

Harga Pokok Produksi dalam Penetapan Harga Jual Ikan Asin di Pengolah Ikan Desa Asemtoyong Kecamatan Taman Kabupaten Pemalang

[Cost of Production in Stipulation of Fish Selling Price in Fish Processing Village Asemtoyong District Park Regency of Pemalang]

Sobariah

Jurusan Penyuluhan Perikanan - Sekolah Tinggi Perikanan
Jalan Cikaret Nomor 2 Bogor, Jawa Barat

Diterima: 8 Juni 2016; disetujui: 15 Juli 2016

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana penetapan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual ikan asin dengan mengidentifikasi factor factor yang mempengaruhi harga pokok produksi. Diantaranya adalah biaya-biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi ikan asin kacang, yang dilakukan oleh pengolah ikan asin kacang. Penelitian dilakukan di pengolahan ikan asin kacang desa Asemtoyong Kecamatan Taman Kabupaten Pemalang Jawa Tengah. Dengan melibatkan 10 orang pengolah yang dipilih secara acak dan beberapa pedagang sebagai responden yang diwawancarai. Kegiatan pengolahan di desa asemtoyong yang dilakukan pengolah sangat sederhana, ke-nmasanpun sangat sederhana sehingga penelitian ini dapat menentukan biaya-biaya yang digunakan untuk mengolah ikan sehingga harga pokok dapat dihitung sehingga dapat menentukan harga jual. Analisis data dilakukan secara deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan: bahwa dari identifikasi biaya biaya dan perhitungan harga jual perkilogram dengan kesepakatan yang dibuat antar pengolah ikan biaya-biaya yang digunakan selama proses produksi serta nilai rupiah yang diperoleh asin yaitu harga jual adalah Rp.9000,- dengan keuntungan pengolah setiap kali produksi memperoleh sebesar = Rp 4.871.429 – atau setiap kilogram mendapat keuntungan sebesar Rp. 1.550,-. Walaupun kegiatan tersebut cukup sederhana baik dalam pengolahannya maupun pengemasannya, akan tetapi sudah dapat menghasilkan kelebihan dari harga pokok produksi sebesar Rp.1550,- /kg.(Rp.9.000 – 7.450), pengolah masih tetap eksis menjalankan usahanya, dengan demikian perhitungan harga pokok cukup berperan untuk menetapkan harga jual ikan asin di setiap kegiatan produksinya,

Kata kunci: harga jual, harga pokok

Abstract

This study aims to determine how the determination of the cost of production in determining the selling price of salted fish by identifying factor factors that affect the cost of production. Among them are the costs incurred in producing salted fish, which is done by the processing of salted fish. The research was done in the processing of salted fish of Asemtoyong village Kecamatan Taman Kabupaten Pemalang Jawa Tengah. Involving 10 randomly selected and multiple processors raders as respondents interviewed. The processing of the village asemtoyong done by the rocessor is very simple, to the very simple, so the research can determine the costs used to rocess the fish so that the cost of goods can be calculated so that it can determine the selling price. Data analysis was done descriptively qualitative. The result of the research shows that from Dentification of cost cost and calculation of selling price of perkilogram with agreement which have been made between fish processing cost which used during production process and value roduction earned = Rp 4,871,429 - or each kilogram profit of Rp. 1.550, -of rupiah obtained salt that is selling price is Rp.9000, - with processing profit every time. Thus, although the activity is quite simple both in processing and packaging, but already can produce the *excess* of the cost of production sebesar Rp.1550, - / kg, (Rp.9.000 - 7,450), the processor still exist to run its business, and thus Calculation of the cost of production is enough role to determine the selling price of salted fish in every production activity.

Keywords: calculation, cost factor, criteria

✉ Penulis korespondensi

Alamat surel : sobariahana@yahoo.com

PENDAHULUAN

Pada dasarnya kegiatan pengusaha pengolahan ikan dimanapun, selalu berusaha menghasilkan barang yang berkualitas tinggi namun harganya relatif rendah. Agar hal tersebut dapat tercapai maka pengusaha pengolah komoditi ikan menggunakan biaya relatif efektif. Biaya produksi akan sangat diperlukan untuk menentukan harga pokok produksi suatu produk. Biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk harus jelas, sehingga penentuan harga pokok produksinya akan tepat. Ketidak tepatan dalam perhitungan harga pokok produksi akan menyesatkan manajemen dalam membuat keputusan. Harga pokok produksi yang merupakan kumpulan dari berbagai biaya-biaya yang dikeluarkan untuk mengolah bahan baku menjadi barang jadi. Dalam hal ini pengolah ikan asin dalam menentukan harga pokok unit produksinya, adalah menghitung semua biaya yang akan terjadi diperlakukan untuk biaya unit produksi sehingga terdapat berbagai unsur biaya non produksi yang dimasukkan dalam elemen harga pokok produksi. Sehingga mengakibatkan ketidaktepatan dalam suatu perhitungan harga pokoknya dan juga akan berpengaruh terhadap penetapan harga jual dan laba usaha. Menurut Abdul Halim, (2009}, harga dapat ditentukan atau dihitung: Harga didasarkan pada biaya

total ditambah laba yang diinginkan (*cost plus pricing method*).

Untuk itu maka dapat diharapkan pengusaha komoditi ikan asin ini mampu menentukan harga pokok yang tepat sehingga dapat bersaing dengan pengusaha lain yang sejenis. Untuk itu penelitian ditujukan pada kajian penetapan harga pokok produksi pengolahan ikan asin kacang di areal Desa Asem Doyong Kecamatan Taman Kabupaten Pemalang.

Permasalahan yang dikaji dalam penelitian ini adalah: (1) Metode apakah yang digunakan dalam menentukan harga pokok produksi pengolahan komoditi ikan asin kacang di Kecamatan Taman Kab. Pemalang; (2) Komponen biaya apa saja yang digunakan dalam menentukan harga pokok produksi Pengolahan komoditi ikan asin kacang; dan (3) Bagaimanakah cara perhitungan harga pokok produksi ikan asin kacang.

Penelitian ini bertujuan: (1) untuk mengetahui metode yang digunakan dalam menentukan harga pokok unit produksi pengolahan ikan asin kacang; (2) untuk mengetahui komponen semua biaya yang digunakan dalam menentukan harga pokok produksi pengolahan ikan asin Kacangan; dan (3) untuk mengetahui cara perhitungan harga pokok produksi Pengolahan Ikan asin Kacangan.

Kerangka pemikiran penelitian ini adalah untuk mengetahui: Harga Pokok produksi (X) adalah variabel bebas yang merupakan skor yang diperoleh dari pengukuran dengan menggunakan angket sebagai variabel bebas harga Pokok mempunyai dua dimensi, (1) dimensi pertama yaitu jenis Harga pokok Produksi dan dapat diukur dengan perhitungan biaya yang dikeluarkan yaitu seberapa besar peluangnya biaya biaya tersebut menjadi dasar perhitungan harga jual, biaya produksi yaitu bagaimana perputaran atau pencatatan biaya biaya bahan baku, tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik (bop), dan (2) sedangkan dimensi kedua adalah efektivitas dan dapat diukur dengan mengetahui seberapa manfaat harga pokok produksi dapat mengukur harga jual (y) variabel terikat apakah biaya biaya tersebut sudah sesuai dengan aturan-aturan yang ada. Biaya produksi adalah merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap jual.

Dari uraian diatas maka dapat dikemukakan hipotesis sebagai berikut: Diduga terdapat pengaruh biaya biaya bahan baku, biaya langsung dan biaya *overhead* terhadap perhitungan harga jual barang yang diproduksi

BAHAN DAN METODA

Penelitian dilakukan pada suatu unit pengolahan ikan asin di desa Asem Doyong Kecamatan Taman Kabupaten Pemalang, selama tiga bulan dari bulan Juli sampai Oktober 2015.

Populasi adalah orang yang dengan kegiatan pengolah ikan asin yang ada didesa Asem Doyong Kecamatan Taman Kabupaten Pemalang. populasinya dari warga pengolah ikan asin yang tergabung dalam kelompok pengolah ikan asin sebanyak 21 kelompok ada di desa Asem doyong Kecamatan Taman, dengan perkiraan suatu karakteristik dari kegiatan ekonomi yaitu usaha pengolahan ikan Asin. Sebanyak tujuh kelompok dari 21 kelompok pengolah ikan asin. populasi dengan teknik sampling yaitu simple random sampling.

Pengumpulan semua data dengan menggunakan sumber data primer yaitu pengolah ikan asin di desa asem doyong dan sumber sekunder dengan melihat data dari laporan kelompok pengolah ikan asin adapun caranya yaitu dengan cara *interview/wawancara*, kuesioner (angket), observasi (pengamatan) dan gabungan dari ketiganya.

Teknik analisa semua data yaitu mengelompokan data berdasar variabel dan jenis responden, mentabulasi data

berdasarkan responden, menyajikan data tiap variabel yang diteliti dan melakukan perhitungan untuk menguji hipotesa. Analisa data yang dilakukan dengan analisa *deskriptif statistic* .

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengolah ikan asin di desa asemdayong juga merupakan kelompok pengolah yang telah memiliki modal dari kegiatan per-kelompok dimana mereka tergabung dalam beberapa kelompok, dalam 21 kelompok terdiri dari 5–7 orang anggota, pengolah ikan menghasilkan ikan asin dengan berbagai jenis ikan dari hasil tangkapan nelayan diseperti desa tersebut, adapun hasil tangkapannya berupa ikan-ikan yang tertera pada Tabel 1.

Dari Tabel 1 diatas bahwa jenis ikan yang dihasilkan berbagai jenis ikan, lebih dominan pada ikan jenis kacang. Untuk itu dalam penelitian ini yang dipilih ikan

jenis kacang, karena dalam hasil wawancara lebih banyak pada jenis ikan kacang. Menurut Usry dan White (2000) bahan baku disebut bahan langsung (*direct materials*) adalah semua bahan yang membentuk bagian integral barang jadi dan dapat dimasukkan langsung dalam kalkulasi biaya produk. Abdurrahim (2007) serta Basu & Irawan (2002) menyatakan bahwa dalam biaya adalah pengeluaran-pengeluaran biaya atau nilai pengorbanan untuk memperoleh barang atau jasa yang berguna untuk masa yang akan datang, atau mempunyai manfaat melebihi satu periode akuntansi; selain itu Dwinta dkk (2013) menyatakan bahwa harga sering dijadikan indikator kualitas bagi pelanggan: harga yang lebih murah. Harga adalah Jumlah Uang (ditambah beberapa barang) yang dibutuhkan untuk memperoleh beberapa kombinasi sebuah produk dan layanan yang menyertainya” (Aries, 2012; Agustin, 2011).

Tabel 1. Komoditas hasil tangkapan, dan kebutuhan bahan baku dalam produksi ikan asin

Komoditas Per 3 hari	Jumlah Bahan Baku Kg / Bakul	Harga / kg	Produksi	Harga jual	TK	Garam	Listrik	Air	Angkut
Kacangan	3.000	7.000	2.000	12.000					
Kacangan	3.000	6.000	2.000	12.000	4.500.000	150.000	100.000	50.000	1.500.000
Kacangan	2.000	6.000	2.000	12.000	4.000.000	150.000	100.000	50.000	1.500.000
Kacangan	3.000	6.000	2.000	12.000	4.500.000	150.000	100.000	50.000	1.500.000
Kacangan	2.000	6.000	1.600	12.000	4.000.000	150.000	100.000	50.000	1.500.000
Kacangan	4.500	3.000	3.000	12.000	6.500.000	150.000	100.000	50.000	2000.000
Kacangan	4.500	3.000	3.000	12.000	4.500.000	150.000	100.000	50.000	2000.000
	22.000								

Sumber : data diolah tahun 2015

Bahan yang nilainya relatif kecil tidak dikelompokkan menjadi bahan penolong. Dalam penetapan harga jual ada beberapa strategi penetapan harga seperti berikut: Penetapan harga yang berpedoman pada biaya. Cara yang ditempuh yaitu dengan menambah prosentase laba dan biaya.

Misalnya : Harga Beli = Rp. 1000
Laba 10% = Rp. 100
Biaya = Rp. 25 +
Harga jual = Rp. 1125

Harga jual = Harga pokok + biaya + laba

Harga pokok produksi ikan asin. Untuk menggambarkan harga pokok produksi pengolahan ikan asin Kacangan di desa Asemtoyong pada Kecamatan Taman areal Kabupaten Pemalang yaitu dengan mendata dan menghitung biaya-biaya yang dikeluarkan oleh pengolah komoditi ikan asin Kacangan (Pracoyo, 2006). Menurut Hongren *et al.* (2002) biaya didalam pengertian umum adalah sebagai sumber daya yang dikorbankan untuk mencapai suatu sasaran/tujuan tertentu. Lebih lanjut Slat (2013) menyatakan ada penggolongan biaya seperti upah langsung adalah semua upah yang secara langsung digunakan, dapat secara mudah ditelusuri, dan

merupakan biaya upah yang utama untuk memproduksi suatu produk (Edward & Wells, 1979). Tenaga kerja merupakan usaha fisik atau mental yang dikelu: 103 karyawan untuk mengolah produk, yaitu ibu Sarmi seperti tercantum dalam Tabel 2. Selain biaya-biaya diatas untuk mendukung kegiatan produksi ikan asin di perrlukan alat-peralatan, adapun biaya peralatan yang digunakan digambarkan pada Tabel 3. Selanjutnya untuk menjalankan pengolahan ikan kacang menjadi ikan asin kacang, juga mengeluarkan biaya lainnya dalam proses produksi seperti tergambar pada Tabel 4.

Biaya sewa kendaraan adalah Rp 500.000/ satukali angkut, dalam produksi per bulan 3-4 kali angkut, maka dalam satu tahun, biaya sewa kendaraan adalah 48 dikalikan dengan jumlah biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 500.000, maka dalam satu tahun adalah Rp 24.000.000, untuk biaya sewa.

Gambaran tentang unsur-unsur biaya produksi di atas dapat dihitung Harga Pokok Produksi (HPP) total per hari seperti digambarkan pada Tabel 5.

Tabel 2. Biaya Bahan Baku/Bahan Langsung per produksi

No	Bahan Baku	Harga(Rp)/kg	Volume	Total
1.	Ikan Kacangan basah	7000	3 ton	21.000.000
2.	Garam	300	3 kw	900.000
3.	Air bersih	500	200 galon	100.000
4.	Kayu bakar	2000/ikt	2 truk	300.000
5.	Minyak tanah	12000	10 ltr	120.000
Jumlah				22.420.000

Sumber : data di olah

Tabel 3. Biaya Peralatan yang digunakan dalam proses produksi ikan asin

No	Peralatan	Banyak	Harga (Rp)	Total (Rp)	Masa pakai ^{*)}	per Bulan (Rp)
1	Wajan besar	3	170.000	510.000	5 th	8500
2	Tungku api	2	500.000	1.000.000	10.th	8.333
3	Bak besar	2	30.000	60.000	5 th	1.000
4	Panci air	21	125.000	2.150.000	10 th	17.917
5	Jerigen	5	25.000	125.000	5 th	2.083
6	Baskom besar	3	35.000	105.000	5 th	1.750
7	Sutil besar	2	37.500	75.000	3 th	2.083
8	Pisau	7	15.000	90.000	2 th	3.750
9	Talenan	3	11.000	33.000	2 th	1.375
10	Keranjang bambu	10	25.000	250.000	2 th	10.417
11	Rak penjemur	50	50.000	2.500.000	3 th	69.444
12	Lap	10	10.000	100.000	1 th	8.333
13	Drum air bersih	3	75.000	225.000	3 th	6250
14	Gayung	2	10.000	20000	2 th	556
15	Keranjang pelastik	3	45.000	135.000	2 th	5625
16	Keranjang pelastik	3	45.000	135.000	2 th	5625
Total						151.350/30 =5.353

Sumber: data pengolah ikan asin yang diolah

Keterangan : *) per tahun dan habis pakai
**) metode yang digunakan adalah metode rata-rata

Tabel 4. Biaya lain-lain yang dikeluarkan dalam proses produksi ikan asin

No	Biaya Lainnya	Per bulan (Rp)	Per hari (Rp)
1	Biaya sewa mobil ^{***)}	2.000.000	2000.000/30hr=67.000
2	Biaya listrik	90.000	3 000
3	Biaya Air	60.000	2.000
4	BBM	180.000	60.000
Total		2.330.000	132.000

Sumber: data diolah

Tabel 5. Harga Pokok Produksi (HPP) Total

No	Biaya Produksi	Per hari (Rp)
1	Biaya bahan-bahan	22.400.000/30 = 740.667,7
2	Biaya Overhead	
	- BBM	60.000
	- Biaya sewa kendaraan	67.000
	- Biaya listrik	3.000
	- Biaya Air	2 000
	- Biaya Penyusutan	5.353
	Total	873.903,0

Sumber: data diolah

Menurut kajian Manurung (2012) perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dengan Metode *Full Costing* masih mendapatkan keuntungan sebesar Rp 905.903+122.000 = 1.027.903 Ini berarti rata-rata keuntungan yang dinikmati per harinya adalah Rp 343 /kg. Uraian diatas, sejalan dengan yang dimukakan oleh Apadbuista *et al.* (2014).

Ketepatan dalam Menetapkan Harga Jual Ikan Asin Kacangan

Untuk memberikan gambaran bahwa kecermatan perhitungan harga pokok produksi mempengaruhi ketepatan dalam menetapkan harga jual pengolahan ikan asin kacangan, kembali pada contoh perhitungan HPP pengolahan ikan asin kacangan di atas.

Tabel 6. Perhitungan HPP ikan asin kacangan

Bahan Baku	Biaya Tidak Tetap	Harga	Biaya Tetap	Harga
Ikan Kacangan	Ikan Kacangan	22.420.000	Panci air	280.000
Garam	Garam	900.000	Wajan besar	600.000
Air bersih	Air bersih	100.000	Jerigen	80.000
Kayu bakar	Kayu bakar	300.000	Sutil besar	50.000
Minyak tanah	Minyak tanah	120.000	Baskom besar	175.000
	Upah musiman	60.000 x 3=180.000	Keranjang bambu	50.000
	3 org	16.000	Pisau	50.000
	Pelastik	3.000	Talenan	15000
	Kardus	7.500	Rak penjemur	150.000
	Lakban	500.000	Bangku besar	250.000
	Sewa mobil/kapal		Drum air bersih	200.000
			Gayung	30.000
			Keranjang pelastik	35.000
			Lap	10.000
			Gaji bag menyiangi 3 org	25.000/hr
			Gaji bag pengolah 3 org	50.000/hr
			Gaji bag penjemur 1 org	20.000/hr
			Gaji bag pemasar 2 org	200.000/1x
				pemasar
		24.612.500		296.829

Sumber : data diolah

Disini akan dicermati perhitungan masing-masing unsur biaya produksi ikan asin. Menurut Londong *et al.* (2014) *Activity-based costing system* (ABC) pada dasarnya merupakan metode penentuan harga pokok produk (*product costing*) yang ditujukan untuk menyajikan informasi harga pokok produk secara cermat (*accurate*) bagi kepentingan manajemen, Untuk perhitungan HPP ikan asin kacang dapat dilihat dalam Tabel 6.

Perhitungan Biaya Overhead Pabrik (BOP)

Quality adalah merupakan kepuasan pelanggan (Hansen & Mowen, 2006). Dengan kata lain kualitas merupakan karakteristik suatu produk, dapat berupa barang atau jasa, yang kemampuannya adalah memenuhi kebutuhan yang telah disesuaikan dengan tujuannya atau segala sesuatu yang memuaskan konsumen. Kembali memperhatikan perhitungan pengolahan ikan asin ada yang masih harus dicermati seperti belum dibebankannya biaya dus, palstik pembungkus, lakban kalau saja diperkirakan masing-masing per hari Rp 296.829,- maka total tambahannya adalah Rp 525.500 Ini berarti BOP sesungguhnya pengolahan ikan asin adalah Rp 296.829 + Rp .525.500,- = Rp **822.329**.

Harga Pokok Produksi (HPP) Ikan Asin Kacangan yang Sesungguhnya

Mencermati perhitungan diatas dapatlah dihitung sesungguhnya Harga Pokok Produksi (HPP) ikan asin kacang secara total adalah Biaya bahan baku = Rp 24.909.329,-Biaya tenaga kerja langsung = Rp 295.000,- Biaya *overhead* pabrik = Rp 612.829.(+) Total biaya ikan asin kacang = Rp . 25.817.158. Harga pokok produksi per kg dapat dihitung yaitu Rp 25.817.158 : 3.143 kg = Rp 8.214/kg jadi harga pokok preproduksi Rp. 8214/kg. Dengan demikian harga jual per kg Rp 8.214,- berarti keuntungan per kg = Rp 10.000 - Rp. 8.214 = Rp 1.786,-/kg Rata-rata keuntungan per kg = Rp. 1.786/kg. Dengan demikian angka keuntungan sesungguhnya bagi pemilik pengolahan ikan asin adalah Rp 5.358.000,- per satu kali produksi

Penetapan Harga Jual Per Kilogram

Dalam penetapan harga jual perkilogram ikan asin sesuai yang disampaikan oleh pakar ekonomi bahwa harga adalah jumlah uang (ditambah beberapa produk kalau mungkin) yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah kombinasi dari produk dan pelayanannya.

Menurut Dwinta dkk (2013) harga merupakan jumlah uang yang diperlukan sebagai penukar kombinasi produk dan jasa, dengan demikian maka suatu harga haruslah dihubungkan dengan bermacam-macam barang dan/ atau pelayanan, yang akhirnya akan sama dengan sesuatu produk dan jasa. Sedangkan harga jual (*sales price*) adalah nilai berupa uang, termasuk semua biaya yang diminta atau seharusnya diminta oleh penjual karena penyerahan barang tidak termasuk Pajak Pertambahan Nilai. Menurut Setiyaningsih & Dian (2004), *actual costing An actual cost system use actual costs for direct materials, direct (manufacturing) labor, and (manufacturing) overhead. These actual costs are then used to determined the unit cost* Dalam penetapan harga jual ada beberapa strategi penetapan harga seperti berikut : Penetapan harga yang berpedoman pada biaya. Biaya yang dikeluarkan dengan kegiatan perhari selama 30 hari. Cara yang ditempuh yaitu dengan menambah prosentase laba dan biaya yaitu: Harga beli bahan baku = $22.420.000/30 = \text{Rp. } 746.667$. Laba 20 % = $\text{Rp}149.333$; Harga jual = $\text{Rp. } = 24.909.329/3000 = \text{Rp. } 8.303 /\text{kg}$ dibulatkan menjadi – $\text{Rp } 8.300,-$ + 20 % keuntungan = 1660; maka harga jual per-kg = $\text{Rp } 9.960$ dibulatkan keatas menjadi $\text{Rp.}10.000$ per-kg

Dengan disepakati bahan baku yang digunakan serta bahan tambahan tersebut, maka kesepakatan harga jual perkilo adalah dari harga pokok produksi 108... lebih dengan laba estimasi sebesar 20%, untuk itu disepakati harga jual per kg adalah $\text{Rp}10.000,-$ seperti tulisan yang disampaikan Martusa *el al.* (2009) bahwa Perusahaan dapat menetapkan harga jual dengan tepat apabila perusahaan dapat menghitung harga pokok produk dengan tepat sehingga produk tidak *overcosted* (dibebani biaya lebih dari yang seharusnya) dan juga tidak *undercosted* (dibebani biaya kurang dari yang seharusnya). Menurut Hariadi (2002), definisi aktivitas adalah: "Kumpulan kegiatan yang dilakukan dalam organisasi yang bermanfaat bagi manajer untuk tujuan perencanaan, dan pengendalian, serta pengambilan keputusan"

Manfaat Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2005) informasi harga pokok produksi bermanfaat bagi manajemen dalam: Menentukan harga jual produk. Perusahaan yang memproduksi massa memproses produknya untuk memenuhi persediaan di gudang. Dengan demikian biaya produksi dihitung untuk jangka waktu tertentu untuk menghasilkan informasi biaya produksi per satuan produk (Hilton, 2005; Moehar, 2002)

Menurut Setiyaningsih & Dian (2004), *actual costing An actual cost system use actual costs for direct materials, direct (manufacturing) labor, and (manufacturing) overhead. These actual costs are then used to determined the unit cost* Dalam penetapan harga jual ada beberapa strategi penetapan harga seperti berikut :

Penetapan harga yang berpedoman pada biaya. Biaya yang dikeluarkan dengan kegiatan perhari selama 30 hari. Cara yang ditempuh yaitu dengan menambah prosentase laba dan biaya yaitu: Harga beli bahan baku = $22.420.000/30 = \text{Rp. } 746.667$. Laba 20 % = $\text{Rp}149.333$; Harga jual = $\text{Rp. } = 24.909.329/3000 = \text{Rp. } 8.303 /\text{kg}$ dibulatkan menjadi – $\text{Rp } 8.300,-$ + 20 % keuntungan = 1660; maka harga jual per-kg = $\text{Rp } 9.960$ dibulatkan keatas menjadi $\text{Rp.}10.000$ per-kg

Dengan disepakati bahan baku yang digunakan serta bahan tambahan tersebut, maka kesepakatan harga jual perkilo adalah dari harga pokok produksi ditambah dengan laba estimasi sebesar 20%, untuk itu disepakati harga jual per kg adalah $\text{Rp}10.000,-$ seperti tulisan yang disampaikan Martusa *el al.* (2009) bahwa Perusahaan dapat menetapkan harga jual dengan tepat apabila perusahaan dapat menghitung harga pokok produk dengan tepat sehingga produk tidak *overcosted*

(dibebani biaya lebih dari yang seharusnya) dan juga tidak *undercosted* (dibebani biaya kurang dari yang seharusnya). Menurut Hariadi (2002), definisi aktivitas adalah: "Kumpulan kegiatan yang dilakukan dalam organisasi yang bermanfaat bagi manajer untuk tujuan perencanaan, dan pengendalian, serta pengambilan keputusan"

Manfaat Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2005) informasi harga pokok produksi bermanfaat bagi manajemen dalam: Menentukan harga jual produk. Perusahaan yang memproduksi massa memproses produknya untuk memenuhi persediaan di gudang. Dengan demikian biaya produksi dihitung untuk jangka waktu tertentu untuk menghasilkan informasi biaya produksi per satuan produk (Hilton, 2005; Moehar, 2002)

SIMPULAN

Dari hasil kegiatan penelitian tentang harga pokok ikan asin dan dari perhitungan yang diperoleh dari pengolahan data, maka penetapan harga pokok dapat dilihat dari biaya = biaya yang digunakan dalam proses produksi dan dari perhitungan harga jual per kilogram dengan kesepakatan yang telah dibuat antar pengolah ikan asin dimana harga yang disepakati untuk harga

barang dan/ atau pelayanan, yang akhirnya jual adalah Rp 10.000,- dengan keuntungan pengolah setiap produksi sebesar = Rp 5.358.000 per sekali produksi. Dari kegiatan pengolahan ikan asin ini setiap kilogramnya mendapat keuntungan sebesar Rp 1.768,- dimana dari hasil kegiatan pengolahan dapat menutupi biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi dengan lama waktu prosesnya cukup sederhana, serta cara pengemasanpun sangat sederhana pula namun pemasarannya sudah cukup jauh hingga sampai keluar pulau Jawa yaitu Palembang, Bengkulu, Jakarta, Bogor dan Sumatera Barat.

Dengan demikian walaupun kegiatan tersebut terlihat cukup sederhana dalam pengolahannya dan dapat menghasilkan kelebihan harga dari harga pokok produksi sebesar Rp.1768- per-kg, pengolah masih tetap eksis menjalankan usahanya, dan dengan demikian perhitungan harga pokok produksi ini cukup berperan untuk menetapkan harga jual ikan asin disetiap kegiatan produksinya. Produksi ikan asin masih dalam tahap berjalan karena karna 110 kegiatan pengolahan sangat sederhana begitupun dalam hal pengemasan masih sangat sederhana. Juga proses higienis akan pengolahan masih harus terus diberikan penyuluhan tentang pentingnya higienisasi.

Saran yang dapat dikemukakan dalam hal ini adalah: kegiatan produksi pengolahan ikan asin agar dapat lebih berkembang lagi terutama dalam hal proses pengemasannya, juga proses higienisasi terutama dalam penjemuran ikan tersebut masih perlu peningkatan demi mendapatkan hasil olahan ikan asin yang berkualitas.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurahim. 2007. *Ekonomika pertanian*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Abdul Halim, (2009), *Akuntansi biaya*, Yogyakarta, BPFE
- Agustin. 2011. *Metode harga pokok pesanan-proses*.
http://agustin.staff.gunadarma.ac.id/Downloads/file/11395/metode+harga+pokok+pesanan_proses.doc/diunduh tanggal 8 Juli 2011/Pukul 13.01
- Apadbuista, E Rosher, dan HR Yuliantoro. 2014. "Penerapan metode full costing untuk perhitungan harga jual produk pada industri kecil (studi kasus home industry citra snack Pekanbaru)." *Jurnal Akuntansi Keuangan dan Bisnis Vol 20 (27)*
- Aries H., 2012. *Teori Ekonomi Produksi*. *Brilian Internasional*. Surabaya
- Basu Swastha, DH Irawan. 2002. "Azas-azas marketing. akademi keuangan dan bisnis (akb).
- Dwinta DL, WD Sayekti, A Nugrah. 2013. Analisis harga pokok produksi dan strategi pengembangan industri pengolahan ikan teri nasi kering di pulau pasaran Kecamatan Teluk Betung Barat kota Bandar Lampung) *JIIA, Vol 1 (2)*

- Edward W and A Wells. 1979. *The Economif of Agricultural Production*. Alfred Publishing Co. United States of America
- Manurung EM. 2012. *Akuntansi dasar untuk pemula*. Erlangga. Jakarta
- Hariadi B. 2002, "Akuntansi manajemen suatu sudut pandang." Yogyakarta: BPFE Yogyakarta
- Hansen DR, dan MM Mowen. 2006. 7th Edition. *Management accounting*. Thomson: Southwestern Publishing, Co.
- Hilton RW. 2005. *International edition. managerial accounting*. New York: McGraw Hill, Inc.
- Hongren H, dan Secokusumo. 2002. *Akuntansi di Indonesia*. Salemba Empat. Jakarta
- Moehar D. 2002. *Pengantar ekonomi pertanian*. Bumi Aksara. Jakarta
- Mulyadi. 2005. *Analisis ekonomi usaha nelayan dan pengolahan hasil*. PT Raja Grafindo Estrada. Jakarta
- Martusa R, SR Darma, dan V Carolina. 2010. Peranan metode activity based costing dalam menentukan cost of goods manufactured. *Jurnal Ilmiah Akuntansi*, Vol. 1 (2): 39-60. Bulan Mei-Agustus
- Pracoyo TK. 2006. *Aspek dasar ekonomi mikro*. PT Gramedia Widiasarana Indonesia. Jakarta
- Slat AH. 2013 "Analisis harga pokok produk dengan metode *full costing* dan penentuan harga jual." *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi* 1.3
- Usry ML, and Marion White. 2000. "Multicultural awareness in small businesses." *Business Forum*. Vol. 25. (1/2). California State University, Los Angeles, School of Business and Economics, 2000
- Longdong E, dan VZ. Tirayoh. 2014. "Analisis penggunaan informasi akuntansi diferensial dalam pengambilan keputusan manajemen menerima atau menolak pesanan khusus pada modern taylor." *jurnal riset ekonomi, manajemen, bisnis dan akuntansi* Vol 2 (3)
- Setiyaningsih E, dan D Nuswantoro. 2004. "Analisis penerapan metode full costing dalam perhitungan harga pokok produksi untuk penetapan harga jual (studi kasus pada pabrik tahu lestari). Hansen, Don R. *Akuntansi manajemen: Buku 1*. Vol. 1. Penerbit Salemba,