



# MENGHITUNG BIAYA PRODUKSI USAHA PENGOLAHAN AWETAN HEWANI

PKWU SEMESTER GENAP KELAS X

# POKOK BAHASAN

**01** **PENGERTIAN BIAYA DAN BIAYA PRODUKSI**

**02** **KOMPONEN BIAYA PRODUKSI**

**03** **MENGHITUNG BIAYA PRODUKSI**

**04** **HARGA JUAL DAN KOMPONEN HARGA JUAL**



# POKOK BAHASAN

**05**

**MENGHITUNG HARGA JUAL**

**06**

**BREAK EVENT POINT DAN KOMPONEN BEP**

**07**

**MENGHITUNG BEP**

**08**

**LAPORAN LABA RUGI**







# BIAYA PRODUKSI

PKWU SEMESTER GENAP KELAS X





# PENGERTIAN BIAYA

Henry Simamora

biaya adalah kas atau nilai setara kas yang dikorbankan untuk barang atau jasa yang diharapkan memberi manfaat pada saat ini atau di masa mendatang bagi organisasi.

Mulyadi

biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi, sedang terjadi, atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu.



# BIAYA PRODUKSI

biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dilakukan pada proses produksi perusahaan.

Komponen biaya dalam perhitungan harga biaya produksi adalah:



**Biaya tetap (fixed cost)** : merupakan biaya yang dikeluarkan dalam besaran yang tetap atau stabil. Biaya tetap ini keberadaannya tidak dipengaruhi oleh adanya perubahan jumlah atau aktivitas produksi pada tingkat tertentu.



**Biaya Variabel (Variable Cost)** : merupakan biaya yang besarnya berubah-ubah tergantung pada volume kegiatan. Jadi jika volume produk mengalami peningkatan, maka biaya variabel juga akan naik



**Biaya Total (Total Cost)** merupakan keseluruhan biaya yang digunakan untuk memproduksi sebuah output. Biaya ini bersifat menyeluruh mencakup biaya tetap, maupun biaya variabel.



# BIAYA VARIABEL

Biaya Overhead : Biaya overhead pabrik adalah biaya pabrik selain daripada bahan baku dan tenaga kerja langsung. Jadi biaya ini tidak dapat diidentifikasi langsung dengan barang yang dihasilkan. Contoh Biaya overhead pabrik adalah bahan pembantu, sering juga disebut dengan bahan tidak langsung (indirect materials

Biaya Bahan Baku (Direct Materials) : Bahan baku langsung adalah bahan yang akan menjadi bagian dari barang hasil produksi. Jadi, biaya bahan baku adalah harga pokok bahan tersebut yang diolah dalam proses produksi (Mulyadi, 199:58).

Tenaga Kerja Langsung (Direct Labour) : Biaya tenaga kerja langsung adalah semua balas jasa yang diberikan oleh perusahaan kepada semua karyawan sesuai dengan fungsi dimana karyawan ditempatkan (bekerja) pada perusahaan. Misalnya; bagian produksi, pemasaran, bagian administrasi, dan bagian umum

# HARGA POKOK PRODUKSI

Harga pokok produksi adalah harga pokok yang dikeluarkan untuk memproduksi per unit produk

Tahapan perhitungan Harga Pokok Produksi sebagai berikut:

Tahap

1:

Menghitung Bahan Baku Yang Digunakan (A)

$\text{Saldo Awal Bahan Baku} + \text{Pembelian Bahan Baku} - \text{Saldo Akhir Bahan Baku}$

Tahap

2:

Menghitung Biaya Produksi

$\text{Bahan baku yang digunakan} + \text{Biaya tenaga kerja langsung} + \text{Biaya overhead produksi}$





# HARGA POKOK PRODUKSI

Tahap

3:

Menentukan Harga Pokok Produksi

Total biaya produksi + Saldo awal persediaan barang dalam proses produksi – Saldo akhir persediaan barang dalam proses produksi

Tahap

4

Menghitung Harga Pokok Penjualan

Harga pokok produksi + Persediaan barang awal – Persediaan barang akhir



# CONTOH SOAL

PT. Pangan Sentosa merupakan perusahaan yang bergerak dalam produksi makanan. Pada bulan Juni diperoleh data kepemilikan persediaan bahan baku PT. Pangan Sentosa yang meliputi:

- 1) bahan baku mentah : Rp 60.000.000,00
- 2) bahan setengah jadi : Rp 90.000.000,00
- 3) Makanan siap jual : Rp 120.000.000,00

Untuk proses produksi makanan yang akan dijual di bulan Agustus PT. Pangan Sentosa melakukan :

- 1) pembelian bahan baku : Rp 750.000.000,00
- 2) biaya pengiriman : Rp 10.000.000,00
- 3) Biaya pemeliharaan bahan baku : Rp 9.000.000,00

PT. Pangan Sentosa juga memiliki sisa penggunaan bahan bahan baku pada akhir bulan Juli dengan rincian :

- 1) Sisa bahan baku : Rp 50.000.000,00
- 2) Sisa bahan setengah : Rp 8.000.000,00
- 3) sisa makanan siap jual : Rp 25.000.000,00

Dari data-data di atas, tentukan harga pokok penjualan !



# JAWAB

1) Biaya Bahan Baku = Rp 60.000.000,00 + (Rp750.000.000,00 + Rp10.000.000,00) – Rp50.000.000,00 = Rp770.000.000,00

2) Biaya Produksi = Rp 145.000.000,00 + Rp9.000.000 = Rp 154.000.000,00

3) Harga Pokok Produksi = Rp 154.000.000,00 + Rp 90.000.000,00 – Rp 8.000.000,00 = Rp 236.000.000,00

4) HPP = Rp236.000.000,00 + Rp120.000.000,00 – Rp25.000.000,00 = Rp331.000.000,00

Dengan demikian, diperoleh Harga Pokok Produksi pada bulan Agustus adalah Rp 236.000.000,00 dan harga pokok penjualan (HPP) adalah Rp 331.000.000,00.

# POLA PENGUMPULAN HARGA POKOK PRODUKSI



## Job order costing

Pola pengumpulan harga salah satunya bisa dilakukan dengan menggunakan metode harga pokok pesanan atau yang bisa disebut juga job order costing. Metode ini merupakan suatu metode pengumpulan harga pokok produk yang menekankan adanya pengumpulan biaya untuk tiap jenis pesanan secara terpisah. Umumnya perusahaan yang menggunakan metode ini adalah perusahaan yang melakukan proses produksi dengan berdasarkan pada adanya pesanan pembelian. Jadi produk yang dihasilkan tentu saja berbeda antara satu sama lain sebab pesanan yang datang juga tentu berbeda.



## Process costing

Metode yang kedua dalam mengumpulkan harga adalah process costing atau metode harga pokok proses. Yang dimaksud dengan metode harga pokok proses ini adalah metode pengumpulan harga pokok yang biayanya dikumpulkan di tiap satuan waktu tertentu. Satuan waktu ini bisa saja berupa bulan atau semester atau per tahun. Jadi biaya produksinya dikumpulkan untuk waktu tertentu



# HARGA JUAL (SELLING PRICE)

Harga jual diperoleh dari harga pokok yang sudah ditambah dengan jumlah keuntungan yang ingin diperoleh.

Untuk mengetahui harga jual terdapat dua metode yaitu:

## a. Cost-Plus Pricing Method

Menentukan harga jual per unit produk dengan menghitung jumlah seluruh biaya per unit ditambah jumlah tertentu untuk mendapatkan keuntungan dalam bentuk margin. Margin keuntungan biasanya berupa persentase.

Harga jual per unit= Total Biaya/unit produk yang dihasilkan+ Margin Keuntungan Yang Diinginkan



# HARGA JUAL (SELLING PRICE)

## b. Mark Up Method

Menentukan harga jual per unit produk dengan menentukan kelebihan harga dari harga dasar tiap produk untuk mendapatkan keuntungan. Seperti namanya, penetapan harga mark up adalah berupa nominal.

Harga jual per unit= Total Biaya/unit produk yang dihasilkan+ nominal Keuntungan Yang Diinginkan





# CONTOH SOAL

Menggunakan Metode Harga Markup

Anda memiliki resto mie bakso dengan biaya perolehan satu porsi adalah Rp.15,000 dengan sudah memperhitungkan semua biaya seperti bahan baku (mie, bakso, bumbu), ongkos produksi seperti karyawan, gas, listrik, ,sewa tempat sampai resiko barang tidak terjual / tidak laku. Maka jika anda ingin mendapatkan keuntungan sebanyak 25% tentukan harga jual satu porsi mie bakso !

$$\text{Harga Jual} = \text{Rp. 15,000} + (\text{Rp. 15,000} \times 25\%)$$

$$\text{Harga Jual} = \text{Rp. 18,750}$$

# CONTOH SOAL

Menggunakan Metode Margin/Cost Plus-Pricing Method

Pada saat ingin menjual catering makanan sehat dengan bahan baku modal Rp. 30.000 ribu, dan Anda ingin menjualnya seharga Rp. 40.000 ribu. Maka keuntungan yang diperoleh adalah....

Untuk mengetahui cara menentukan harga jual makanan, berikut rumus yang harus dipakai :

**Margin = (Harga Jual – Harga Modal) / Harga Jual**

Cara menghitung harga jual dan keuntungannya adalah :

Margin = (Rp. 40.000 – Rp. 30.000) / Rp. 40.000

Margin = 0,25 atau 25%

Maka keuntungan yang didapat dalam seorsi catering makana Anda sebanyak 25%.

### SOAL 1

Misalnya satu kali proses produksi menghasilkan 12 buah produk dengan total biaya produksi Rp. 54.000,00 maka Harga Pokok Produksi (HPP) / unit adalah ...

### SOAL 2

Perusahaan “MAKANAN SEHAT” memproduksi 200 kotak kue bandung mengeluarkan biaya-biaya sebagai berikut:

1. Tepung terigu Rp. 180.000,00
2. Telor Rp. 60.000,00
3. Gula putih Rp. 150.000,00
4. Obat kue Rp. 40.000,00,00
5. Biaya tenaga produksi Rp. 600.000,00
6. Penyusutan mesin Rp. 120.000,00
7. Bahan pembantu Rp. 80.000,00

Harga pokok produksi tiap kotak kue bandung perusahaan “MAKANAN SEHAT” tersebut di atas adalah ....



### SOAL 3

Seorang siswa mempunyai usaha warung makanan. Setiap harinya ia mampu menjual rata rata 70 bungkus. Biaya yang dikeluarkan Ani untuk membeli bahan dan kemasan adalah Rp 500.000 dan biaya tetap yang dikeluarkan Rp 50.000 setiap kali berjualan. Jika siswa menginginkan laba 20% hitunglah berapa keuntungan yang didapatkan?

### SOAL 4

Diketahui biaya bahan Rp. 55.500,00, biaya tenaga produksi Rp. 25.000,00, biaya tidak tetap Rp. 35.500,00 dan biaya tetap Rp. 28.500,00. Dan dihasilkan 100 kemasan./unit. Maka HPP/perkemasan/unit



# LAPORAN LABA RUGI



Laporan laba rugi adalah salah satu laporan keuangan yang memberi gambaran atau informasi, apakah perusahaan pada periode tersebut memperoleh laba atau rugi. Laporan keuangan dibutuhkan untuk menentukan kebijakan pada periode selanjutnya



## Berikut contoh proyeksi Laporan Laba Rugi

### LAPORAN LABA RUGI Untuk periode yang berakhir 31 Desember 2010

#### PENDAPATAN

|                                     |                   |
|-------------------------------------|-------------------|
| Hasil penjualan karcis              | Rp 35.000.000     |
| Hasil penjualan slide               | Rp 3.000.000      |
| Hasil sewa kantin dan tempat parkir | <u>Rp 300.000</u> |
|                                     | Rp 38.000.000     |

#### BEBAN USAHA

|                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| Sewa film             | Rp 15.000.000        |
| Beban listrik         | Rp 1.500.000         |
| Beban telpon          | Rp 50.000.000        |
| Gaji karyawan         | Rp 4.000.000         |
| Beban pemeliharaan    | Rp 2.000.000         |
| Beban keamanan        | Rp 750.000           |
| Beban iklan           | Rp 2.000.000         |
| Beban umum seba-serbi | <u>Rp 3.000.000</u>  |
|                       | <u>Rp 28.300.000</u> |
| Laba Usaha            | Rp 10.000.000        |

#### Rencana Anggaran Biaya

| No.   | Nama Bahan    | Satuan  | Harga  | Jumlah         |
|-------|---------------|---------|--------|----------------|
| 1     | Tepung terigu | 6 kg    | 10,000 | 30,000         |
| 2     | Tepung sagu   | 2 kg    | 10,000 | 20,000         |
| 3     | Minyak goreng | 3 liter | 9,000  | 27,000         |
| 4     | Kaldu ayam    | 3 liter | 15,000 | 45,000         |
| 5     | Ayam          | 2 kg    | 30,000 | 60,000         |
| 6     | Telur ayam    | 2 kg    | 22,000 | 44,000         |
| 7     | Bawang putih  | 3 kg    | 20,000 | 60,000         |
| 8     | Mentega       | 3 buah  | 10,000 | 30,000         |
| 9     | Sawi          | 4 ikat  | 5,000  | 20,000         |
| 10    | Sambal        | 3 botol | 20,000 | 60,000         |
| Total |               |         |        | <b>396,000</b> |

#### Laporan Laba Rugi

|                            |         |         |                |
|----------------------------|---------|---------|----------------|
| <b>A. Penjualan Bersih</b> |         |         |                |
| Penjualan                  | 850,000 |         |                |
| Penjualan bersih           |         | 850,000 |                |
| <b>B. Biaya Produksi</b>   |         |         |                |
| Bahan baku                 | 396,000 |         |                |
| Jumlah biaya produksi      |         | 396,000 |                |
| <b>Laba</b>                |         |         | <b>454,000</b> |





# Thank you

TERIMA KASIH