesia, terutama dikalangan anak-anak milenial hingga dewasa. Minum kopi dijadikan media berkumpul dan ajang bertukar pikiran. Oleh karena itu konsumsi kopi domestik terus meningkat setiap tahunnya.

Data konsumsi domestik kopi Indonesia yang dipublikasikan oleh *International Coffee Organization* atau *ICO* (2021) dari tahun 2017-2018 sampai dengan 2020-2021 menunjukkan kenaikan setiap tahunnya. Tingkat pertumbuhan rata-rata konsumsi kopi masyarakat Indonesia sebesar 1,7 persen lebih besar dari tingkat pertumbuhan rata-rata konsumsi kopi dunia yaitu sebesar 1,0 persen (ICO, 2021). Data perkembangan konsumsi kopi disajikan pada Gambar 1.1.

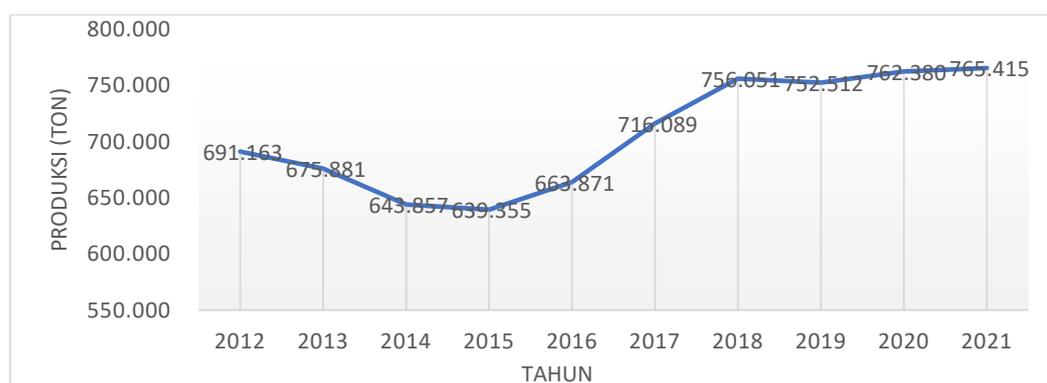
Berdasarkan data pada Gambar 1.1 peningkatan konsumsi kopi domestik paling tinggi terjadi pada tahun 2020-2021. Tingginya tingkat konsumsi kopi telah memberikan dampak terhadap peningkatan berbagai usaha berbasis kopi dari mulai industri hulu sampai hilir.



Sumber: *International Coffee Organization / ICO (2021)*

Gambar 1.1 Konsumsi Kopi Indonesia tahun 2017-2018 sd 2020-2021 (ton)

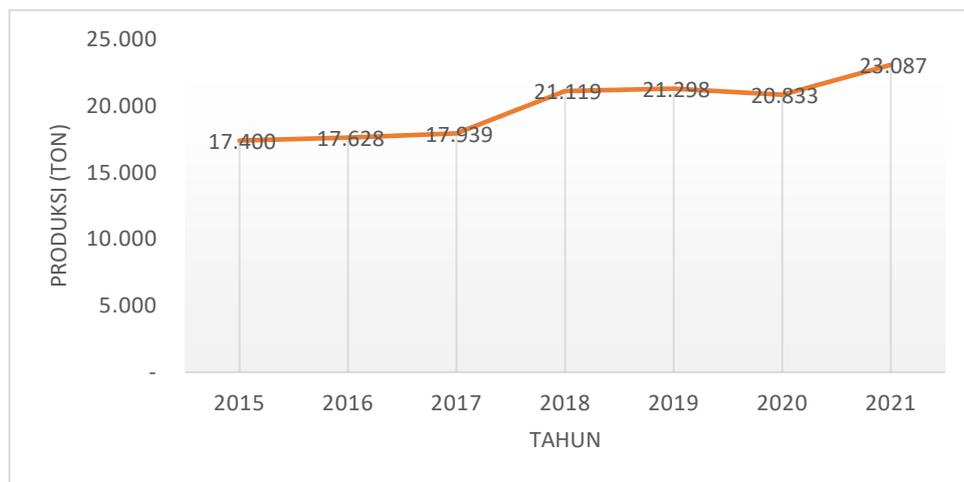
Pada industri hulu telah terjadi peningkatan produksi kopi baik ditingkat nasional maupun regional. Secara nasional produksi kopi mengalami kenaikan yang sangat signifikan terjadi mulai tahun 2016, 2017, sampai tahun 2018. Pada tahun 2019 sampai tahun 2021 memperlihatkan kecenderungan yang terus meningkat (Grafik 1.2).



Sumber : Statistik Kopi Indonesia 2020 (BPS Indonesia, 2021:18)

Gambar 1.2 Produksi Kopi Perkebunan Indonesia, 2012-2020

Produksi kopi di Jawa Barat pada lima tahun terakhir yaitu dimulai dari tahun 2018 sampai dengan tahun 2021 secara umum memperlihatkan kenaikan (BPS Provinsi Jawa Barat (2022)). Perkembangan produksi kopi di Jawa Barat khususnya yang berasal dari Perkebunan Rakyat tersaji pada Gambar 1.2.



Sumber: Produksi Kopi di Jawa Barat, Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat (2022)

Gambar 1.3. Produksi Kopi Perkebunan Rakyat Jawa Barat 2015-2021

Pada industri hilir juga telah terjadi perkembangan yang positif baik pada industri pengolahan green bean menjadi kopi roasted, bubuk kopi yang siap seduh, maupun usaha-usaha yang menjual berbagai racikan kopi seduh.

Saat ini industri berbasis kopi telah berkembang tidak hanya di kota-kota besar namun di daerahpun berkembang dengan pesat. Kota Tasikmalaya merupakan salah satu kota yang berada di wilayah Jawa Barat, kini telah bermunculan usaha yang menjajakan berbagai racikan kopi, baik sebagai konsep utama ataupun hanya menu pelengkap. Menurut Perkumpulan Kedai Kopi

Tasikmalaya pada tahun 2022 terdapat 167 kedai kopi di Kota Tasikmalaya, mulai dari kedai yang sangat sederhana sampai dengan yang modern.

Kepatok *Roastery* merupakan salah satu UMKM yang mengembangkan bisnis berbasis kopi. Kepatok *Roastery* berlokasi di Pusat Kota Tasikmalaya, tepatnya di Jalan Bebedahan Kelurahan Tawang Kecamatan Purbaratu Kota Tasikmalaya. Usaha yang dijalankan UMKM Kepatok *Roastery* adalah berupa usaha jasa *roasting*, proses pengolahan *green bean* menjadi kopi *roasted* dan kedai kopi. Dari ketiga usaha yang dijalankan Kepatok *Roastery* saat ini lebih memprioritaskan pada usaha proses pengolahan *green bean* kopi menjadi kopi *roasted*. *Green bean* kopi adalah biji kopi mentah yang belum disangrai dan biasanya berwarna hijau. *Green bean* kopi diproses dari buah ceri kopi matang dan melalui tahap pengeringan dengan teknik tertentu untuk memaksimalkan kandungan senyawa rasa. Kopi *roasted* adalah biji kopi yang sudah dilakukan penyangraian.

Kepatok *Roastery* sebagai UMKM yang baru berkembang dihadapkan pada berbagai masalah. *Pertama*, harga bahan baku. Usaha pengolahan *green bean* menjadi *beans* (kopi *roasted*) yang dilakukan oleh Kepatok *Roastery* dimulai dengan pengadaan bahan baku yang akan diolah. Bahan baku dalam bentuk *green bean* dibeli dari *online shop*, Kepatok *Roastery* sendiri belum bekerjasama dengan para petani lokal maupun regional, hal ini disebabkan Kepatok *Roastery* belum memiliki atau belum mampu menetapkan standar mutu *green bean*. Kualitas *green bean* merupakan salah satu faktor yang akan mempengaruhi rasa kopi, sehingga menetapkan pembelian bahan baku secara online dari produsen yang sudah

kompeten sehingga harganya relatif lebih mahal. Kedua, permintaan konsumen kopi *roasted* sangat bervariasi, terutama pembeli mempertimbangkan daerah produsen kopinya, serta proses pengolahan awal, hal ini menyebabkan harga bahan baku yang bervariasi. Ketiga, pemasaran hasil. Dalam melakukan proses produksi Kapatok *Roastery* belum melaksanakan *Quality Control* terhadap produk yang dihasilkan sehingga belum dapat melakukan segmentasi pasar secara jelas. Ketiga permasalahan tersebut di atas menyebabkan sulitnya menetapkan harga jual produk. Sebelum menetapkan harga jual tentunya UMKM Kapatok *Roastery* terlebih dulu harus menghitung Harga pokok produksi. Berdasarkan hasil observasi di lapangan UMKM Kapatok *Roastery* penentuan Harga pokok produksi maupun Harga Jual masih berdasarkan pengalaman saja sehingga seringkali perhitungan Harga pokok produksinya tidak tepat. Ketidaktepatan dalam perhitungan harga pokok produksi ini diakibatkan oleh tidak rincinya biaya-biaya yang masuk ke dalam biaya produksi termasuk biaya *overhead*.

Tidak rincinya biaya-biaya untuk dialokasikan sebagai biaya produksi kedalam suatu produk, termasuk biaya *overhead*, dapat mengakibatkan kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi yang berimplikasi pada kesalahan penetapan harga jual. Jika UMKM Kapatok *Roastery* masih menggunakan metode tersebut dalam perhitungan harga pokok produksinya, maka akan dihasilkan perhitungan harga pokok produksi yang tidak akurat, sehingga penetapan harga jual produk pun tidak tepat yang mengakibatkan profit menjadi tidak optimal.

Harga jual satu produk ditentukan dari harga pokok produksi, jika perhitungan harga pokok produksi tidak tepat maka akan mempengaruhi penentuan harga jual produk tidak tepat juga. Misalnya perhitungan harga pokok produksi yang terlalu tinggi, akan mengakibatkan harga suatu produk tidak mampu bersaing di pasar. Begitu juga sebaliknya jika perhitungan harga pokok produksi rendah maka akan menghasilkan penentuan harga produk yang rendah pula dan dapat mengakibatkan perusahaan tidak akan mencapai laba yang maksimal walaupun harga jual dapat bersaing di pasar. Namun, di tengah kondisi perekonomian saat ini ketika harga-harga tengah naik tentu akan sangat sulit bagi perusahaan untuk menetapkan harga jual yang murah atas produk yang diproduksinya dengan kualitas yang masih tetap sama, hal ini dikarenakan biaya untuk memproduksi barang untuk produk tersebut tentu juga akan naik karena pengaruh kenaikan harga-harga yang terjadi, dalam hal ini perusahaan dituntut untuk bisa mengambil keputusan yang tepat akan permasalahan ini agar perusahaan tidak mengalami kerugian.

Harga pokok produksi merupakan bagian terpenting yang harus dihitung oleh perusahaan untuk dapat menetapkan harga jual. Terdapat beberapa metode dalam perhitungan harga pokok produksi menurut kaidah akuntansi biaya, diantaranya metode *full costing* dan *variabel costing*. Menurut Mulyadi (2012, 16) dalam perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing*, semua biaya yang termasuk untuk memproduksi suatu produk dimasukkan ke dalam perhitungan harga pokok produksi, biaya tersebut antara lain biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik baik tetap maupun variabel.

Dalam perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*, biaya tetap merupakan biaya yang dimasukkan kedalam perhitungan harga pokok produksi karena biaya tetap merupakan biaya yang melekat kepada produk, baik produk jadi atau produk yang masih dalam proses dan biaya tetap tersebut baru dapat habis ketika produk sudah terjual. Maka dari itu perusahaan dapat menghitung harga pokok produksinya dengan akurat dan dapat menghasilkan harga jual produk yang tepat dan dapat bersaing di pasaran.

Berdasarkan latar belakang dan masalah yang telah diuraikan di atas, penulis memilih untuk menerapkan metode *full costing* dalam menentukan harga pokok produksi pada UMKM Kapatok *Roastery*. Metode ini merupakan metode yang membebankan seluruh biaya produksi baik yang berperilaku tetap ataupun variabel ke dalam produk. Sehingga dapat diperoleh perhitungan harga pokok produksi yang lebih akurat dan penetapan harga jual pun menjadi tepat. Hal ini yang menjadi referensi bagi penulis untuk menggunakan metode *full costing* dalam penelitian ini.

Melihat fenomena yang telah dijelaskan di atas maka dalam hal ini penulis tertarik untuk melakukan kajian pada usaha Kapatok *Roastery* mengenai Perhitungan harga pokok produksi dan Penetapan Harga Jual, perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* serta perbedaan harga jual dengan menggunakan metode tersebut. Oleh karena itu penulis tertarik untuk melaksanakan penelitian dengan Judul ***“Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual”*** pada UMKM Kapatok *Roastery* di Kota Tasikmalaya

## 1.2 Identifikasi masalah penelitian

Analisis penentuan harga pokok produksi dengan metode *full costing* sebagai dasar penetapan harga jual pada perusahaan UMKM Kepatok *Roastery* di Kota Tasikmalaya periode 2019-2021 sangatlah penting bagi perusahaan sebagai dasar dalam menetapkan harga jual produk yang dihasilkan agar mampu bersaing di pasar. Oleh karena itu dalam penelitian ini dapat ditetapkan identifikasi masalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah cara penentuan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Produk Kopi *Roasted* pada UMKM Kepatok *Roastery*
2. Bagaimanakah perhitungan Harga Pokok Produksi UMKM Kepatok *Roastery* dengan menggunakan metode *Full Costing*.
3. Berapakah perbedaan harga pokok produksi yang ditetapkan oleh UMKM dengan harga pokok produksi yang ditetapkan berdasarkan metode *full costing* produk kopi *roasted* yang dihasilkan UMKM Kepatok *Roastery*.

## 1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian yang akan dilakukan adalah :

1. Untuk mengetahui cara penentuan harga pokok produksi dan harga jual produk kopi *roasted* pada UMKM Kepatok *Roastery*.
2. Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi kopi *roasted* pada UMKM Kepatok *Roastery* dengan menggunakan metode *Full Costing*.
3. Untuk menganalisis perbedaan harga pokok produksi kopi *roasted* yang ditetapkan berdasarkan cara perusahaan dengan yang menggunakan metode *Full Costing*.

## 1.4. Kegunaan Hasil Penelitian

Berdasarkan maksud dan tujuan penelitian yang ingin dicapai dalam penelitian ini, maka diharapkan dapat berguna dan bermanfaat bagi:

### **1.4.1 Kegunaan Pengembang Ilmu**

Dapat menambah ilmu pengetahuan dan kemampuan berfikir mengenai perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dan penetapan harga jual sehingga dapat membandingkan ilmu pengetahuan yang didapat saat pembelajaran perkuliahan dengan realita apa yang ada di lapangan.

### **1.4.2 Kegunaan Praktis**

#### 1. Bagi perusahaan

Dapat digunakan sebagai masukan informasi sebagai bahan pertimbangan/evaluasi bagi UMKM Kepatok Roastery Tasikmalaya.

#### 2. Bagi pihak lain

Sebagai bahan referensi atau masukan bagi penelitian selanjutnya, khususnya untuk penyajian topik-topik yang berkaitan dengan masalah yang dibahas pada penelitian ini.

## **1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian**

### **1.5.1 Lokasi Penelitian**

Lokasi penelitian terletak di Kota Tasikmalaya. Subjek penelitian *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual* adalah perusahaan UMKM Kepatok Roastery yang berlokasi di Jalan Bebedahan No. 116, Kecamatan Purbaratu Kota Tasikmalaya Jawa Barat.

### **1.5.2 Waktu Penelitian**

Penelitian dilaksanakan selama tiga bulan yaitu dimulai dari bulan Januari 2022 sampai dengan bulan April 2023. Tahapan penelitian dibagi kedalam tiga tahapan yaitu ; tahap persiapan, Adapun rincian jadwal waktu penelitian tersaji pada lampiran.