

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA
PENGUSAHA TAHU DI KELURAHAN SELILI SAMARINDA TAHUN 2024**

SKRIPSI



Oleh:

**MUDJULIADIN
21.111.07.62201.085**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh
gelar Sarjana Akuntansi (S.Ak)**

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS WIDYA GAMA MAHKAM SAMARINDA**

2025

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

Judul : **ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA PENGUSAHA TAHU DI KELURAHAN SELILI SAMARINDA TAHUN 2024**

Diajukan Oleh : **MUDJULIADIN**

NPM : **21.111007.62201.085**

Fakultas/Jurusan : **Ekonomi Dan Bisnis / Akuntansi**

Konsentrasi : **Akuntansi Keuangan**

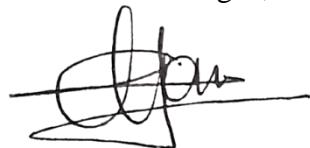
Menyetujui,

Pembimbing I,



Dr. Martinus Robert H, S.E, M.M, Ak, CA, ACPA
NIDN. 1120037001

Pembimbing II,



Mansyur, S.E, M.Si
NIDN. 991634694

Mengetahui,

Dekan Fakultas Ekonomi Dan Bisnis

Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda



Lulus Ujian Komprehensif Tanggal : 10 April 2025

HALAMAN PENGUJI

SKRIPSI INI TELAH DIUJI DAN DINYATAKAN LULUS PADA:

Hari : Kamis

Tanggal : 10 April 2025

Dosen Penguji,

1. Dr. Martinus Robert Hutaurok, S.E, M.M, Ak, CA, ACPA

1.

2. Mansyur, SE, M.Si

2.

3. Agus Riyanto, SE, M.Ak

3.

LEMBAR PERSETUJUAN REVISI SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : MUDJULIADIN

NPM : 21.111007.62201.085

Telah melakukan revisi skripsi yang berjudul:

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA PENGUSAHA TAHU DI KELURAHAN SELILI SAMARINDA TAHUN 2024

Sebagaimana telah disarankan oleh dosen penguji, sebagai berikut:

No	Dosen Penguji	Bagian Yang Direvisi	Tanda Tangan
1.	Dr. Martinus Robert Hutauruk, S.E, M.M, Ak, CA, ACPA	<ol style="list-style-type: none">Ikuti saran dari penguji yang relevanCek ulang penulisan dengan buku panduan terbaruBuatkan diagram akhir Harga Pokok Produksi tahu berdasarkan biaya langsung, tak langsung, variabel, semi variabel dan biaya tetap	
2.	Mansyur, S.E, M.Si	<ol style="list-style-type: none">Setiap kolom tambahkan volume produksi (ember & potong) termasuk laporan laba rugi	
3.	Agus Riyanto, S.E, M.Ak	<ol style="list-style-type: none">Hasil & pembahasan serta kesimpulan disesuaikan dengan rumusan masalahGanti Foto Bab IV	

RIWAYAT HIDUP



MUDJULIADIN lahir di Siram Makmur, 19 Maret 2002. Putra pasangan dari bapak Mutrah dan Ibu Zuliatin merupakan anak pertama dari empat bersaudara. Bertempat tinggal di Kampung Siram Makmur Kecamatan Bongan Kabupaten Kutai Barat, Provinsi Kalimantan Timur. Pendidikan yang pernah di tempuh Sekolah Dasar Negeri 011 Bongan pada tahun 2008, lulus pada tahun 2014. Kemudian melanjutkan ke Sekolah Menengah Pertama Negeri 02 Bongan dan lulus pada tahun 2017. Meneruskan pendidikan ke Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 01 Bongan dan lulus pada tahun 2020. Kemudian penulis tercatat sebagai mahasiswa perguruan tinggi swasta Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis (FEB) Jurusan Akuntansi pada tahun 2021.

MUDJULIADIN

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji dan Syukur ke hadirat Allah SWT, karena atas Rahmat dan karunia yang telah diberikan, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Pengusaha Tahu di Kelurahan Selili Samarinda Tahun 2024”, yang disusun dari hasil penelitian guna memenuhi Sebagian persyaratan memperoleh gelar Sarjana Akuntansi pada Fakultas Ekonomi dan bisnis Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda.

Selama proses pengerjaan skripsi ini, banyak pihak yang membantu penulis dengan doa yang sering tercurahkan, waktu yang diluangkan, dan tenaga yang dikeluarkan. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Prof. Dr. Husaini Usman, M.Pd., M.T selaku Rektor Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda.
2. Bapak Dr. arbain, M.Pd selaku Wakil Rektor Bidang Akademik Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda
3. Bapak Dr. Ahmad Sopian, M.P selaku Wakil Rektor Bidang Umum, Sumber Daya Manusia dan Keuangan Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda
4. Bapak Dr. Suyanto, M.Si selaku Wakil Rektor Kemahasiswaan, Alumni, Perencanaan, Kerja sama dan Sistem Informasi dan Hubungan Masyarakat Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda

5. Bapak Dr. M. Astri Yulidar Abbas, S.E, M.M selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Widyagama Mahakam Samarinda.
6. Ibu Siti Rohmah, SE.,M.Ak selaku Ketua Program Studi Akuntansi
7. Bapak Dr. Martinus Robert Hutaurok, SE., MM, Ak, CA., ASEAN., CPA selaku dosen pembimbing 1 skripsi, yang telah memberikan bimbingan arahan selama proses perkuliahan dan proses penulisan skripsi.
8. Bapak Mansyur, SE, M.Si selaku dosen pembimbing 2 skripsi, yang telah memberikan bimbingan arahan selama proses perkuliahan dan proses penulisan skripsi.
9. Seluruh dosen, staff dan jajaran administrasi Universitas Widyagama Mahakam Samarinda atas fasilitas, pelayanan dan ilmu yang diberikan selama perkuliahan.
10. Teristimewa peneliti berterima kasih kepada kedua orang tua Ayahanda Mutrah dan Ibunda Zuliatin tercinta yang telah mendidik, mendukung dan memberi semangat serta doa dan dukungan selama ini kepada peneliti.
11. Saudara dan Saudari saya Muzadil, Afral Yuda, dan Nawa Sahadatul yang juga ikut memberikan semangat dan doa untuk menyelesaikan penelitian ini.
12. Teman-teman seperjuangan Akuntansi angkatan 2021 yang telah memberikan banyak bantuan dan semangat dari awal hingga akhir masa perkuliahan.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penulisan skripsi ini terdapat kesalahan dan kekurangan, oleh karena itu, penulis mengharapkan arahan, kritik dan

saran yang dapat menjadikan skripsi ini lebih baik dan menjadi acuan untuk peneliti lain di masa yang akan datang.

Mengakhiri pengantar ini, penulis mengucapkan mohon maaf dan terima kasih. Semoga skripsi ini bermanfaat bagi para pembacanya.

Samarinda, 10 April 2025


MUDJULIADIN

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI	i
HALAMAN PENGUJI	ii
LEMBAR PERSETUJUAN REVISI SKRIPSI	iii
RIWAYAT HIDUP	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Batasan Masalah	5
1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian	6
1.5 Sistematika Penulisan	7
BAB II DASAR TEORI.....	9
2.1 Penelitian Terdahulu	9
2.2 Akuntansi	12
2.2.1 Pengertian Akuntansi.....	12
2.2.2 Sistem Akuntansi Keuangan.....	13
2.3 Akuntansi Biaya.....	15
2.3.1 Pengertian Akuntansi Biaya	15
2.3.2 Tujuan dan Manfaat Akuntansi Biaya.....	16
2.3.3 Fungsi Akuntansi Biaya.....	19
2.3.4 Ruang Lingkup Akuntansi Biaya	23
2.4 Pengertian Biaya.....	24

2.4.1 Jenis-Jenis Biaya	25
2.4.1.1 Perbedaan biaya dan Beban.....	26
2.5 Laporan Laba Rugi	27
2.6 Harga Pokok Produksi	28
2.6.1 Pengertian Harga Pokok Produksi.....	28
2.6.2 Komponen Harga Pokok Produksi	29
2.6.3 Tujuan dan Manfaat Menentukan Harga Pokok Produksi	33
2.7 Metode Penentuan Perhitungan Harga Pokok Produksi.....	34
2.7.1 Metode <i>Full Costing</i>	34
2.7.2 Metode <i>Variabel Costing</i>	35
2.8 Industri Tahu.....	36
2.9 Model Konseptual.....	37
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	38
3.1 Metode Penelitian	38
3.2 Definisi Operasional	38
3.2.1 Harga Pokok Produksi	38
3.2.2 Harga Pokok Penjualan	39
3.2.3 Hasil Penjualan	39
3.2.4 Biaya Operasional.....	40
3.2.5 Laporan Laba Rugi	40
3.3 Lokasi dan Tempat Penelitian	40
3.4 Teknik Pengumpulan Data	42
3.5 Metode Analisis	43
BAB IV GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN	45
4.1 Sejarah Dan Perkembangan Usaha Tahu Di Kelurahan Selili.....	45
4.2 Profil Pengusaha Tahu di Kelurahan Selili.....	47
4.2.1 Pengrajin Tahu Bapak Kasno	47
4.2.2 Pengrajin Tahu Bapak Mahmud	48

4.2.3 Pengrajin Tahu Bapak Puryono	49
4.3 Proses Produksi Tahu di Kelurahan Selili	50
4.4 Data Hasil Penelitian	54
4.4.1 Daftar Alat Produksi Pada Pengrajin Tahu Bapak Kasno	55
4.4.2 Biaya Produksi Tahu Bapak Kasno	56
4.4.3 Daftar Alat Produksi Pengrajin Tahu Bapak Mahmud.....	60
4.4.4 Biaya Produksi Tahu Bapak Mahmud.....	61
4.4.5 Daftar Alat Produksi Pengrajin Tahu Bapak Puryono	65
4.4.6 Biaya Produksi Pengrajin Tahu Bapak Puryono	66
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	71
5.1 Analisis Data.....	71
5.2 Perhitungan harga pokok produksi	71
5.2.1 Harga Pokok Produksi Pengrajin Tahu Bapak Kasno	71
5.2.1.1 Diagram Harga Pokok Produksi Pengrajin Tahu Bapak Kasno	74
5.2.2 Harga Pokok Produksi Pengrajin Tahu Bapak Mahmud.....	75
5.2.2.1 Diagran Harga Pokok Produksi Pengrajin Tahu Bapak Kasno	77
5.2.3 Harga Pokok Produksi Pengrajin Tahu Bapak Puryono.....	78
5.2.3.1 Diagran Harga Pokok Produksi Pengrajin Tahu Bapak Puryono...	81
5.3 Perhitungan laporan laba rugi.....	82
5.3.1 Laporan Laba Rugi Pengrajin Tahu Bapak Kasno	82
5.3.2 Laporan Laba Rugi Pengrajin Tahu Bapak Mahmud	86
5.3.3 Laporan Laba Rugi Pengrajin Tahu Bapak Puryono.....	90
5.4 Analisis Perbandingan Laporan Laba Rugi	94
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	99
6.1 Kesimpulan	99
5.2 Saran	101
DAFTAR PUSTAKA	102
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	8
Tabel 3.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi	41
Tabel 3.2 Perhitungan Harga Pokok Penjualan.....	42
Tabel 3.3 Perhitungan Biaya Administrasi Dan Umum.....	42
Tabel 3.4 Perhitungan Biaya Penjualan	42
Tabel 3.5 Perhitungan Laporan Laba Rugi	42
Tabel 4.1 Alat Produksi Pengrajin Tahu Bapak Kasno.....	54
Tabel 4.2 Pembelian Bahan Baku Pengrajin Tahu Bapak Kasno	55
Tabel 4.3 Penggunaan Bahan Baku Pengrajin Tahu Bapak Kasno	56
Tabel 4.4 Biaya Tenaga Kerja Langsung Pengrajin Tahu Bapak Kasno	57
Tabel 4.5 Biaya Overhead Pabrik Pengrajin Tahu Bapak Kasno	58
Tabel 4.6 Hasil Penjualan Pengrajin Tahu Bapak Kasno	58
Tabel 4.7 Biaya Penjualan Pengrajin Tahu Bapak Kasno.....	59
Tabel 4.8 Alat Produksi Pengrajin Tahu Bapak Mahmud	60
Tabel 4.9 Pembelian Bahan Baku Pengrajin Tahu Bapak Mahmud	61
Tabel 4.10 Penggunaan Bahan Baku Pengrajin Tahu Bapak Mahmud	61
Tabel 4.11 Biaya Tenaga Kerja Langsung Pengrajin Tahu Bapak Mahmud.....	62
Tabel 4.12 Biaya Overhead Pabrik Pengrajin Tahu Bapak Mahmud	63
Tabel 4.13 Hasil Penjualan Pengrajin Tahu Bapak Mahmud	63
Tabel 4.14 Biaya Penjualan Pengrajin Tahu Bapak Mahmud	64

Tabel 4.15 Alat Produksi Pengrajin Tahu Bapak Puryono	65
Tabel 4.16 Pembelian Bahan Baku Pengrajin Tahu Bapak Puryono.....	66
Tabel 4.17 Penggunaan Bahan Baku Pengrajin Tahu Bapak Puryono	66
Tabel 4.18 Biaya Tenaga Kerja Langsung Pengrajin Tahu Bapak Puryono.....	67
Tabel 4.19 Biaya Overhead Pabrik Pengrajin Tahu Bapak Puryono	68
Tabel 4.20 Hasil Penjualan Pengrajin Tahu Bapak Puryono	69
Tabel 4.21 Biaya Penjualan Pengrajin Tahu Bapak Puryono	69
Tabel 5.1 Harga Pokok Produksi Pengrajin Tahu Bapak Kasno	72
Tabel 5.2 Harga Pokok Produksi Pengrajin Tahu Bapak Mahmud	75
Tabel 5.3 Harga Pokok Produksi Pengrajin Tahu Bapak Puryono	79
Tabel 5.4 Laporan Laba Rugi Pengrajin Tahu Bapak Kasno.....	83
Tabel 5.5 Laporan Laba Rugi Pengrajin Tahu Bapak Mahmud	87
Tabel 5.6 Laporan Laba Rugi Pengrajin Tahu Bapak Puryono	91
Tabel 5.7 Perbandingan Laporan Laba Rugi Selama 2 Bulan	95

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Proses Pembuatan Tahu	35
Gambar 2.2 Model Konseptual	36
Gambar 4.1 Lokasi Penelitian Kelurahan Selili Samarinda.....	44
Gambar 4.2 Pengrajin Tahu Bapak Kasno	46
Gambar 4.3 Pengrajin Tahu Bapak Mahmud.....	47
Gambar 4.4 Pengrajin Tahu Bapak Puryono.....	48
Gambar 5.1 Diagram Harga Pokok Produksi Pengrajin Tahu Bapak Kasno.....	74
Gambar 5.2 Diagram Harga Pokok Produksi Pengrajin Tahu Bapak Mahmud	77
Gambar 5.3 Diagram Harga Pokok Produksi Pengrajin Tahu Bapak Puryono	81

ABSTRAK

Mudjuliadin “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Pengusaha Tahu Di Kelurahan Selili Samarinda Tahun 2024”. Dengan dosen pembimbing I, Dr. Martinus Robert Hutaurok, S.E, M.M, Ak, CA, ACPA dan dosen pembimbing II Mansyur, S.E, M.Si.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi (HPP) pada pengusaha tahu di Kelurahan Selili, Samarinda, dengan menggunakan metode *full costing*. Fokus utama penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi komponen biaya produksi serta menyusun laporan laba rugi yang mencerminkan kondisi keuangan usaha tahu tersebut. Penelitian dilakukan melalui pendekatan deskriptif kuantitatif dengan pengumpulan data primer dari tiga pengrajin tahu, yaitu Bapak Kasno, Bapak Mahmud, dan Bapak Puryono.

Berdasarkan hasil penelitian terhadap tiga pengrajin tahu di Kelurahan Selili, Samarinda, yaitu Bapak Kasno, Bapak Mahmud, dan Bapak Puryono, diketahui bahwa perhitungan harga pokok produksi (HPP) menggunakan metode full costing menunjukkan variasi efisiensi biaya di mana Bapak Mahmud mencatat HPP terendah per unit meskipun dengan volume produksi paling kecil. Analisis laporan laba rugi mengungkapkan bahwa Bapak Kasno memperoleh laba terbesar secara total karena volume produksi tinggi, namun dengan margin per unit yang rendah, sementara Bapak Mahmud memperoleh margin laba per unit tertinggi. Secara keseluruhan, hasil penelitian ini menyimpulkan bahwa efisiensi biaya dan pengendalian operasional memiliki pengaruh yang lebih besar terhadap keuntungan usaha dibandingkan hanya mengandalkan volume produksi.

Kata kunci: harga pokok produksi, *full costing*, biaya produksi, laba rugi, pengusaha tahu.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tahu menjadi salah satu sumber protein nabati yang begitu populer di Indonesia. Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat, jumlah tahu yang konsumsi per kapita di Indonesia pada tahun 2024 rata-rata 0,148 kg per minggu, menjadikannya sebagai bagian dari komoditas makanan yang penting dalam pola konsumsi khalayak.

Kelurahan Selili di kota Samarinda memiliki sejumlah pengusaha tahu yang berperan penting dalam memenuhi kebutuhan pasar lokal. Mereka tidak hanya menyediakan produk, tetapi juga memperluas peluang pekerjaan bagi orang-orang di sekitar. Hal ini selaras dengan upaya pemerintah dalam mengembangkan perekonomian lokal melalui pengembangan industri kecil dan menengah.

Pengusaha tahu di Kelurahan Selili memiliki tujuan untuk mencapai laba yang optimal. Untuk mendapatkan laba tersebut, para pelaku usaha dapat menggunakan dua strategi utama. Strategi pertama adalah dengan menaikkan harga jual produk. Strategi kedua, yang sering kali lebih berkelanjutan adalah dengan melalui pengurangan biaya produksi dan mengelola rincian biaya secara efektif, dengan demikian pengeluaran untuk produksi dapat diminimalkan. Biaya produksi yang tidak terkelola dengan baik dapat menyebabkan harga pokok yang

terlalu tinggi, yang pada akhirnya mengurangi tingkat persaingan produk dan berdampak negatif pada hasil usaha. Sehingga, penting bagi perusahaan untuk mencatat dan menghitung biaya produksi dengan cermat untuk dapat menentapkan biaya pokok produksi yang tepat dan jelas.

Harga pokok produksi mencakup semua pengeluaran yang terjadi untuk memproduksi satu unit produk jadi, termasuk pengeluaran untuk bahan baku, tenaga kerja, dan overhead pabrik. Penentapan harga pokok produksi sangat krusial, karena informasi ini tidak hanya membantu dalam proses menentukan harga penjualan produk, tetapi juga memiliki peran dalam penilaian harga pokok persediaan barang yang sudah jadi dan barang dalam proses produksi yang hendak dicantumkan dalam penyajian neraca.

Harga pokok produksi memegang peranan penting dalam proses perhitungan keuntungan dan kerugian usaha. Ketidakcermatan atau kesalahan saat menetapkan harga pokok produksi dapat berakibat pada kesalahan dalam penetapan laba rugi yang diterima. Maka dari itu, ketelitian dan keakuratan untuk menetapkan harga pokok produksi sangatlah krusial. Dalam situasi persaingan yang terus terjadi, pada masa ini, perusahaan-perusahaan dituntut untuk saling bersaing dalam menghasilkan produk serupa. Hal ini menuntut adanya informasi mengenai biaya dan harga pokok produksi yang valid untuk mendukung proses pengambilan keputusan yang akurat. Penting bagi perusahaan untuk memutuskan harga penjualan yang seimbang tidak terlalu berlebihan maupun terlalu rendah agar mampu bersaing dengan entitas bisnis yang

serupa dan sekaligus menghasilkan keuntungan yang sejalan dengan tujuan dari produk yang dihasilkan.

Dalam proses menentapkan harga pokok produksi, tersedia dua cara perhitungan yang umum digunakan yakni metode *full costing* dan metode *variabel costing*. Metode *full costing* mengakumulasikan seluruh pengeluaran, baik tetap maupun variabel, ke dalam elemen harga pokok produksi. Dengan demikian, biaya tetap menjadi bagian dari produk yang belum dipasarkan, sehingga tidak membebani kelanjutan usaha di masa mendatang. Di sisi lain, metode *variabel costing* semata-mata mempertimbangkan biaya-biaya yang tergantung pada volume dalam perhitungan biaya pokok produksinya. Biaya produksi tetap dikelompokkan sebagai biaya periodik, yang berarti tidak terdapat biaya tetap yang perlu dianggap sebagai beban di periode tersebut.

Usaha Mikro Kecil Menengah yang berkecimpung dalam industri pangan, kegiatan produksi tahu ini adalah bagian dari Usaha dengan skala Kecil dan Menengah, yang berada di kawasan Jalan Lumba-lumba Kelurahan Selili Kecamatan Samarinda Ilir Kota Samarinda. Usaha ini terfokus pada proses produksi tahu dan pengelolaan ampas tahu dan menyalurkan produk tahu-nya sendiri dengan langkah menjual ke pedagang tahu di beberapa pasar di sekitarnya. Awal mula terbentuknya usaha ini diteruskan secara turun temurun dari orang tua selaku dari pemilik industri ini.

Persoalan yang dihadapi di tempat penelitian bidang usaha tahu di kelurahan Selili ini yaitu belum adanya perhitungan detail mengenai biaya

produksi untuk menentukan nilai jual produk. Mereka seringkali memasarkan produknya dengan harga yang ditentukan berdasarkan permintaan serta penawaran yang ada di pasar. Misalnya rata-rata harga jual tahu adalah Rp 1.000 per satu potong atau 5 ribu perbungkus, maka sektor produksi tahu ini menyesuaikan dengan harga pasar. Ketika menghitung harga pokok produksi, industri biasanya hanya menggunakan perhitungan tradisional yang hanya melibatkan pengeluaran bahan baku dan tenaga kerja langsung, tanpa disertai biaya-biaya lainnya. Akibatnya, realitas keuntungan menjadi kurang realistik, ketepatan pengelolaan keuangan menjadi rendah, dan usaha industri tahu tetap berjalan apa adanya tanpa meningkatkan kinerja produksi atau menambah jumlah karyawan.

Dilihat dari latar belakang informasi yang didapatkan, peneliti merasa tertarik dan terdorong guna melakukan meneliti dengan judul sebagai berikut: **“Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pengusaha Tahu Di Kelurahan Selili Samarinda Tahun 2024”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan yang telah di sampaikan sebelumnya, maka permasalahan pokok yang akan menjadi fokus penelitian yang dilakukan dirumuskan sebagai berikut.

1. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi per unit pada pengusaha tahu di Kelurahan Selili Samarinda Tahun 2024?

2. Bagaimana laporan laba rugi pada pengusaha tahu di Kelurahan Selili Samarinda Tahun 2024?

1.3 Batasan Masalah

penelitian yang dilakukan akan difokuskan pada hal-hal berikut:

1. Objek Penelitian

Penelitian ini akan berfokus pada para pengusaha tahu yang beroperasi di Kelurahan Selili, Kecamatan Samarinda Ilir, Kota Samarinda.

2. Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi

Analisis perhitungan harga pokok produksi akan dilakukan dengan melakukan perhitungan *full costing*, semua elemen biaya produksi, yang meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik, baik yang bersifat tetap maupun variabel.

3. Ruang Lingkup Biaya Produksi

- Perhitungan Harga pokok berdasarkan elemen biaya utama:

- a. Biaya bahan baku utama (kedelai).
- b. Biaya tenaga kerja langsung.
- c. Biaya overhead pabrik.

- Penyusunan laporan laba rugi berbasis harga pokok produksi yang mencakup pendapatan, HPP, laba kotor, beban operasional, dan laba bersih.

4. Data dan Waktu Penelitian

Data yang pergunakan yaitu data primer dari wawancara dan studi langsung di lokasi.

5. Penelitian ini bergantung pada ketersediaan data yang diberikan oleh masing-masing pihak. Jika terdapat keterbatasan data, maka penelitian akan disesuaikan dengan data yang tersedia.

1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk melakukan analisis cara perhitungan harga pokok produksi pada perusahaan tahu di Kelurahan Selili, Samarinda.
2. Untuk memahami bagian-bagian biaya yang harus diperhitungkan untuk perhitungan harga pokok produksi pada perusahaan tahu.

Manfaat dari penelitian ini yakni:

1. Bagi perusahaan tahu

Memberikan penjelasan yang lebih jelas mengenai perhitungan harga pokok produksi yang sesuai, agar dapat mengelola biaya produksi dengan lebih efisien dan efektif.

2. Bagi peneliti dan akademisi

Sebagai acuan untuk studi selanjutnya berkaitan dengan perhitungan harga pokok produksi dalam industri makanan, khususnya industri tahu di wilayah Samarinda.

1.5 Sistematika Penulisan

Guna memudahkan perencanaan dan analisis pada penelitian ini, maka penulis mengategorikannya berdasarkan beberapa bab dan penjabaran di setiap bab, berikut adalah penjelasannya:

BAB I : PENDAHULUAN

Di dalam bagian ini dibahas berkaitan dengan latar belakang, perumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB II : DASAR TEORI

Merupakan bagian yang memanfaatkan berdasarkan teori-teori yang terkait dengan masalah yang dianalisis dan mendasari penelitian terdahulu, berdasarkan masalah dan konseptual serta pernyataan hipotesis atau pernyataan penelitian.

BAB III : METODE PENELITIAN

Bagian ini dipaparkan berkaitan dengan metode penelitian dan bagaimana penelitian dilakukan. Sehingga, pada bagian ini akan diuraikan mengenai tentang metode penelitian.

BAB IV GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN

Bagian ini berisi penjelasan tentang latar belakang dan kondisi usaha yang menjadi objek penelitian. Tujuannya adalah memberikan gambaran menyeluruh mengenai aktivitas dan kondisi usaha mereka sebelum masuk ke pembahasan data dan analisis penelitian.

BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi penyajian dan analisis data yang diperoleh dari penelitian.

Dalam bab ini, peneliti membahas secara rinci temuan-temuan yang berkaitan dengan tujuan penelitian, menjawab rumusan masalah, serta membandingkan hasil penelitian dengan teori yang relevan.

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisi ringkasan dari hasil penelitian yang telah dilakukan, berupa kesimpulan yang menjawab rumusan masalah, serta saran yang ditujukan kepada pihak-pihak terkait berdasarkan hasil analisis penelitian.

BAB II

DASAR TEORI

2.1 Penelitian Terdahulu

Untuk penelitian sebelumnya, penulis menggunakan beberapa penelitian sebelumnya berkaitan dengan Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pengusaha Tahu di Kelurahan Selili Samarinda.

Tabel 2.1
Penelitian Terdahulu

No	Nama Penelitian Judul Tahun Penelitian	Alat Analisis	Hasil Penelitian	Perbedaan & Persamaan
1.	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode <i>Full Costing</i> Pada Home Industry Tahu Di Desa Dukuh Waru Desi Nur Maulina (2021)	Mengidentifikasi dan menjabarkan seluruh biaya produksi menghitung harga pokok produksi menggunakan metode <i>full costing</i> . Membandingkan hasil perhitungan dengan teori yang relevan untuk memastikan keakuratan data.	Penelitian ini menyimpulkan bahwa metode <i>full costing</i> lebih menguntungkan dan akurat bagi home industri tahu karena memperhitungkan seluruh biaya overhead, baik tetap maupun variabel.	Perbedaan: Pada objek penelitian, alat analisis. Persamaan: Metode penelitian yang digunakan.

Sumber: Diolah peneliti 2025

No	Nama Penelitian Judul Tahun Penelitian	Alat Analisis	Hasil Penelitian	Perbedaan & Persamaan
2.	Analisis Harga Pokok Produksi Pada Pabrik Tahu Boy Medan Lili Murnilawati (2020)	Melakukan Perhitungan Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja Langsung, Biaya Overhead Pabrik Jdan Perhitungan Harga Pokok Produksi	Berdasarkan penelitian yang dilakukan diperoleh hasil sebagai berikut: perhitungan biaya produksi dengan metode full costing sebesar Rp. 16.952 per tahu dan perhitungan biaya produksi dengan metode biaya variable sebesar Rp. 16.924 per tahu. Hal ini sesuai dengan teori umum yang berlaku pada akuntansi keuangan, sehingga pabrik dapat mengetahui nilai keuntungan perusahaan yang sebenarnya.	Perbedaan: Pada objek penelitian, alat analisis Persamaan: Metode penelitian yang digunakan

Sumber: Diolah peneliti 2025

No	Nama Penelitian Judul Tahun Penelitian	Alat Analisis	Hasil Penelitian	Perbedaan & Persamaan
3.	Analisis Peerapan Metode <i>Full Costing</i> Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Pada Pabrik Tahu Lestari)	Dilakukan perhitungan harga pokok produksi metode <i>full costing</i> untuk menentukan harga jual pada konsumen	Hasil perhitungan menunjukkan bahwa dari perhitungan harga pokok produksi dengan metode <i>full costing</i> , apabila dibandingkan dengan harga pokok produksi yang digunakan dengan metode pada pabrik memberikan hasil yang berbeda yaitu lebih besar menggunakan metode <i>full costing</i> .	Perbedaan: Pada objek penelitian, alat analisis Persamaan: Metode penelitian yang digunakan

Sumber: Diolah peneliti 2025

2.2 Akuntansi

2.2.1 Pengertian Akuntansi

Secara historis, kata “akuntansi” berasal dari istilah “Accountancy” dan “accounting”, kemudian berkembang menjadi kata “Akuntansi” dalam bahasa Indonesia. Dalam hal ini, akuntansi berarti proses atau kegiatan mengidentifikasi, mencatat, mengelompokkan, memproses, dan menyajikan data yang menyangkut aspek atau transaksi keuangan untuk mendukung pengambilan keputusan.

Akuntansi memainkan peran penting dalam bisnis karena menyediakan informasi tentang kinerja finansial suatu perusahaan dalam rentang waktu tertentu atau situasi keuangan suatu entitas bisnis dalam jangka waktu tertentu. Pada umumnya, akuntansi dapat dimaknai sebagai suatu sistem penyampaian informasi yang menyajikan uraian tentang aktivitas dan status keuangan suatu perusahaan untuk pihak-pihak yang memiliki kepentingan.

Akuntansi merujuk pada proses pencatatan, pengelompokan, peringkasan, pengelolaan, dan penyajian data, transaksi, serta peristiwa yang terkait dengan aspek keuangan sedemikian rupa sehingga mudah dipahami oleh para pengguna untuk pengambilan keputusan dan keperluan lainnya. Menurut PSAK, akuntansi dapat dipahami sebagai aktivitas pencatatan, peringkasan, pengelompokan, pemrosesan, dan penyajian data serta transaksi yang terkait dengan keuangan sehingga bisa dengan mudah dipahami oleh para pemakai untuk pengambilan keputusan.

Sunarno & Eddy (2021) akuntansi merupakan tahapan proses pencatatan (penjurnalan), penggolongan (pengelompokan akun pada buku besar), dan pengikhtisaran yang dilakukan secara kronologis dan sistematis terhadap transaksi keuangan yang tersaji dalam bentuk laporan keuangan yang berguna bagi pihak yang akan membutuhkan laporan keuangan tersebut sebagai pedoman untuk mengambil keputusan.

Sunarno Sastroatmodjo & Purnairawan (2021) menyatakan bahwasanya, akuntansi diartikan sebagai prosedur pencatatan, kategorisasi, perumusan terhadap transaksi usaha yang dilakukan secara teratur dan berurutan disajikan berwujud laporan keuangan yang bermanfaat bagi individu yang membutuhkan laporan keuangan itu sebagai langkah dalam menentukan keputusan.

2.2.2 Sistem Akuntansi Keuangan

Sistem akuntansi keuangan (SAK) adalah seperangkat pedoman, prinsip, dan langkah-langkah yang diterapkan bisnis dalam menyiapkan laporan keuangan. Tujuan utama SAK adalah menyediakan kerangka kerja yang memungkinkan perusahaan mengukur, mencatat, mengungkapkan, dan melaporkan informasi keuangan secara konsisten dan transparan. Hal ini penting bagi para pemangku kepentingan seperti pemodal, pihak yang memberi kredit, dan regulator untuk memahami posisi keuangan suatu entitas dan membuat keputusan yang tepat.

Di Indonesia, SAK disusun oleh Dewan Standar Akuntansi Keuangan (DSAK) yang merupakan bagian dari Ikatan Akuntan Indonesia (IAI). Standar ini dimaksudkan untuk memberikan arahan yang tepat untuk entitas selama

pencatatan dan pelaporan transaksi keuangan, termasuk aspek pengakuan, pengukuran, pencatatan, dan pengungkapan.

SAK Indonesia telah berkembang seiring berjalannya waktu untuk beradaptasi dengan perubahan kebutuhan perusahaan dalam negeri dan tren standar akuntansi global. Standar akuntansi yang berlaku umum di Indonesia yaitu:

1. SAK Entitas Tanpa Akuntabilitas Publik (SAK ETAP)

Standar ini dirancang untuk UMKM yang tidak diharuskan menerbitkan laporan keuangan tahunan.

2. SAK Entitas Mikro, Kecil, dan Menengah (SAK EMKM)

Standar ini berlaku bagi UMKM yang memiliki karakteristik khusus dan memenuhi kriteria pengukuran.

3. Standar Akuntansi Keuangan Entitas Privat (SAK EP)

SAK EP merupakan ketentuan akuntansi yang sesuai dengan ketentuan persyaratan penyusunan laporan keuangan perusahaan sektor Privat. SAK EP memiliki kemiripan dengan SAK tetapi mempunyai ketidaksamaan yang disesuaikan berdasarkan karakteristik Sektor Privat.

SAK EP tentunya diajukan oleh perusahaan Sektor Privat yang memenuhi ketentuan khusus.

4. Standar Akuntansi Pemerintah (SAP)

SAP adalah ketentuan akuntansi yang dikembangkan melalui Kementerian Keuangan yang mengorganisir transaksi dan aktivitas ekonomi entitas publik harus diperhitungkan, disusun, dihitung, dan dilaporkan di laporan keuangan tahunan mereka. Semua organisasi sektor publik yang menghasilkan laporan keuangan berbasis SAP diharuskan mengimplementasikan SAP.

5. SAK Syariah (Standar Akuntansi Keuangan Syariah)

Digunakan oleh perusahaan yang menjalankan kegiatan bisnisnya dengan merujuk pada aturan hukum Islam, seperti perbankan Islam, asuransi Islam, dan lembaga keuangan yang lain.

2.3 Akuntansi Biaya

2.3.1 Pengertian Akuntansi Biaya

Karini Dkk (2024) Akuntansi biaya merupakan bagian dari akuntansi yang memiliki tanggung jawab untuk mengukur, mengevaluasi, dan menyajikan informasi keuangan yang berkaitan dengan pengeluaran untuk memproduksi barang atau jasa dalam suatu perusahaan. Tujuan utama dari penerapan akuntansi biaya merupakan penyediaan informasi yang bermanfaat untuk membantu manajemen dalam proses pengambilan keputusan berkaitan dengan pengelolaan biaya, penetapan harga pasar, penyusunan rencana produksi, penilaian kinerja, dan pengendalian operasional perusahaan.

Mulyadi (2023) Akuntansi biaya yaitu aktivitas pencatatan, pengolongan, penyederhanaan dan juga pengelolaan biaya. Produksi dan distribusi barang dan layanan, melalui prosedur tertentu, dan pemahaman terhadapnya.

Melina et. all (2022) Menyatakan bahwa akuntansi biaya merupakan tahap identifikasi, pencatatan, perhitungan, peringkasan, analisis dan laporan biaya pokok produksi, baik itu barang ataupun jasa melalui metode dan sistem yang spesifik, dengan demikian pihak pengelola perusahaan bias mengambil langkah-langkah bisnis dengan cara yang tepat dan efisien.

Syaiful Bahri dkk (2021) akuntansi biaya merupakan penyedia informasi terkait beragam jenis penerimaan dan biaya yang dapat muncul akibat langkah-langkah alternatif.

Berdasarkan uraian-uraian di atas, dapat disimpulkan bahwa akuntansi biaya merupakan tahapan mempelajari bagaimana cara mencatat, mengukur, menggolongkan, menganalisis, meringkas dan melaporkan informasi biaya suatu perusahaan dalam menghasilkan barang atau jasa. Dalam suatu perusahaan terdapat struktur organisasi yang dibentuk untuk menentukan peran, hak, kewajiban, tanggung jawab serta relasi antar manajerial. Akuntansi biaya dapat memberikan kontribusi manajemen dalam menyelesaikan pekerjaan-pekerjaan yang ada.

2.3.2 Tujuan dan Manfaat Akuntansi Biaya

Menurut Karini Dkk (2024) Akuntansi biaya memiliki beberapa tujuan dan manfaat yang penting dalam konteks pengelolaan keuangan dan pengambilan keputusan di suatu perusahaan. Berikut adalah penjelasannya:

1. Tujuan Akuntansi Biaya

a. Perencanaan

Salah satu maksud utama dari akuntansi biaya yaitu membantu manajemen dalam merencanakan kegiatan operasional dan finansial perusahaan. Dengan memperkirakan biaya yang akan dikeluarkan untuk produksi dan distribusi produk, manajemen dapat membuat penggunaan sumber daya perusahaan. rencana yang lebih akurat untuk Penggunaan Sumber daya perusahaan.

b. Pengendalian

Akuntansi biaya membantu dalam pengendalian biaya, menilai perbandingan biaya aktual dengan estimasi biaya yang telah dipersiapkan atau dianggarkan. Dengan pemantauan yang baik, manajemen dapat mengidentifikasi penyimpangan dari tujuan yangi telah ditetapkan dan mengambil langkah pemberahan yang dibutuhkan.

c. Penentuan Harga Pokok Produk

Akuntansi biaya membantu menghitung harga pokok produksi dengan cara mengalokasikan biaya produksi dan distribusi ke produk tertentu. Informasi tentang harga pokok produk ini teramat signifikan dalam penetapan harga jual yang kompetitif dan juga menguntungkan.

d. Evaluasi Kinerja

Tujuan lain dari akuntansi biaya adalah untuk mengevaluasi kinerja departemen, unit bisnis, atau produk tertentu dalam perusahaan. Dengan

menganalisis biaya dan pendapatan terkait dengan setiap bagian atau produk, manajemen dapat mengidentifikasi area yang efisien dan menguntungkan serta menentukan area yang memerlukan perbaikan.

2. Manfaat Akuntansi Biaya

a. Pengambilan Keputusan yang Informatif

Laporan yang disusun berdasarkan akuntansi biaya membantu manajemen dalam penentuan keputusan yang lebih optimal. Dengan pemahaman yang lebih efektif tentang biaya-biaya yang terlibat dalam operasi perusahaan, manajer bisa mengambil keputusan yang lebih bijaksana, termasuk keputusan investasi, pengembangan produk baru, atau perubahan dalam proses produksi.

b. Peningkatan Efisiensi

Melalui pemantauan biaya, manajemen dapat mengidentifikasi peluang untuk meningkatkan efisiensi operasional perusahaan. Ini dapat mencakup identifikasi pemborosan, pengurangan biaya produksi, atau perbaikan proses yang tidak efisien.

c. Peningkatan Profitabilitas

Dengan memahami secara mendalam biaya yang terkait dengan setiap aspek operasional, manajemen dapat mengambil keputusan yang lebih akurat untuk meningkatkan profitabilitas perusahaan. Ini bisa termasuk

pengendalian biaya, pengembangan strategi harga yang lebih baik, atau fokus pada produk-produk yang lebih menguntungkan.

d. Transparansi dan Akuntabilitas

Akuntansi biaya membantu menciptakan transparansi dalam alokasi biaya di seluruh organisasi. Sehingga memungkinkan akuntabilitas yang lebih baik. Dengan mengetahui bagaimana biaya dialokasikan dan digunakan, manajemen dapat mempertanggungjawabkan penggunaan sumber daya perusahaan kepada para pemegang ekuitas dan pihak-pihak terkait.

Tujuan dan manfaat akuntansi biaya sangat vital bagi manajemen dalam mengendalikan perusahaan dengan efisien, meningkatkan kinerja, dan mencapai tujuan bisnis yang ditetapkan.

2.3.3 Fungsi Akuntansi Biaya

Salah satu kontribusi akuntansi biaya adalah memberikan penjelasan yang membantu bisnis mengambil keputusan yang baik.

Melina dkk (2022) Mengatakan bahwa akuntansi biaya umumnya memiliki 5 fungsi diantaranya:

1. Menentukan harga barang, perhitungan biaya suatu produk yang mencakup pencatatan, pengelompokan, pengawasan serta menyimpulkan berbagai faktor biaya produksi berdasarkan data sebelumnya yang dimaksudkan untuk menetapkan harga pokok barang tidak terlalu mahal ataupun murah bagi konsumen.

2. Menyajikan detail Harga Pokok Barang, catatan biaya dijelaskan secara rinci untuk mencegah kesalahan dalam menentukan nilai produk.
3. Untuk informasi dalam perencanaan anggaran, penganggaran dana untuk aktivitas produksi, memerlukan arsip data sebelumnya yang mendetail, jelas dan lengkap, sehingga, pendanaan produksi tidak terhambat.
4. Informasi inti dalam Perencanaan Biaya dan Beban, selama proses perencanaan pastinya memerlukan penjelasan yang benar dan tercatat dengan baik, agar pelaksanaan dapat sesuai dengan yang direncanakan. Apabila semua informasi dicatat dengan benar dan lengkap, dengan demikian akan memudahkan tahapan rencana biaya bisnis.
5. Pengelolaan dan Pengawasan Anggaran, manajemen berwenang untuk meninjau serta mengawasi apakah ada perbedaan dalam laporan biaya produksi. Pihak manajemen juga berwenang untuk melakukan evaluasi faktor yang menyebabkan pelanggaran atau ketidakselarasan dalam perincian anggaran dan memeriksa kembali, untuk memungkinkan perusahaan dari kemungkinan kerugian.

Syaiful Bahri dkk (2021) akuntansi biaya terdiri dari dua peran utama yaitu:

1. Bagi Pihak Manajemen
 - a. Pelaporan Kepada Pihak luar perusahaan, biaya umumnya disajikan dengan detail untuk keperluan internal perusahaan dan dilaporkan secara lengkap untuk keperluan di luar perusahaan. Setiap penutupan periode, perusahaan menyiapkan laporan keuangan yang mencakup laporan posisi keuangan, laporan laba rugi, laporan perubahan ekuitas, laporan arus kas, dan CALK. Pada laporan laba rugi terdapat unsur-unsur harga pokok produk. Harga pokok produk menjadi elemen pengurang untuk menghasilkan profit kotor, sebelum menetapkan keuntungan atau kerugian pada perusahaan tersebut. Akuntansi biaya merupakan acuan untuk menentukan biaya pokok barang yang diproduksi yang disajikan dalam laporan laba rugi.
 - b. Perencanaan, yakni bagian dari tugas manajemen dalam mengelola suatu entitas. Perencanaan yang terorganisir dengan optimal dapat meningkatkan hasil kerja entitas serta mengurangi kemungkinan kerugian yang akan terjadi kedepannya. Aktivitas operasional

perusahaan perlu disusun dengan baik agar biaya-biaya operasional lebih sedikit dibandingkan dengan pendapatan. Kondisi ini ditujukan untuk memastikan entitas menerima profit di akhir periode. Proses perencanaan anggaran dimulai dari mempersiapkan rencana penjualan dan rencana biaya operasional.

- c. Pengendalian, pengendalian merupakan bagian yang esensial bagi entitas. Berbagai informasi seputar operasi produksi seperti, persiapan bahan baku, pencatatan serta perhitungan waktu kerja pada tahap produksi, perhitungan biaya pendukung produksi, hingga perincian harga pokok barang jadi, dapat di analisis lebih lanjut menggunakan akuntansi biaya. Segala pengeluaran yang disebabkan oleh rangkaian produksi bisa diatur dengan baik demi mencapai keberhasilan entitas selama melaksanakan aktivitas rutin.
 - d. Penilaian Efektivitas Manajerial, Informasi mengenai pengeluaran biaya yang terjadi dalam entitas bisa terungkap melalui perhitungan biaya. rincian ini bisa menjadi rujukan untuk mengevaluasi produktivitas atau capaian dari setiap unsur yang memiliki peran fungsi operasional perusahaan tersebut. Proses penilaian ini bisa diterapkan dengan membandingkan estimasi anggaran dengan hasil yang dicapai dari setiap kegiatan operasional. Disamping itu, penilaian ini juga dapat dilakukan dengan menilai perbandingan pengeluaran periode yang berlangsung dengan periode sebelumnya, yang diikuti dengan Perbandingan tingkat pendapatan perusahaan selama periode waktu tertentu.
2. Untuk Penggolongan Biaya
- a. Klasifikasi biaya biasanya terjadi di produsen. Perusahaan membeli bahan baku dan memprosesnya untuk menjadi barang jadi, dan menjualnya sebagai produk dan akan menjadi sumber penghasilan. Pada pelaksanaannya, beberapa produk ini menyebabkan biaya tertentu selama proses penjualan, dan tidak semua produk yang diproduksi terjual habis saat itu. Diperlukan perhitungan mengenai jumlah biaya pasti yang diperhitungkan dalam pendapatan dari penjualan produk pada suatu periode.
 - b. Klasifikasi biaya yang terkait dengan tingkat produksi. Biaya dapat dibedakan berdasarkan besaran tingkat kegiatan produksi yang dijalankan oleh perusahaan. Mengenai, biaya terbagi menjadi biaya variabel, biaya semi variabel, dan biaya tetap.

- 1) Biaya variabel merupakan biaya yang berubah sesuai dengan perubahan tingkat produksi. Misalnya biaya bahan baku, biaya pendukung, biaya kerusakan, dan biaya lainnya.
 - 2) Biaya semi variabel merujuk pada biaya yang meningkat tidak sebanding dengan perubahan tingkat aktivitas produksi. Misalnya biaya listrik, air, pemeliharaan mesin, asuransi, dan lain-lain.
 - 3) Biaya tetap yakni biaya yang nilainya tidak berubah dalam rentang skala kegiatan tertentu. Sebagai contoh, biaya seperti sewa, gaji dan biaya lainnya.
- c. Klasifikasi biaya menurut periode waktu, jika disesuaikan dengan jangka waktu, biaya di bagi menjadi biaya pengeluaran modal usaha dan biaya yang dibebankan pada pendapatan.
- 1) Biaya pengeluaran modal usaha merupakan distribusi biaya yang ditujukan untuk menciptakan manfaat dalam jangka panjang dan diakui sebagai bagian dari aset tetap. Contohnya termasuk pembelian aset tetap seperti mesin, peralatan, bangunan, dan sejenisnya.
- d. Biaya yang dibebankan pada pendapatan adalah biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh keuntungan selama periode yang sedang berjalan dan diakui sebagai pengeluaran. Contohnya termasuk biaya gaji, listrik, telepon, dan lain-lain. Klasifikasi biaya yang berkaitan dengan perencanaan dan pengawasan oleh manajemen, di mana setiap entitas pada umumnya memiliki tujuan utama untuk mencapai keuntungan dalam setiap periode waktu. Sebagai langkah untuk mencapai tujuannya tersebut, perusahaan perlu menjalankan proses perencanaan dan pengelelolaan manajemen. Aspek yang perlu diawasi secara ketat untuk memastikan tercapainya tujuan tersebut meliputi pendapatan, biaya, dan investasi. Untuk mengelola biaya dengan efektif, diperlukan pemahaman mengenai karakteristik biaya yang berkaitan dengan perubahan skala kegiatan, apakah biaya tersebut dapat dikelola dengan baik, serta pihak yang bertanggung jawab atas timbulnya biaya tersebut.

Syahputra dkk (2022) tujuan dari akuntansi biaya yaitu:

1. Menetapkan harga pokok produksi, yang meliputi pencatatan, pengelompokan, dan penyusunan rangkuman biaya produksi.
2. Menyediakan data biaya untuk keperluan manajemen dalam menilai tingkat efisiensi.
3. Sebagai alat untuk perencanaan, karena penyusunan rencana bisnis tentunya berkaitan dengan pendapatan dan biaya.
4. Pengendalian biaya, yakni melakukan perbandingan biaya yang semestinya digunakan untuk produksi dengan biaya yang sebenarnya terjadi.
5. Menerangkan berbagai teknik dalam akuntansi biaya yang disesuaikan dengan kebutuhan untuk mencapai hasil yang optimal dan efisien. Sesuai dengan penjelasan tersebut, kesimpulannya adalah tujuan dari akuntansi biaya adalah untuk mendukung pengambil keputusan, pengendali, serta menyediakan informasi biaya yang tepat dan relevan guna mendukung pengelolaan dalam proses pengambilan keputusan.

2.3.4 Ruang Lingkup Akuntansi Biaya

Karini Dkk (2024) Ruang lingkup akuntansi biaya mencakup berbagai aspek yang berkaitan dengan pengukuran, analisis, dan pelaporan informasi biaya dalam suatu organisasi. Berikut adalah beberapa area penting dalam cakupan dari akuntansi biaya:

1. Pengumpulan Data Biaya

Lingkup akuntansi biaya meliputi pengumpulan informasi biaya dari berbagai sumber, seperti bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Informasi biaya ini sangat penting untuk mengidentifikasi biaya yang berkaitan dengan produksi barang atau jasa.

2. Pengklasifikasian

Biaya Akuntansi biaya melibatkan pengklasifikasian biaya ke dalam berbagai kategori, seperti biaya variabel dan biaya tetap, biaya langsung dan biaya tidak langsung, serta biaya produksi dan biaya non-produksi. Hal ini membantu dalam analisis biaya yang lebih mendalam.

3. Pengalokasian Biaya

Salah satu aspek penting dari akuntansi biaya adalah pengalokasian biaya ke unit-produk atau departemen yang sesuai. Metode alokasi biaya yang diterapkan dapat berbeda-beda sesuai dengan kebutuhan

perusahaan, namun tujuannya adalah untuk memastikan bahwa biaya dibagi secara tepat dan akurat.

4. Perhitungan Harga Pokok Produk

Akuntansi biaya memiliki tanggung jawab untuk menghitung harga pokok produk dengan mempertimbangkan semua biaya yang terkait dengan produksi barang atau jasa. Informasi mengenai harga pokok produk ini sangat krusial untuk menentukan harga jual yang tepat dan menguntungkan.

5. Analisis Biaya

Ruang lingkup akuntansi biaya mencakup analisis biaya yang meliputi evaluasi efisiensi operasional, identifikasi peluang penghematan biaya, dan mendukung pengambilan keputusan manajerial.

6. Pengendalian Biaya

Akuntansi biaya juga mencakup pengendalian biaya dengan memantau dan mengevaluasi kinerja biaya secara teratur, serta mengidentifikasi penyimpangan dari rencana yang telah ditetapkan.

2.4 Pengertian Biaya

Dalam akuntansi, biaya merujuk pada nilai pengorbanan yang terjadi Selama tahap pembuatan sebuah produk, yang diukur dalam satuan atau harga pasar. Dengan demikian, biaya adalah jumlah pengeluaran yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk memproduksi produk atau menyediakan layanan. Biaya ini mencakup seluruh kebutuhan, mulai dari proses produksi hingga pemasaran

Karini Dkk (2024) Mengemukakan bahwa, Dalam akuntansi, Biaya merujuk pada pengeluaran ekonomi yang dikeluarkan dalam suatu kegiatan atau diukur dalam suatu transaksi atau Aktivitas yang dilakukan untuk mencapai sasaran tertentu. Biaya dapat mencakup berbagai elemen, seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead, biaya distribusi, dan lainnya. Memahami biaya sangat krusial dalam akuntansi biaya, karena perhitungan dan analisis biaya dilakukan untuk mendukung proses pengambilan keputusan manajerial.

2.4.1 Jenis-Jenis Biaya

Karini (2024) menjelaskan bahwa, Jenis-jenis biaya dalam konteks akuntansi dapat dibagi berdasarkan berbagai kriteria, termasuk sifat biaya tersebut dan cara biaya tersebut berhubungan dengan tingkat aktivitas perusahaan. Berikut ini adalah beberapa kategori biaya yang sering ditemui:

1. Berdasarkan Sifat Biaya

a. Biaya Variabel

Biaya yang berfluktuasi seiring dengan perubahan jumlah atau tingkat kegiatan produksi atau aktivitas perusahaan. Ini termasuk biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.

b. Biaya Tetap

Biaya yang tidak terpengaruh oleh perubahan volume produksi atau aktivitas perusahaan. Contohnya termasuk biaya sewa gedung dan gaji manajer.

2. Berdasarkan Hubungan dengan Volume Produksi Atau Aktivitas

a. Biaya Langsung, biaya yang dapat langsung dikaitkan dengan produk tertentu. Sebagai contoh, biaya bahan baku yang digunakan langsung dalam proses produksi suatu produk.

b. Biaya Tidak Langsung, Biaya yang tidak dapat secara langsung di alokasikan ke produk atau departemen tertentu dan harus dibagi secara proporsional. Contohnya adalah biaya overhead pabrik, seperti biaya penyusutan mesin.

3. Berdasarkan Periode Waktu

a. Biaya Produksi

Biaya yang langsung berhubungan dengan produksi barang atau jasa. Ini termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

b. Biaya Non-Produksi

Biaya yang tidak secara langsung berhubungan dengan produksi barang atau jasa, tetapi penting untuk mendukung operasional perusahaan. Contohnya termasuk biaya administrasi dan biaya pemasaran.

4. Berdasarkan Kemampuan Pengendalian

a. Biaya Terkendali

Biaya yang dapat dikelola atau dipengaruhi oleh pihak manajemen. Sebagai contoh, biaya bahan baku yang dapat dikurangi dengan melakukan negosiasi untuk mendapatkan harga yang lebih baik.

b. Biaya yang tidak dapat di kendalikan

Biaya yang tidak dapat dikendalikan oleh manajemen pada tingkat operasional dan dipengaruhi oleh perubahan kondisi pasar. Seperti, harga bahan baku, biaya sewa.

Pemahaman tentang jenis-jenis biaya ini penting bagi manajemen dalam merencanakan, mengendalikan, dan mengambil keputusan terkait dengan pengelolaan sumber daya perusahaan secara efektif.

2.4.1.1 Perbedaan biaya dan Beban

Biaya dan pengeluaran adalah dua konsep yang umum digunakan dalam akuntansi, tetapi keduanya memiliki arti dan tujuan yang berbeda. Biaya adalah pengeluaran untuk memperoleh aset atau sumber daya yang memberikan manfaat ekonomi jangka panjang. Contohnya mencakup investasi dalam pembelian mesin atau kendaraan, atau dalam pembangunan gedung. Biaya biasanya dicatat sebagai aset di neraca karena manfaatnya berlanjut selama beberapa periode dan tidak langsung dikonsumsi dalam satu periode akuntansi. Penggunaan atau penyusutan suatu aset dibebankan secara bertahap selama masa manfaatnya. Di sisi lain, biaya adalah pengeluaran yang digunakan untuk mendukung aktivitas bisnis selama periode waktu tertentu dan selama periode tersebut

manfaatnya langsung dikonsumsi. Beban dicatat pada laporan laba rugi karena beban tersebut berkaitan dengan aktivitas perusahaan untuk menghasilkan pendapatan. Contohnya termasuk tagihan listrik, gaji karyawan, dan biaya bahan mentah yang dipakai dalam tahap produksi. Perbedaan utama antara biaya dan pengeluaran adalah durasi manfaat. Biaya memberikan manfaat jangka panjang, sedangkan beban hanya dikeluarkan pada periode berjalan.

Menurut Karini Dkk (2024) perbedaan utama antara biaya dan beban terletak pada konsepnya dan waktu pencatatan dalam siklus akuntansi. Biaya berkaitan dengan pengorbanan ekonomi untuk memproduksi barang atau jasa, sementara beban berkaitan dengan pengeluaran yang telah terjadi dan tidak lagi memiliki nilai manfaat di masa mendatang.

2.5 Laporan Laba Rugi

Laporan laba rugi merupakan salah satu dari empat laporan keuangan utama yang memberikan gambaran lengkap tentang kinerja keuangan sebuah entitas dalam suatu periode tertentu, baik itu bulanan, kuartalan, atau tahunan. Lebih dari sekadar catatan keuangan, laporan ini juga berfungsi sebagai alat strategis untuk menganalisis keberlanjutan, profitabilitas, dan efisiensi operasional perusahaan.

Laporan ini sangat penting bagi perusahaan untuk mencatat dan melaporkan hasil layanan keuangan dalam periode waktu tertentu. Laporan ini

menyajikan informasi tentang pendapatan, beban, keuntungan, dan kerugian yang dialami perusahaan, yang pada akhirnya menghasilkan total laba atau rugi.

Kasmir (2020) Laporan laba rugi yaitu Laporan keuangan yang mencerminkan kondisi pendapatan perusahaan selama setiap periode tertentu. Dengan kata lain, laporan laba rugi menunjukkan pendapatan dan sumber penerimaan yang diperoleh sekaligus menunjukkan total biaya dan macam-macam pengeluaran selama periode tersebut.

Yuesti & Saitri, (2021) menjelaskan bahwa, Laporan laba rugi digunakan untuk mengevaluasi perbandingan antara pendapatan dan pengeluaran setelah semua biaya dibayar. Pada tahap ini, keuntungan bersih belum sepenuhnya terkonfirmasi. Laporan ini memberikan gambaran umum tentang pelaksanaan bisnis selama periode tertentu. Penjelasan mengenai gaji mencakup informasi terkait pengeluaran perusahaan dalam jangka waktu yang ditentukan. Data gaji harus tersedia untuk satu siklus kerja atau periode tertentu. Dengan demikian, laporan ini lebih fokus pada apakah bisnis menghasilkan keuntungan atau kerugian.

2.6 Harga Pokok Produksi

2.6.1 Pengertian Harga Pokok Produksi

Penentuan biaya produksi perusahaan dilakukan untuk memenuhi kebutuhan manajemen internal serta pihak eksternal, guna memperoleh informasi tentang biaya produksi. Akuntansi biaya berfungsi untuk mencatat, mengklasifikasikan, dan merangkum biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi barang.

Effendi & Syafitri (2020) mengemukakan Harga pokok produksi merujuk pada total biaya produksi yang meliputi bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Perhitungannya dilakukan dengan

menambahkan persediaan produk dalam proses awal dan mengurangi jumlah stok produk dalam proses akhir.

Melina dkk, (2022) menjabarkan bahwa harga Pokok Produksi mencakup semua biaya yang timbul dari berbagai transaksi untuk mengubah bahan mentah menjadi produk jadi yang siap untuk dipasarkan.

HPP hanya ada di sektor industri, lantaran aktivitas perusahaan industri memiliki cakupan yang lebih luas yaitu meliputi seluruh fungsi bisnis produksi, distribusi dan pengelolaan administrasi. Harga Pokok Produksi adalah pengeluaran yang dikeluarkan perusahaan mulai dari bahan baku awal hingga produk jadi. Pada tahap produksi terdapat cukup banyak pengeluaran sebagai biaya yang di bagian biaya tersebut bisa diketahui langsung dan terdapat juga biaya yang tidak dapat ditetapkan pada suatu produk, keduanya saling mendukung dalam tahap proses produk jadi.

2.6.2 Komponen Harga Pokok Produksi

HPP terbagi menjadi 3 Unsur yaitu, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik.

1. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah biaya yang dikeluarkan bisnis atau produsen saat membeli bahan utama yang dipergunakan pada proses pembuatan barang jadi.

Syaiful Bahri dkk (2021) mengatakan bahwa dalam sistem tradisional, persediaan bahan baku harus dijaga dalam jumlah yang cukup untuk menghindari gangguan dalam proses produksi. Namun, memiliki persediaan yang berlebihan tidak efisien karena menambah biaya penyimpanan. Oleh karena itu, pengelolaan persediaan bahan baku sangat penting. Tingkat persediaan ini dipengaruhi oleh berbagai faktor, seperti perencanaan target penjualan, kapasitas produksi, alokasi bahan baku, pasokan bahan baku, biaya pemesanan, biaya penyimpanan, dan biaya material.

Widyaningsih (2020) biaya bahan baku terbagi menjadi dua jenis, yaitu:

a. Bahan Baku Langsung

Bahan baku langsung adalah bahan utama yang digunakan secara langsung dalam proses produksi untuk menghasilkan produk jadi yang siap dipasarkan. Sebagai contoh, Kedelai yang dipakai langsung untuk memproduksi tahu.

b. Bahan Baku Tidak Langsung

Merupakan bahan yang memiliki dampak kecil dalam proses produksi dan tidak tampak langsung pada produk akhir, seperti kayu bakar yang digunakan untuk merebus kedelai..

Dalam industri manufaktur, bahan baku langsung merupakan bahan utama yang diperlukan dalam proses pembuatan produk. Tanpa adanya bahan baku langsung, proses produksi tidak dapat berjalan. Dalam menghitung biaya produksi, biaya bahan baku langsung juga dimasukkan sebagai bagian dari biaya utama.

Widyaningsih dkk (2020) biaya bahan baku langsung ialah Biaya yang dikeluarkan untuk mendapatkan semua bahan yang diperlukan dalam proses produksi, yang memungkinkan perhitungan langsung sebagai bagian dari biaya produksi

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL)

BTKL ialah Biaya yang ditanggung oleh pengusaha untuk membayar upah karyawan yang terlibat langsung dalam proses produksi barang dan jasa BTKL termasuk dalam komponen biaya produksi utama bagi perusahaan manufaktur.

Syaiful Bahri dkk (2021) menegaskan bahwa biaya tenaga kerja merupakan jumlah yang diberikan dari pemanfaatan tenaga kerja atau imbalan yang dialokasikan untuk karyawan dalam aktivitas produksi.

Melina (2022) menjelaskan bahwa biaya tenaga kerja adalah biaya yang ditanggung memberi imbalan atas kerja fisik yang dipergunakan dalam kegiatan pembuatan produk.

Biaya tenaga kerja dibagi menjadi dua kategori, yaitu biaya untuk tenaga kerja langsung dan biaya untuk tenaga kerja tidak langsung

a. Biaya Tenaga Kerja Langsung

BTKL merujuk pada Upah yang diberikan kepada karyawan yang secara langsung berperan dalam mengubah bahan mentah menjadi produk jadi

b. Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung

Merujuk pada upah yang dibayarkan pada tenaga kerja yang berperan dalam tahapan produksi, meskipun mereka tidak memiliki keterlibatan secara langsung pada aktivitas produksi itu sendiri.

3. Biaya *Overhead Pabrik* (BOP)

BOP adalah komponen biaya yang tidak terkait langsung dengan prosesi produksi suatu barang atau jasa. Biaya-biaya ini biasanya menjadi tanggungan masing-masing perusahaan dan dibebankan pada departemen pendukung produksi dalam perusahaan tersebut. BOP meliputi biaya peralatan tambahan untuk kebutuhan produksi.

Syaiful Bahri dkk (2021) BOP merupakan komponen biaya produksi yang tidak termasuk dalam biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja. BOP memiliki fungsi yang mirip seperti biaya produksi langsung, yakni biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung, Sebagai biaya yang diperlukan untuk menghasilkan produk atau jasa. Pendistribusian BOP ke produk menurut perkiraan atau biaya yang ditentukan sebelumnya menurut taksiran kemampuan produksi dan keseluruhan anggaran biaya. Penentuan pengalokasian merupakan anggaran keseluruhan entitas atau setiap departemen di dalam entitas dengan harapan agar manajemen mampu mengatur proses dan biaya yan terkait dengan produksi.

Syaiful Bahri dkk, (2021) Menjelaskan bahwa, BOP memiliki unsur yang wajib diperhitungkan dalam penentuan biaya pada barang yang dihasilkan. Unsur tersebut perlu menentukan terlebih dahulu apakah perusahaan menggunakan satu jenis tarif (tarif tunggal) atau tarif yang berbeda untuk setiap proses produksi. Adapun uraian selanjutnya adalah:

1. Tarif tunggal dianggap sesuai untuk :
 - a. Unit usaha kecil yang operasional produksinya melibatkan beberapa departemen dengan struktur organisasi yang serupa.
 - b. Masing-masing sektor memakai fasilitas produksi yang sama
 - c. Kegiatan produksi barang berjalan melalui keseluruhan departemen yang tersedia. Ini menujukkan penggunaan tarif tunggal sekedar memerlukan asumsi BOP secara keseluruhan untuk seluruh pabrik.

2. Tarif yang berbeda perlu memperhatikan bila kegiatan produksi berjalan melibatkan beberapa bagian yang bertugas mengoperasikan mesin produksi dan beberapa departemen yang memanfaatkan lebih banyak karyawan, serta tidak seluruh produk diproses melalui departemen yang sama. Artinya, penggunaan tarif yang berbeda mengharuskan perkiraan Biaya Overhead Pabrik (BOP) dengan rincian yang jelas untuk setiap departemen

2.6.3 Tujuan dan Manfaat Menentukan Harga Pokok Produksi

Tujuan penentuan biaya produksi yaitu untuk menghitung biaya pasti per unit barang jadi agar bisa menentukan keuntungan atau kerugian perusahaan secara berkala. Tidak hanya itu, biaya produksi juga bisa menjadi titik tolak untuk menetapkan harga jual produk atau jasa tertentu. Jadi, dimungkinkan perusahaan menetapkan strategi bisnis yang lebih signifikan dalam menetapkan harga penjualan, mengendalikan biaya produksi, dan menilai kinerja dan keberhasilan produksi.

Adapun manfaat harga pokok produksi menurut Ramdhani (2020):

1. Menetapkan jumlah harga jual yang dikenakan kepada konsumen.
2. Mengawasi pengeluaran biaya produksi
Berguna untuk mengamati status pesanan yang diterima dengan meninjau biaya yang sudah terjadi, terkecuali BOP, serta membandingkan estimasi harga pokok pesanan dengan biaya produksi yang sebenarnya
3. Menghitung keuntungan atau kerugian dari masing-masing pesanan dengan memperhatikan harga jual dan biaya produksi yang dikeluarkan.
4. Menentapkan harga pokok persediaan barang siap pakai dan barang dalam tahap pembuatan yang ditampilkan dalam neraca.

2.7 Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi

Metode perhitungan biaya produksi adalah pendekatan yang dipergunakan untuk menghitung pengeluaran biaya dalam pembuatan suatu barang atau jasa. Selain itu, metode ini juga digunakan untuk menetapkan biaya produksi yang relevan, biaya dapat bervariasi tergantung pada industri atau jenis bisnis. Ada dua aturan untuk perhitungan harga pokok produksi, diantaranya metode *full costing* dan metode *variable costing*. Perbedaan antara perhitungan full costing dan variable costing terletak pada jenis biaya yang dihitung untuk menentukan biaya produksi. Pada full costing, seluruh biaya produksi dihitung, sedangkan pada variable costing, hanya biaya variabel yang dihitung.

2.7.1 Metode *Full Costing*

Penetapan biaya yang ditujukan untuk biaya produksi langsung dan tidak langsung pada produk jadi. Dalam metode ini, biaya yang terkait dengan proses produksi dialokasikan ke setiap unit produk, yang mencakup biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, overhead pabrik, serta biaya lainnya yang terkait dengan produksi.

Sebagaimana yang dijelaskan oleh Mulyadi (2020) metode *full costing* adalah sistem perhitungan biaya yang mencakup seluruh biaya produksi, baik yang bersifat langsung maupun tidak langsung, sebagai bagian dari biaya pembuatan produk. Penetapan biaya produksi mengacu pada *full costing* biasanya digunakan untuk menyiapkan laporan keuangan bagi pihak eksternal.

Laporan laba rugi yang dibuat menggunakan metode ini memfokuskan pada penyajian elemen biaya berdasarkan kaitannya dengan fungsi utama perusahaan, seperti produksi, pemasaran, administrasi, dan umum. Berdasarkan uraian di atas, elemen HPP dalam metode *Full Costing* meliputi:

Biaya Bahan Baku	Rp. xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. xxx
Biaya Overhead Tetap	Rp. xxx
<u>Biaya Overhead Variabel</u>	<u>Rp. xxx</u> (+)
Harga Pokok Produksi	Rp. xxx

2.7.2 Metode *Variabel Costing*

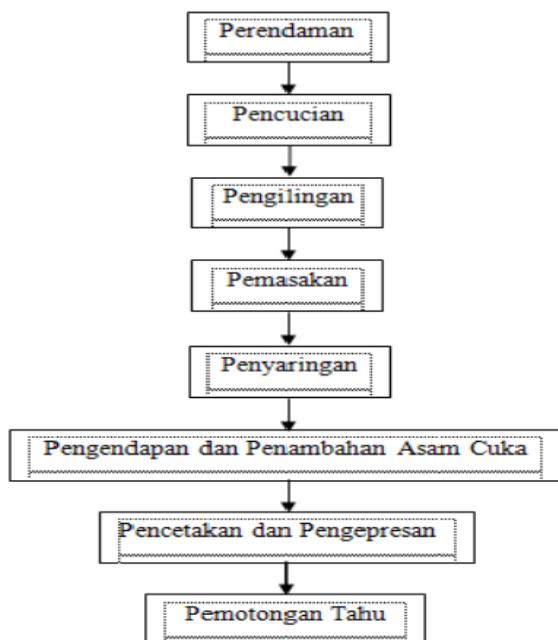
Febrianty & Muchlis (2020) *Variable Costing* adalah Metode perhitungan HPP yang hanya memasukkan biaya produksi variabel dalam perhitungan harga pokok produksi. Metode *variable costing* ini dikenal dengan istilah *direct costing*.

Di bawah ini adalah komponen harga pokok untuk metode ini:

Biaya Bahan Baku	Rp. xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. xxx
<u>Biaya Overhead Variabel</u>	<u>Rp. xxx</u> (+)
Harga Pokok Produksi	Rp. xxx

2.8 Industri Tahu

Industri tahu adalah industri pangan yang memanfaatkan kacang kedelai sebagai bahan baku dasar untuk menghasilkan sumber protein yang digemari masyarakat Indonesia. Industri tahu adalah salah kategori industri yang beroperasi dalam sektor pengolahan produk pangan berbahan dasar kedelai. Kebanyakan industry tahu dikembangkan di sektor ekonomi rumah tangga, sehingga dikenal sebagai Industri Rumah Tangga (IRT).



Gambar 2.1 Proses pembuatan tahu

Sumber: Alwi, La Ode (2020)

Ditinjau secara umum, dapat dipahami bahwa sektor industri yang mengolah kedelai menjadi tahu termasuk dalam industri skala rumah tangga yang

dikelola secara mandiri oleh kepala keluarga dan para anggotanya. Jumlah Rata-rata pekerja berkisar antara 1-5 orang, dengan demikian dikenal sebagai usaha skala rumah tangga. Hal ini berlandaskan pada tipe industri menurut jumlah tenaga kerjanya (BPS, 2020).

2.9 Model Konseptual

Kerangka konseptual dimaksudkan agar lebih mudah selama melakukan penelitian, untuk memberikan arah yang jelas dan memenuhi tujuan yang ditetapkan (Siregar et al, 2022).



Gambar 2.2 Model konseptual

Sumber: Diolah peneliti 2025

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian adalah dengan pendekatan deskriptif kuantitatif dengan melakukan analisis data harga pokok produksi dan metode perhitungan harga pokok produksi yang diperoleh melalui para pengusaha tahu di Jalan Lumba-lumba Kelurahan Selili Samarinda melalui pengamatan dan wawancara. Wawancara dilaksanakan untuk mengetahui dan menetapkan harga pokok produksi. Dalam studi ini menguraikan objek yang dianalisis dengan menjelaskan secara rinci pada masalah yang sudah diidentifikasi dan dilakukan dengan pengamatan yang terperinci terhadap tahapan proses produksi tahu.

3.2 Definisi Operasional

Definisi operasional merupakan deskripsi suatu konsep atau variabel yang digunakan pada suatu penelitian, dijelaskan dalam bentuk indikator atau pengukuran yang dapat diamati, diukur, dan dianalisis. Definisi operasional yang dimaksud dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut:

3.2.1 Harga Pokok Produksi

HPP ialah total biaya produksi tahu, termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead. Perhitungan HPP penting sekali untuk

menentukan harga jual dan menghitung keuntungan penjualan tahu. Berikut adalah elemen biaya dari HPP:

1. Biaya Bahan Baku

Ini adalah biaya pembelian bahan mentah seperti kacang kedelai yang digunakan dalam produksi tahu.

3. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya yang terkait dengan bayaran pekerja yang ikut serta langsung dalam proses pembuatan tahu.

3. Biaya *Overhead Pabrik* (BOP)

BOP adalah seluruh pengeluaran yang dibutuhkan dalam produksi tahu, selain dari biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung.

3.2.2 Harga Pokok Penjualan

Harga Pokok Penjualan adalah total biaya tahu yang telah diproduksi dan terjual selama periode tertentu. Harga pokok penjualan menentukan seberapa besar keuntungan dan membantu pemilik usaha tahu menetapkan harga produk yang kompetitif di pasar dan menguntungkan.

3.2.3 Hasil Penjualan

Hasil penjualan adalah hasil penjualan tahu dari perusahaan tahu di kelurahan Selili Samarinda. Nilai ini dihitung berdasarkan jumlah tahu yang terjual dikalikan dengan harga jual per unit tahu.

3.2.4 Biaya Operasional

Biaya operasional adalah Biaya pendukung kerja usaha tahu yang terdiri dari:

1. Biaya administrasi dan umum

Ialah biaya yang digunakan untuk operasional usaha penjualan tahu (upah, gaji, biaya pemeliharaan, biaya alat, dan biaya transportasi).

2. Biaya penjualan

Yaitu biaya operasional yang digunakan untuk melakukan penjualan tahu selama periode ini.

3.2.5 Laporan Laba Rugi

Laporan laba rugi merupakan laporan yang digunakan untuk menggambarkan hasil operasional penjualan tahu dibandingkan dengan biaya operasional yang digunakan untuk pelaksanaan kegiatan usaha pada perusahaan tahu kelurahan Selili Samarinda.

3.3 Lokasi dan Objek Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Kelurahan Selili, Kecamatan Samarinda Ilir, Kota Samarinda, Provinsi Kalimantan Timur. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada pertimbangan bahwa Kelurahan Selili memiliki sejumlah pengusaha tahu yang telah lama beroperasi dan memiliki pengalaman dalam produksi tahu dengan metode tradisional. Selain itu, industri tahu di daerah ini memiliki peran penting dalam mendukung perekonomian masyarakat setempat.

Dalam penelitian ini, tiga usaha tahu di Kelurahan Selili dijadikan sebagai objek penelitian, yaitu usaha tahu milik Bapak Kasno, Bapak Mahmud, dan Bapak Puryono. Ketiga usaha ini dipilih karena memiliki karakteristik produksi yang berbeda dalam aspek skala usaha, dan bersedia untuk diwawancara.

1. Industri Tahu Bapak Kasno

Industri tahu Bapak Kasno berlokasi di Kelurahan Selili, Samarinda. Usaha ini dikelola oleh Bapak Kasno bersama tiga orang karyawan. Setiap harinya, mereka mampu memproduksi tahu dari bahan baku lebih dari 100 kg kedelai. Proses produksi dilakukan secara intensif, dimulai dari perendaman kedelai, penggilingan, perebusan, penyaringan, pengendapan, pencetakan, hingga pemotongan dan pengemasan tahu untuk dijual. Dengan kapasitas produksi yang cukup besar, usaha ini mampu memenuhi permintaan konsumen dalam jumlah banyak, baik dari pasar tradisional maupun pelanggan tetap di sekitar wilayah Samarinda.

2. Usaha Tahu Bapak Mahmud

Usaha tahu Bapak Mahmud bersama istrinya berlokasi di Kelurahan Selili, Samarinda. Mereka memproduksi tahu secara mandiri dengan skala rumahan. Bapak Mahmud fokus pada proses produksi, sementara istrinya membantu pengemasan dan penjualan. Penjualan dilakukan langsung kepada pelanggan dan di pasar sekitar. Usaha ini menjaga kualitas produk dengan bahan baku segar dan proses higienis. Mereka berencana meningkatkan

produksi dan memperbaiki pencatatan keuangan untuk pengembangan usaha ke depannya.

3. Usaha Tahu Pak Puryono

Industri tahu Bapak Puryono berlokasi di Kelurahan Selili, Samarinda. Usaha ini dikelola langsung oleh Bapak Puryono dengan bantuan satu orang karyawan. Setiap harinya, mereka mengolah sekitar 75 kg kedelai menjadi tahu. Proses produksinya meliputi perendaman kedelai, penggilingan, perebusan, penyaringan, pengendapan, hingga pencetakan dan pemotongan tahu. Meskipun skalanya masih tergolong usaha rumahan, produksi dilakukan secara rutin dan konsisten untuk memenuhi kebutuhan pasar lokal di sekitar wilayah Selili.

3.4 Teknik Pengumpulan Data

1. Wawancara

Dilakukan pada pengusaha tahu agar dapat memperoleh informasi tentang biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik. Panduan wawancara berisi pertanyaan terbuka terkait proses produksi dan perhitungan biaya.

2. Observasi

Mengamati secara langsung proses produksi tahu, termasuk penggunaan bahan baku, tenaga kerja, dan alat produksi.

3. Dokumentasi

Mengumpulkan dokumen atau catatan biaya produksi (apabila ada) yang disediakan oleh pengusaha.

3.5 Metode Analisis

Alat analisis yang digunakan oleh peneliti untuk menganalisis dan menarik kesimpulan dari data yang telah dikumpulkan adalah sebagai berikut:

1. Perhitungan Harga Pokok Produksi

Tabel 3.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi

Keterangan	Jumlah
Biaya Bahan Baku	Rp. xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. xxx
Biaya Overhead Pabrik	Rp. xxx
Harga Pokok Produksi	Rp. xxx

2. Perhitungan Harga Pokok Penjualan

Tabel 3.2 Perhitungan Harga Pokok Penjualan

Keterangan	Jumlah
Saldo Awal Produksi	Rp. xxx
Biaya Produksi	Rp. xxx
Jumlah Barang Dagang Siap Dijual	Rp. xxx
Saldo Akhir Barang Dagang	Rp. xxx
Harga Pokok Penjualan	Rp. xxx

3. Penjualan

$$\text{Penjualan} = \text{Volume Penjualan} \times \text{Harga Jual Per Unit}$$

4. Perhitungan Biaya Operasional

a. Biaya Administrasi dan Umum

Tabel 3.3 Biaya Administrasi Dan Umum

Keterangan	Jumlah
Biaya administrasi & umum	Rp. xxx
Total biaya administrasi & umum	Rp. xxx

b. Biaya Penjualan

Tabel 3.4 Biaya Penjualan

Keterangan	Jumlah
Biaya penjualan	Rp. xxx
Total biaya penjualan	Rp. xxx

3. Perhitungan Laporan Laba Rugi

Perhitungan Laporan Laba Rugi

Periode Januari-Desember 2024

Keterangan	Jumlah	
Hasil Penjualan	Rp.xxx	
Harga Pokok penjualan	Rp.xxx	+
Laba Kotor		Rp.xxx
Biaya Operasional		
Administrasi dan Umum	Rp.xxx	
Biaya Penjualan	Rp.xxx	
Jumlah Biaya Operasional		Rp.xxx -
Laba Operasional		Rp.xxx

BAB IV

GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN

4.1 Sejarah dan Perkembangan Usaha Tahu di Kelurahan Selili Samarinda



Gambar 4.1 Lokasi Penelitian Kelurahan Selili Samarinda

Kelurahan Selili merupakan salah satu daerah di Kota Samarinda yang memiliki banyak pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), termasuk industri tahu. Industri tahu di Kelurahan Selili telah berkembang sejak beberapa dekade yang lalu dan menjadi salah satu sumber mata pencaharian utama bagi masyarakat setempat. Seiring dengan meningkatnya permintaan produk tahu di Samarinda, jumlah pengusaha tahu di daerah ini juga mengalami pertumbuhan yang cukup signifikan untuk memenuhi kebutuhan pasar lokal.

Usaha tahu di Kelurahan Selili umumnya bersifat turun-temurun, di mana keterampilan dalam memproduksi tahu diwariskan dari generasi ke generasi. Hal ini menyebabkan banyak pengusaha tahu memiliki pengalaman yang cukup panjang dalam mengelola usaha mereka. Produksi tahu yang dilakukan secara tradisional tetap menjadi pilihan utama bagi sebagian besar pengusaha, mengingat metode ini dianggap lebih alami dan mampu menghasilkan tahu dengan cita rasa khas. Selain itu, perkembangan usaha tahu di Kelurahan Selili juga didukung oleh faktor geografis dan aksesibilitas bahan baku. Pasokan kedelai sebagai bahan utama pembuatan tahu dapat diperoleh dari pasar-pasar lokal maupun distributor besar yang menyediakan kedelai impor dengan harga yang lebih kompetitif. Namun industri tahu di Kelurahan Selili juga menghadapi berbagai tantangan, termasuk fluktuasi harga bahan baku, persaingan dengan produk tahu dari daerah lain, serta keterbatasan modal untuk mengembangkan usaha. Beberapa pengusaha yang memiliki keterbatasan dalam akses permodalan cenderung menggunakan metode produksi yang lebih sederhana, sehingga kapasitas produksi mereka masih terbatas. Selain itu, ketergantungan pada metode produksi tradisional juga menyebabkan efisiensi produksi yang lebih rendah dibandingkan dengan industri tahu berskala besar yang telah menggunakan teknologi modern. Meskipun demikian, industri tahu di Kelurahan Selili tetap menjadi sektor ekonomi yang berkontribusi besar terhadap kesejahteraan masyarakat setempat. Keberadaan industri ini tidak hanya menciptakan lapangan pekerjaan bagi penduduk sekitar, tetapi juga mendukung

rantai pasok sektor lainnya, seperti perdagangan kedelai, distribusi tahu, serta industri makanan yang menggunakan tahu sebagai bahan baku utama.

4.2 Profil Pengusaha Tahu di Kelurahan Selili

4.2.1 Pengrajin Tahu Bapak Kasno



Gambar 4.2 Pengrajin Tahu Bapak Kasno

Bapak Kasno merupakan salah satu pengusaha tahu yang telah menjalankan usahanya selama lebih dari 20 tahun di Kelurahan Selili. Beliau memulai bisnisnya dari skala kecil dengan peralatan sederhana dan proses produksi manual. Dengan ketekunan dan dedikasi tinggi, usaha tahu miliknya berkembang pesat dan kini telah mampu memproduksi ratusan kilogram tahu setiap harinya. Usaha tahu ini bukanlah bisnis baru bagi Bapak Kasno, melainkan warisan dari orang tuanya yang telah lebih dulu menjalankan usaha ini. Dengan

pengalaman yang diwariskan, beliau mampu mempertahankan metode produksi tradisional yang menghasilkan tahu dengan tekstur lembut dan cita rasa khas.

Saat ini, Bapak Kasno dibantu oleh tiga karyawan dalam proses produksi sehari-hari. Bersama timnya, beliau mengolah lebih dari 100 kg kedelai setiap harinya untuk memenuhi permintaan pelanggan. Meskipun menghadapi berbagai tantangan seperti fluktuasi harga kedelai dan persaingan pasar, Bapak Kasno terus berinovasi dengan mempertahankan kualitas produknya serta memperluas jaringan pemasaran ke berbagai wilayah di Samarinda. Berkat kerja keras dan strategi yang tepat, usaha tahu miliknya tetap bertahan dan semakin berkembang.

4.2.2 Pengrajin Tahu Bapak Mahmud



Gambar 4.3 Pengrajin Tahu Bapak Mahmud

Bapak Mahmud menjalankan usaha tahu ini bersama istrinya tanpa melibatkan pekerja dari luar. Seluruh proses produksi, mulai dari perendaman

kedelai, penggilingan, pemasakan, hingga pencetakan tahu, dikerjakan sendiri oleh pasangan ini dengan penuh ketelitian. Mereka membagi tugas secara efisien, Bapak Mahmud bertanggung jawab atas proses teknis seperti penggilingan dan pemasakan, sementara istrinya membantu dalam pencetakan, pemotongan, serta pengemasan tahu. Dengan mengandalkan tenaga mereka sendiri, mereka dapat memastikan kualitas produk tetap terjaga sesuai standar yang mereka inginkan. Meskipun tanpa bantuan pekerja, mereka tetap berupaya meningkatkan efisiensi kerja dengan menggunakan peralatan modern untuk mempercepat proses produksi.

4.2.3 Pengrajin Tahu Bapak Puryono



Gambar 4.4 Pengrajin Tahu Bapak Puryono

Bapak Puryono tidak menjalankan usaha tahunya sendirian. Beliau memiliki satu karyawan yang aktif membantu dalam proses produksi sehari-hari.

Dengan adanya karyawan ini, proses produksi dapat berjalan lebih efisien, terutama dalam hal perendaman, penggilingan, pemasakan, hingga pencetakan tahu. Setiap harinya, Bapak Puryono dan karyawannya mengolah sekitar 75 kg kedelai untuk dijadikan tahu. Jumlah ini memungkinkan mereka memproduksi dalam jumlah cukup besar guna memenuhi permintaan pelanggan. Meskipun kapasitas produksinya masih terbatas, beliau terus berusaha mencari cara untuk meningkatkan efisiensi dan mengembangkan usahanya lebih jauh. Dengan kombinasi inovasi produk, strategi pemasaran yang baik, serta semangat kerja keras, usaha tahu Bapak Puryono semakin dikenal dan terus berkembang di Kelurahan Selili.

Keberadaan para pengusaha tahu seperti Bapak Kasno, Bapak Mahmud, dan Bapak Puryono membuktikan bahwa industri tahu di Kelurahan Selili memiliki potensi besar untuk terus berkembang. Dengan upaya inovasi, peningkatan kualitas, serta dukungan dari berbagai pihak, industri tahu di daerah ini diharapkan dapat bertahan dan semakin maju dalam menghadapi persaingan pasar yang semakin ketat.

4.3 Proses Produksi Tahu di Kelurahan Selili

Proses produksi tahu adalah serangkaian tahapan pengolahan kedelai menjadi produk pangan yang memiliki tekstur padat dan kaya akan protein nabati. Secara garis besar, proses produksi tahu adalah metode pengolahan kedelai

melalui tahapan perendaman, penggilingan, pemasakan, penyaringan, penggumpalan, pencetakan, dan perendaman dalam air bersih, sehingga menghasilkan produk tahu yang bernilai gizi tinggi dan siap untuk dikonsumsi. Proses produksi tahu di Kelurahan Selili masih banyak menggunakan metode tradisional, dengan tahapan utama sebagai berikut:

1. Pembersihan dan Perendaman Kedelai

Langkah pertama dalam proses produksi tahu adalah perendaman kedelai. Kedelai direndam dalam air bersih selama enam hingga dua belas jam, tergantung pada suhu lingkungan. Proses perendaman ini bertujuan untuk melembutkan biji kedelai, sehingga mempermudah proses penggilingan dan mempercepat pemisahan kulit kedelai dari bijinya. Setelah proses perendaman selesai, kedelai dicuci kembali untuk memastikan kebersihannya dan sekaligus membantu melepaskan kulit ari kedelai yang sudah mengelupas selama perendaman. Pada tahap ini, pemisahan kulit ari dilakukan baik secara manual maupun dengan bantuan mesin perontok.

2. Penggilingan

Kedelai yang telah bersih kemudian masuk ke tahap penggilingan. Proses penggilingan dilakukan dengan menambahkan air, dengan perbandingan umum satu bagian kedelai terhadap tiga bagian air. Penggilingan bertujuan untuk menghancurkan kedelai menjadi bubur halus agar sari kedelai dapat diekstraksi secara maksimal.

3. Perebusan

Bubur kedelai hasil penggilingan kemudian dimasak. Proses pemasakan ini dilakukan untuk menghilangkan bau langu pada kedelai, menonaktifkan zat antinutrisi seperti tripsin inhibitor, serta memastikan sari kedelai benar-benar matang. Pemasakan dilakukan pada suhu mendidih, sekitar seratus derajat Celcius, selama lima belas hingga tiga puluh menit.

4. Penyaringan

Setelah bubur kedelai matang, proses dilanjutkan dengan penyaringan. Bubur disaring menggunakan kain saring, biasanya kain mori, untuk memisahkan sari kedelai dari ampasnya. Ampas kedelai, yang disebut okara, dapat dimanfaatkan sebagai pakan ternak atau bahan baku makanan lain. Sementara itu, sari kedelai yang terkumpul kemudian diproses lebih lanjut.

5. Pengendapan dan Koagulasi

Sari kedelai yang telah disaring kemudian dipanaskan kembali, lalu ditambahkan koagulan secara perlahan sambil diaduk pelan. Proses ini dikenal sebagai koagulasi atau penggumpalan, di mana protein dalam sari kedelai akan menggumpal dan membentuk curd (gumpalan tahu). Setelah

penambahan koagulan, adonan didiamkan selama lima belas hingga dua puluh menit agar proses pengendapan berlangsung sempurna.

6. Pencetakan

Setelah gumpalan tahu terbentuk, adonan dituangkan ke dalam cetakan yang dilapisi kain saring. Proses pengepresan dilakukan di dalam cetakan untuk mengeluarkan kelebihan air dan membentuk tahu menjadi padatan. Waktu pengepresan bervariasi, biasanya antara lima belas hingga tiga puluh menit, tergantung pada tekstur tahu yang diinginkan, apakah lembut atau lebih padat.

7. Pemotongan

Tahu yang sudah dipadatkan kemudian dipotong sesuai ukuran yang diinginkan. Potongan tahu ini selanjutnya direndam dalam air dingin untuk menghentikan proses pemanasan lebih lanjut serta menjaga kelembapan dan kesegaran produk. Perendaman ini biasanya berlangsung satu hingga dua jam sebelum tahu dipasarkan.

8. Pengemasan

Tahap akhir dalam proses produksi tahu adalah pengemasan dan penyimpanan. Tahu yang sudah jadi biasanya dikemas dalam wadah plastik atau ditempatkan di dalam baskom berisi air bersih. Untuk menjaga kualitas, air rendaman pada tahu harus diganti secara berkala. Jika disimpan di suhu ruang, tahu segar umumnya hanya bertahan selama satu hingga dua hari.

Namun, bila disimpan di lemari pendingin, umur simpannya bisa mencapai tiga hingga lima hari.

4.4 Data Hasil Penelitian

Dalam penelitian ini, penulis akan mencatat dan membandingkan perhitungan harga pokok produksi (HPP) tahu yang diterapkan oleh para pengusaha tahu di Kelurahan Selili, Samarinda. Untuk memperoleh data yang akurat, penulis melakukan penelitian lapangan dengan metode observasi, wawancara, dan dokumentasi terhadap beberapa pengusaha tahu di wilayah tersebut.

Penelitian ini melibatkan tiga pengusaha tahu, yaitu Bapak Kasno, Bapak Mahmud, dan Bapak Puryono. Melalui wawancara langsung dan observasi di lokasi usaha mereka, penulis mengumpulkan informasi mengenai berbagai komponen biaya produksi yang dikeluarkan setiap bulan. Data yang diperoleh mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, serta biaya overhead pabrik, yang menjadi faktor utama dalam menentukan harga pokok produksi tahu. Dengan membandingkan data dari ketiga pengusaha tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah terdapat perbedaan dalam perhitungan HPP yang mereka terapkan. Selain itu, analisis ini juga diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai efisiensi biaya produksi di masing-masing industri tahu di Kelurahan Selili. Adapun data yang di peroleh dari masing-masing industri tahu adalah sebagai berikut:

4.4.1 Daftar Alat Produksi Pengrajin Tahu Bapak Kasno

Alat produksi tahu adalah semua peralatan atau sarana yang digunakan dalam setiap tahapan proses pembuatan tahu, mulai dari pengolahan bahan baku kedelai hingga menghasilkan produk tahu yang siap konsumsi. Alat-alat ini berfungsi untuk mempermudah dan mempercepat proses produksi, meningkatkan efisiensi kerja, serta menjaga kualitas dan kebersihan produk yang dihasilkan.

Ada beberapa alat yang digunakan dalam proses produksi tahu agar hasil produksi bisa berjalan dengan baik yakni:

Tabel. 4.1
Alat Produksi Pengrajin Tahu Bapak Kasno

No	Keterangan	Tahun Perolehan	Umur Ekonomis	Harga	Akumulasi Penyusutan	Nilai Buku
1	Mesin Diesel Penggiling	2015	8	Rp. 7.500.000	Rp. 7.500.000	Rp. 0
2	Kain saringan	2024	2	Rp. 22.000	Rp. 22.000	Rp. 0
3	Ember	2024	2	Rp. 185.000	Rp. 185.000	Rp. 0
4	Wajan Masak	2021	5	Rp. 320.000	Rp. 320.000	Rp. 0
5	Cetakan Tahu	2020	5	Rp. 150.000	Rp. 150.000	Rp. 0
6	Pisau Potong	2023	2	Rp. 20.000	Rp. 20.000	Rp. 0
Total				Rp. 8.197.000	Rp. 8.197.000	Rp. 0

Sumber: Data Primer yang diolah 2025

4.4.2 Biaya Produksi Tahu Bapak Kasno

Biaya produksi pembuatan tahu adalah semua pengeluaran-pengeluaran yang diperlukan dalam proses pembuatan tahu yaitu dimulai dari penggunaan bahan baku, penggunaan biaya tenaga kerja dan penggunaan biaya overhead produksi atau penggunaan biaya-biaya selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.

1. Pembelian Bahan Baku Pengrajin Tahu Bapak Kasno

Pembelian bahan baku kedelai adalah kegiatan membeli kedelai untuk digunakan sebagai bahan baku dalam memproduksi berbagai olahan kedelai.

Tabel di bawah ini memberikan informasi tentang biaya pembelian bahan baku utama yang digunakan dalam produksi tahu selama dua bulan, mencakup volume pembelian, harga satuan, dan total biaya yang dikeluarkan.

Tabel 4.2

Pembelian Bahan Baku Pengrajin Tahu Bapak Kasno

Keterangan	Harga Beli	Desember	Januari	Total
Kedelai	Rp. 10.000 (1 Kg)	4.000 kg	5.000 kg	Rp. 90.000.000
TOTAL BIAYA				Rp. 90.000.000

Sumber: Bapak Kasno

2. Penggunaan bahan baku Pengrajin Tahu Bapak Kasno

Penggunaan bahan baku dalam proses produksi tahu merujuk pada bagaimana bahan utama, yaitu kedelai, diolah dan dimanfaatkan untuk menghasilkan produk akhir berupa tahu.

Berikut ini adalah rincian penggunaan bahan baku pada pengrajin tahu bapak Kasno pada bulan Desember 2024 dan Januari 2025.

Tabel 4.3
Penggunaan Bahan Baku Pengrajin Tahu Bapak Kasno

Keterangan	Harga Beli	Desember	Januari	Total
Kedelai	Rp. 10.000 (1 kg)	4.000 kg	5.000 kg	Rp. 90.000.000
TOTAL BIAYA				Rp. 90.000.000

Sumber: Bapak Kasno

3. Biaya Tenaga Kerja Langsung Pengrajin Bapak Kasno

Biaya tenaga kerja langsung adalah seluruh upah atau gaji yang dibayarkan kepada para pekerja yang secara langsung terlibat dalam proses produksi suatu barang, dalam hal ini produksi tahu. Tenaga kerja langsung bertanggung jawab atas kegiatan yang berhubungan langsung dengan pembuatan produk, mulai dari pengolahan bahan baku hingga menghasilkan produk akhir. Berikut ini adalah rincian biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan oleh bapak Kasno.

Tabel 4.4
Biaya Tenaga Kerja Langsung Pengrajin Tahu Bapak Kasno

Bagian	Jumlah Karyawan	Desember	Januari	Total
Perendaman hingga Penggilingan	1 orang	Rp. 3.000.000	Rp. 3.000.000	Rp. 6.000.000
Perebusan dan penyaringan	1 orang	Rp. 3.000.000	Rp. 3.000.000	Rp. 6.000.000
Perncetakan dan pemotongan	1 orang	Rp. 3.000.000	Rp. 3.000.000	Rp. 6.000.000
TOTAL BIAYA				RP. 18.000.000

Sumber: Bapak Kasno

4. Biaya Overhead Pabrik Pengrajin Tahu Bapak Kasno

Biaya Overhead Pabrik adalah seluruh biaya produksi selain biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan dalam proses produksi suatu barang. Dalam konteks industri tahu, biaya overhead pabrik mencakup semua pengeluaran yang berkaitan dengan operasional pabrik atau tempat produksi yang tidak bisa secara langsung ditelusuri ke produk tahu tertentu, tetapi tetap dibutuhkan agar proses produksi bisa berjalan dengan lancar. Berikut adalah biaya overhead pabrik pengrajin tahu bapak Kasno.

Tabel 4.5
Biaya Overhead Pabrik Pengrajin Tahu Bapak Kasno

No	Jenis Biaya	Desember	Januari	Total
1	Cuka (1 Liter @Rp. 150.000)	Rp. 250.000	Rp. 350.000	Rp. 600.000
2	Listrik	Rp. 200.000	Rp. 200.000	Rp. 400.000
3	Kayu Bakar	Rp. 1.600.000	Rp. 1.900.000	Rp. 3.500.000
4	Oli mesin penggiling	Rp. 65.000	Rp. 65.000	Rp. 130.000
5	Solar (1 Liter @Rp. 7.000)	Rp. 840.000	Rp. 1.260.000	Rp. 2.100.000
6	Biaya Penyusutan	Rp. 0	Rp. 0	Rp. 0
TOTAL BIAYA				Rp. 6.730.000

Sumber: Bapak Kasno

5. Hasil Penjualan Pengrajin Tahu Bapak Kasno

Hasil penjualan adalah total pendapatan atau pemasukan yang diperoleh dari aktivitas penjualan produk, dalam hal ini penjualan tahu, selama periode Desember 2024 dan Januari 2025. Hasil penjualan mencerminkan jumlah uang yang diterima perusahaan atau produsen sebagai imbalan atas produk tahu yang berhasil dijual kepada konsumen. Di bawah ini adalah informasi mengenai hasil penjualan tahu bapak Kasno.

Tabel 4.6
Hasil Penjualan Pengrajin Tahu Bapak Kasno

Keterangan	Harga	Desember	Januari	Total
Ember	Rp. 150.000	Rp. 58.500.000 (390 ember)	Rp. 72.000.000 (480 ember)	Rp. 130.500.000
Potong	Rp. 1.000	58.500 Potong	72.000 Potong	Rp. 130.500.000

Sumber: Bapak Kasno

6. Biaya Penjualan Pengrajin Tahu Bapak Kasno

Biaya penjualan adalah semua pengeluaran yang dikeluarkan oleh perusahaan atau produsen untuk kegiatan yang berkaitan dengan menjual produk kepada konsumen. Dalam konteks usaha produksi tahu, biaya penjualan mencakup seluruh biaya yang bertujuan untuk mendistribusikan, memasarkan, dan menyerahkan produk tahu kepada pembeli atau pelanggan.

Tabel 4.7
Biaya Penjualan Pengrajin Tahu Bapak Kasno

Keterangan	Desember	Januari	Total
Biaya bensin mobil	Rp. 720.000	Rp. 720.000	Rp. 1.440.000

Sumber: Bapak Kasno

4.4.3 Daftar Alat Produksi Pengrajin Tahu Bapak Mahmud

Alat produksi pada pengrajin tahu milik Bapak Mahmud adalah berbagai peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan tahu, mulai dari pengolahan bahan baku hingga menghasilkan produk akhir yang siap dipasarkan. Alat-alat ini berfungsi untuk membantu memperlancar, mempercepat, dan meningkatkan efisiensi proses produksi tahu secara keseluruhan.

Tabel di bawah ini adalah alat produksi yang digunakan untuk proses pembuatan tahu pada pengrajin tahu bapak Mahmud.

Tabel 4.8
Alat Produksi Pengrajin Tahu Bapak Mahmud

No	Keterangan	Tahun Perolehan	Umur Ekonomis	Harga	Akumulasi Penyusutan	Nilai Buku
1	Mesin Diesel Penggiling	2015	8	Rp. 7.500.000	Rp. 7.500.000	Rp. 0
2	Kain saringan	2024	2	Rp. 22.000	Rp. 22.000	Rp. 0
3	Ember	2024	2	Rp. 185.000	Rp. 185.000	Rp. 0
4	Wajan Masak	2021	5	Rp. 320.000	Rp. 320.000	Rp. 0
5	Cetakan Tahu	2020	5	Rp. 150.000	Rp. 150.000	Rp. 0
6	Pisau Potong	2023	2	Rp. 20.000	Rp. 20.000	Rp. 0
Total				Rp. 8.197.000	Rp. 8.197.000	Rp. 0

4.4.4 Biaya Produksi Tahu Bapak Mahmud

Biaya produksi tahu Bapak Mahmud adalah seluruh pengeluaran yang dikeluarkan dalam proses pembuatan tahu, mulai dari pembelian bahan baku utama hingga tahu siap dijual ke konsumen. Biaya produksi ini sangat penting karena menentukan harga pokok produksi dan seberapa besar keuntungan yang bisa diperoleh dari penjualan tahu.

1. Pembelian Bahan Baku Pengrajin Tahu Bapak Mahmud

Pembelian bahan baku oleh Bapak Mahmud merupakan salah satu tahapan penting dalam proses produksi tahu. Bahan baku utama yang dibeli adalah kedelai, yang menjadi komponen pokok pembuatan tahu. Proses

pembelian ini harus direncanakan dengan baik agar ketersediaan bahan baku selalu mencukupi kebutuhan produksi dan kualitas tahu yang dihasilkan tetap terjaga. Tabel di bawah ini adalah pembelian bahan baku yang dilakukan oleh bapak Mahmud.

Tabel 4.9
Pembelian Bahan Baku Pengrajin Tahu Bapak Mahmud

Keterangan	Harga Beli	Desember 2024	Januari 2025	Total
Kedelai	Rp. 10.000 (1 kg)	1.200 kg	1.800 kg	Rp. 30.000.000
TOTAL BIAYA				Rp. 30.000.000

Sumber: Bapak Mahmud

2. Penggunaan Bahan Baku Pengrajin Tahu Bapak Mahmud

Penggunaan bahan baku adalah proses pemanfaatan atau pengolahan bahan-bahan dasar yang diperlukan dalam suatu kegiatan produksi untuk menghasilkan barang jadi atau produk akhir. Dalam konteks usaha produksi tahu milik Bapak Mahmud, penggunaan bahan baku mengacu pada bagaimana bahan utama, yaitu kedelai.

Tabel 4.10
Penggunaan Bahan Baku Pengrajin Tahu Bapak Mahmud

Keterangan	Harga Beli	Desember	Januari	Total
Kedelai	Rp. 500.000 (per 50kg)	1.200 kg	1.800 kg	Rp. 30.000.000
TOTAL BIAYA				Rp. 30.000.000

Sumber: Bapak Mahmud

3. Biaya Tenaga Kerja Langsung Pengrajin Tahu Bapak Mahmud

Biaya tenaga kerja langsung Bapak Mahmud adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar upah para pekerja yang terlibat secara langsung dalam proses produksi tahu, mulai dari tahap awal hingga tahu siap untuk dijual.

Tabel 4.11
Biaya Tenaga Kerja Langsung Pengrajin Tahu Bapak Mahmud

Bagian	Jumlah Karyawan	Desember	Januari	Total
Tidak ada Karyawan	-		-	-
TOTAL BIAYA				RP. 0

Sumber: Bapak Mahmud

4. Biaya Overhead Pabrik Pengrajin Tahu Bapak Mahmud

Biaya Overhead Pabrik (BOP) pada Pengrajin Tahu Bapak Mahmud adalah semua biaya produksi selain biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan selama proses pembuatan tahu. Pada usaha tahu milik Bapak Mahmud, BOP mencakup beberapa komponen penting yang bersifat tidak langsung tetapi tetap diperlukan dalam proses produksi.

Berikut adalah penjelasan mengenai BOP pada pengrajin tahu Bapak Mahmud.

Tabel 4.12
Biaya Overhead Pabrik Pengrajin Tahu Bapak Mahmud

No	Jenis Biaya	Desember 2024	Januari 2025	Total
1	Cuka (1 Liter @Rp. 150.000)	Rp. 150.000	Rp. 150.000	Rp. 300.000
2	Listrik	Rp. 100.000	Rp. 100.000	Rp. 200.000
3	Kayu Bakar	Rp. 400.000	Rp. 600.000	Rp. 1.000.000
4	Oli mesin penggiling	Rp. 55.000	Rp. 55.000	Rp. 110.000
5	Solar (1 Liter Rp. 7.000)	Rp. 350.000	Rp. 490.000	Rp. 840.000
6	Biaya Penyusutan	Rp. 0	Rp. 0	Rp. 0
TOTAL BIAYA				Rp. 2.450.000

Sumber: Bapak Mahmud

5. Hasil Penjualan Pengrajin Tahu Bapak Mahmud

Hasil penjualan tahu Bapak Mahmud adalah pendapatan atau omset yang diperoleh dari kegiatan menjual produk tahu yang telah diproduksi dalam periode Desember 2024 dan Januari 2025.

Tabel 4.13
Hasil Penjualan Tahu Bapak Mahmud

Keterangan	Harga	Desember 2024	Januari 2025	Total
Ember	Rp. 135.000	Rp. 20.250.000 (150 ember)	Rp. 24.300.000 (180 ember)	Rp. 44.550.000
Potong	Rp. 1.000	Rp. 20.250.000 (16.200 Potong)	Rp. 24.300.000 (24.300 Potong)	Rp. 40.500.000

Sumber: Bapak Mahmud

6. Biaya Penjualan Pengrajin Tahu Bapak Mahmud

Biaya penjualan Bapak Mahmud adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk mendukung aktivitas penjualan tahu setelah produk selesai diproduksi hingga sampai ke tangan pembeli. Biaya penjualan ini bertujuan untuk memastikan produk tahu bisa didistribusikan dengan baik, terjual secara optimal, dan tetap menjaga kualitas selama proses pemasaran.

Tabel 4.14
Biaya Penjualan Tahu Bapak Mahmud

Keterangan	Desember	Januari	Total
Biaya bensin motor	Rp. 360.000	Rp. 360.000	Rp. 720.000

Sumber: Bapak Mahmud

4.4.5 Daftar Alat Produksi Pengrajin Tahu Bapak Puryono

Alat produksi pada Bapak Puryono, yang berprofesi sebagai pengrajin tahu, adalah berbagai peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan tahu dari bahan baku kedelai hingga menjadi tahu siap jual. Alat-alat ini sangat penting untuk mendukung kelancaran proses produksi, meningkatkan efisiensi kerja, serta menjaga kualitas produk tahu yang dihasilkan.

Berikut adalah rincian tentang alat produksi yang biasanya digunakan oleh Bapak Puryono dalam usaha pembuatan tahu.

Tabel 4.15
Alat Produksi Pengrajin Tahu Bapak Puryono

No	Keterangan	Tahun Perolehan	Umur Ekonomis	Harga	Akumulasi Penyusutan	Nilai Buku
1	Mesin Diesel Penggiling	2015	8	Rp. 7.500.000	Rp. 7.500.000	Rp. 0
2	Kain saringan	2024	2	Rp. 22.000	Rp. 22.000	Rp. 0
3	Ember	2024	2	Rp. 185.000	Rp. 185.000	Rp. 0
4	Wajan Masak	2021	5	Rp. 320.000	Rp. 320.000	Rp. 0
5	Cetakan Tahu	2020	5	Rp. 150.000	Rp. 150.000	Rp. 0
6	Pisau Potong	2023	2	Rp. 20.000	Rp. 20.000	Rp. 0
Total				Rp. 8.197.000	Rp. 8.197.000	Rp. 0

Sumber: Bapak Puryono

4.4.6 Biaya Produksi Pengrajin Tahu Bapak Puryono

Biaya produksi Bapak Puryono adalah seluruh pengeluaran yang dikeluarkan dalam proses pembuatan tahu, mulai dari pembelian bahan baku utama hingga tahu siap dijual. Biaya produksi ini mencakup tiga komponen utama, yaitu biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik (BOP). Semua komponen ini dihitung untuk mengetahui total biaya produksi yang kemudian digunakan untuk menetapkan harga jual dan menghitung laba usaha.

1. Pembelian bahan baku Pengrajin Tahu Bapak Puryono

Pembelian bahan baku oleh Pengrajin Tahu Bapak Puryono merupakan salah satu komponen penting dalam proses produksi tahu. Bahan baku utama

yang digunakan adalah kedelai, yang berfungsi sebagai bahan dasar dalam pembuatan tahu. Berikut adalah rincian pembelian bahan baku pengrajin tahu Bapak Puryono.

Tabel 4.16
Pembelian Bahan Baku Pengrajin Tahu Bapak Puryono

Keterangan	Harga Beli	Desember 2024	Januari 2025	Total
Kedelai	Rp. 10.000 (1 kg)	Rp. 20.000.000 (2.000 kg)	Rp. 25.000.000 (2.500 kg)	Rp. 45.000.000
TOTAL BIAYA				Rp. 45.000.000

Sumber: Bapak Puryono

2. Penggunaan Bahan Baku Pengrajin Tahu Bapak Puryono

Penggunaan bahan baku oleh Pengrajin Tahu Bapak Puryono merupakan proses pemanfaatan bahan utama dan bahan tambahan dalam pembuatan tahu, yang dilakukan secara efisien untuk menghasilkan produk tahu berkualitas. Bahan baku utama yang digunakan adalah kedelai. Berikut adalah penggunaan bahan baku bapak Puryono.

Tabel 4.17
Penggunaan Bahan Baku Bapak Puryono

Keterangan	Harga Beli	Desember 2024	Januari 2025	Total
Kedelai	Rp. 10.000 (1 kg)	2.000 kg	2.500 kg	Rp. 45.000.000
TOTAL BIAYA				Rp. 45.000.000

Sumber: Bapak Puryono

3. Biaya tenaga kerja langsung Pengrajin Tahu Bapak Puryono

Biaya Tenaga Kerja Langsung Pengrajin Tahu Bapak Puryono adalah biaya yang dikeluarkan secara langsung untuk membayar upah pekerja yang terlibat dalam proses produksi tahu dari awal hingga akhir. Berikut ini adalah tabel mengenai biaya tenaga kerja langsung pada pengrajin tahu bapak Puryono.

Tabel 4.18
Biaya Tenaga Kerja Langsung Pengrajin Tahu Bapak Puryono

Bagian	Jumlah Karyawan	Desember 2024	Januari 2025	Total
Perendaman hingga penggilingan	1 orang	Rp. 2.500.000	Rp. 2.500.000	Rp. 5.000.000
TOTAL BIAYA				RP. 5.000.000

Sumber: Bapak Puryono

4. Biaya Overhead Pabrik Pengrajin Tahu Bapak puryono

Biaya Overhead Pabrik (BOP) Pengrajin Tahu Bapak Puryono adalah seluruh biaya produksi selain bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung yang dikeluarkan dalam proses pembuatan tahu. Biaya overhead pabrik mencakup biaya-biaya tidak langsung yang tetap diperlukan agar produksi berjalan lancar, seperti biaya bahan penolong, bahan bakar, listrik, perawatan alat, hingga penyusutan alat produksi.

Berikut adalah tabel mengenai biaya overhead pabrik untuk pengrajin tahu bapak Puryono.

Tabel 4.19
Biaya Overhead Pabrik Pengrajin Tahu Bapak Puryono

No	Jenis Biaya	Desember 2024	Januari 2025	Total
1	Cuka (1 Liter Rp. 150.000)	Rp. 150.000	Rp. 150.000	Rp. 300.000
2	Listrik	Rp. 150.000	Rp. 150.000	Rp. 300.000
3	Kayu Bakar	Rp. 500.000	Rp. 900.000	Rp. 1.400.000
4	Oli mesin penggiling	Rp. 60.000	Rp. 60.000	Rp. 120.000
5	Solar (1 Liter Rp. 7.000)	Rp. 550.000	Rp. 710.000	Rp. 1.260.000
6	Biaya Penyusutan	Rp. 0	Rp. 0	Rp. 0
TOTAL BIAYA				RP. 3.380.000

Sumber: Bapak Puryono

5. Hasil Penjualan Pengrajin Tahu Bapak Puryono

Hasil Penjualan pada Pengrajin Tahu Bapak Puryono merupakan pendapatan yang diperoleh dari penjualan produk tahu yang dihasilkan selama periode tertentu, baik itu harian, mingguan, atau bulanan. Hasil penjualan ini menjadi salah satu indikator utama untuk mengukur tingkat keberhasilan usaha serta sebagai dasar dalam menghitung keuntungan bersih setelah dikurangi seluruh biaya produksi dan biaya operasional lainnya.

Tabel 4.20
Hasil Penjualan Pengrajin Tahu Bapak Puryono

Keterangan	Harga	Desember 2024	Januari 2025	Total
Ember	Rp. 140.000	220 ember	260 ember	Rp. 67.200.000
Potong	Rp. 1.000	30.800	36.400	Rp. 67.200.000

Sumber: Bapak Puryono

6. Biaya Penjualan Pengrajin Tahu Bapak Puryono

Biaya Penjualan pada Pengrajin Tahu Bapak Puryono adalah semua biaya yang dikeluarkan dalam rangka memasarkan, mendistribusikan, dan menjual tahu hasil produksi kepada konsumen.

Tabel 4.21
Biaya Penjualan Pengrajin Tahu Bapak Puryono

Keterangan	Desember 2024	Januari 2025	Total
Biaya bensin motor	Rp. 360.000	Rp. 360.000	Rp. 720.000

Sumber: Bapak Puryono

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Analisis Data

Berdasarkan data yang diperoleh dari tiga pengusaha tahu di Kelurahan Selili, Samarinda, yaitu Bapak Kasno, Bapak Mahmud, dan Bapak Puryono, terdapat perbedaan dalam perhitungan harga pokok produksi (HPP) yang dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik, serta biaya penjualan dan transportasi.

5.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi

Perhitungan harga pokok produksi adalah proses menentukan biaya total yang dikeluarkan untuk menghasilkan suatu produk. Dalam penelitian ini digunakan metode *full costing*, yaitu metode yang menghitung seluruh biaya produksi, baik biaya langsung maupun tidak langsung. Komponen biaya yang diperhitungkan meliputi Biaya bahan baku langsung, Biaya tenaga kerja langsung, Biaya overhead pabrik.

5.2.1 Harga Pokok Produksi Pengrajin Tahu Bapak Kasno

Harga Pokok Produksi (HPP) adalah biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang yang dijual dalam sebuah usaha. Harga pokok produksi mencakup semua biaya yang terkait langsung dengan proses produksi barang, mulai dari bahan baku hingga biaya tenaga kerja yang terlibat dalam pembuatan produk. Di bawah ini adalah harga pokok produksi pengrajin tahu Bapak Kasno.

Tabel 5.1
Harga Pokok Produksi Pengrajin Tahu Bapak Kasno

Keterangan	Periode		Total
	Desember 2024	Januari 2025	
Biaya Bahan Baku	Rp. 40.000.000	Rp. 50.000.000	Rp. 90.000.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp. 9.000.000	Rp. 9.000.000	Rp. 18.000.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp. 2.955.000	Rp. 3.775.000	Rp. 6.730.000
Jumlah Harga Pokok Produksi	Rp. 51.955.000	Rp. 62.775.000	Rp. 114.730.000
Volume Produksi (potong)	58.500	72.000	130.500
Harga Pokok Produksi (potong)	Rp. 888	Rp. 872	Rp. 879
Volume Produksi (ember)	390 ember	480 ember	870 ember
Harga Pokok Produksi (ember)	Rp. 133.217	Rp. 130.781	Rp. 131.873

Sumber: Diolah peneliti 2025

Tabel di atas menjelaskan harga pokok produksi yang dikeluarkan oleh pengrajin tahu Bapak Kasno selama dua periode, yaitu Desember 2024 dan Januari 2025, serta total perhitungan dari kedua bulan tersebut. Pada bulan Desember 2024, Bapak Kasno mengeluarkan biaya bahan baku sebesar Rp. 40.000.000 untuk memenuhi kebutuhan produksi tahu, kemudian pada Januari 2025 biaya bahan baku mengalami peningkatan menjadi Rp. 50.000.000, sehingga total keseluruhan biaya bahan baku selama dua bulan tersebut mencapai Rp. 90.000.000. Selain itu, biaya tenaga kerja yang dikeluarkan untuk membayar upah para karyawan selama Desember 2024 sebesar Rp. 9.000.000, dengan jumlah yang sama juga dikeluarkan pada bulan Januari 2025, sehingga total biaya tenaga kerja selama dua bulan mencapai Rp. 18.000.000. Biaya lain yang

dikeluarkan dalam proses produksi adalah biaya overhead pabrik, seperti biaya listrik, air, perawatan alat produksi, dan biaya tidak langsung lainnya, yang pada Desember 2024 tercatat sebesar Rp. 2.955.000, sementara pada Januari 2025 meningkat menjadi Rp. 3.775.000, dengan total biaya overhead selama dua bulan sebesar Rp. 6.730.000. Jika seluruh komponen biaya tersebut digabungkan, maka total harga pokok produksi tahu pada bulan Desember 2024 mencapai Rp. 51.955.000 dan pada Januari 2025 sebesar Rp. 62.775.000, sehingga total harga pokok produksi selama dua bulan adalah Rp. 114.730.000.

Dari proses produksi tersebut, jumlah tahu yang berhasil diproduksi Bapak Kasno selama bulan Desember 2024 adalah sebanyak 58.500 potong, kemudian meningkat menjadi 72.000 potong pada bulan Januari 2025, sehingga total produksi selama dua bulan mencapai 130.500 potong tahu. Jika dihitung berdasarkan jumlah produksi per potong, maka harga pokok produksi per potong tahu pada Desember 2024 adalah Rp. 888, sedangkan pada Januari 2025 turun menjadi Rp. 872, dengan rata-rata harga pokok produksi per potong selama dua bulan adalah Rp. 879. Di samping itu, produksi tahu Bapak Kasno juga dikemas dalam satuan ember, di mana pada bulan Desember 2024 terdapat sebanyak 390 ember dan pada Januari 2025 sebanyak 480 ember, sehingga total produksi selama dua bulan adalah 870 ember. Berdasarkan jumlah harga pokok produksi per ember, pada Desember 2024 tercatat sebesar Rp. 133.217, sedangkan pada Januari 2025 sebesar Rp. 130.781, dengan rata-rata harga pokok produksi per ember selama dua bulan sebesar Rp. 131.873.

Penjelasan ini menunjukkan bagaimana Bapak Kasno menghitung dan mengelola seluruh biaya produksi tahu selama dua bulan, baik dari segi bahan baku, tenaga kerja, maupun overhead pabrik, kemudian dikalkulasikan untuk mengetahui harga pokok produksi per potong dan per ember sebagai dasar penetapan harga jual serta pengukuran efisiensi usaha produksinya.

5.2.1.1 Diagram Harga Pokok produksi Pengrajin Tahu Bapak Kasno



Gambar 5.1 Diagram Harga Pokok Produksi Bapak Kasno

Berikut adalah diagram untuk Distribusi Biaya Produksi bulan Desember 2024 dan Januari 2025:

1. Biaya Bahan Baku masih menjadi komponen dominan, mengambil lebih dari 75% total biaya produksi di masing-masing bulan.
2. Biaya Tenaga Kerja memiliki proporsi yang signifikan (sekitar 17%).
3. Biaya Overhead Pabrik menyumbang bagian terkecil dari total biaya.

5.2.2 Harga Pokok Produksi Pengrajin Tahu Bapak Mahmud

Harga Pokok Produksi adalah biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang atau jasa yang dijual dalam sebuah usaha. HPP mencakup semua biaya yang terkait langsung dengan proses produksi barang, mulai dari bahan baku hingga biaya tenaga kerja yang terlibat dalam pembuatan produk.

Tabel 5.2
Harga Pokok Produksi Pengrajin Tahu Bapak Mahmud

Keterangan	Periode		Total
	Desember 2024	Januari 2025	
Biaya Bahan Baku	Rp. 12.000.000	Rp. 18.000.000	Rp. 30.000.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp. 0	Rp. 0	Rp. 0
Biaya Overhead Pabrik	Rp. 1.055.000	Rp. 1.395.000	Rp. 2.450.000
Jumlah Harga Pokok Produksi	Rp. 13.055.000	Rp. 19.395.000	Rp. 32.450.000
Volume Produksi (potong)	20.250	24.300	44.500
Harga Pokok Produksi per potong	Rp. 644	798	Rp. 729
Volume Produksi (ember)	150	180	330
Harga Pokok Produksi (ember)	Rp. 87.033	Rp. 107.750	Rp. 98.333

Sumber: Diolah peneliti 2025

Tabel di atas menunjukkan perincian biaya yang dikeluarkan oleh Bapak Mahmud dalam proses produksi tahu. Pada bulan Desember 2024, Bapak Mahmud menghabiskan biaya bahan baku sebesar Rp. 12.000.000, sedangkan pada Januari 2025 biaya bahan baku meningkat menjadi Rp. 18.000.000. Dengan demikian, total biaya bahan baku selama dua bulan tersebut adalah Rp.

30.000.000. Biaya bahan baku ini mencakup pengeluaran untuk membeli kedelai, air, dan bahan tambahan lainnya yang dibutuhkan dalam pembuatan tahu.

Untuk biaya tenaga kerja, baik di bulan Desember maupun Januari tidak ada pengeluaran yang dicatat, sehingga total biaya tenaga kerja selama dua bulan adalah Rp. 0. Ini bisa terjadi jika Bapak Mahmud mengelola produksi secara mandiri tanpa membayar tenaga kerja tambahan, atau mencatat biaya tenaga kerja di pos lain.

Sementara itu, biaya overhead pabrik, yaitu biaya yang dikeluarkan untuk keperluan produksi yang tidak secara langsung masuk ke produk, seperti listrik, air, dan perawatan alat produksi, dicatat sebesar Rp. 1.055.000 di bulan Desember 2024 dan Rp. 1.395.000 di bulan Januari 2025. Total biaya overhead selama dua bulan adalah Rp. 2.450.000.

Jika semua biaya produksi tersebut dijumlahkan (bahan baku dan overhead pabrik), maka total harga pokok produksi pada bulan Desember 2024 adalah Rp. 13.055.000, sedangkan pada Januari 2025 naik menjadi Rp. 19.395.000, dan total selama dua bulan menjadi Rp. 32.450.000.

Dari biaya produksi tersebut, Bapak Mahmud mampu memproduksi 20.250 potong tahu pada bulan Desember dan 24.300 potong tahu pada bulan Januari, sehingga total produksi selama dua bulan adalah 44.500 potong tahu. Dengan membagi jumlah biaya produksi dengan total potongan tahu yang dihasilkan, diperoleh harga pokok produksi per potong tahu sebesar Rp. 644 pada Desember dan Rp. 798 pada Januari, dengan rata-rata harga pokok produksi per potong tahu

selama dua bulan sebesar Rp. 729. Ini berarti, setiap potong tahu yang dihasilkan, biaya produksinya adalah sebesar angka tersebut.

Selain dihitung per potong, produksi tahu juga dikemas dalam ember. Pada bulan Desember 2024, produksi tahu yang dikemas dalam ember sebanyak 150 ember, kemudian di bulan Januari 2025 sebanyak 180 ember, dengan total selama dua bulan sebanyak 330 ember. Dari perhitungan biaya produksi terhadap jumlah ember, diperoleh harga pokok produksi per ember sebesar Rp. 87.033 pada Desember, Rp. 107.750 pada Januari, dan rata-rata selama dua bulan sebesar Rp. 98.333 per ember.

5.2.2.1 Diagram Harga Pokok Produksi Pengrajin Tahu Bapak Mahmud



Gambar 5.2 Diagram Harga Pokok produksi Bapak Mahmud

Berikut ringkasan penjelasan diagram:

1. Diagram menunjukkan struktur biaya produksi tahu untuk Desember 2024, Januari 2025, dan total dua bulan.
2. Biaya yang ditampilkan terdiri dari:
 - a. Biaya bahan baku (komponen terbesar)
 - b. Biaya overhead pabrik (BOP)
 - c. Total harga pokok produksi (HPP).
3. Biaya tenaga kerja tidak ada pada kedua periode, sehingga tidak ditampilkan.
4. Terjadi kenaikan biaya produksi di Januari 2025 dibandingkan Desember, terutama pada bahan baku.
5. Total biaya produksi selama dua bulan adalah Rp32.450.000 dengan proporsi terbesar berasal dari bahan baku (Rp30.000.000).

5.2.3 Harga Pokok Produksi Pengrajin Tahu Bapak Puryono

Harga Pokok Produksi adalah biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang atau jasa yang dijual dalam sebuah usaha. Harga Pokok Produksi mencakup semua biaya yang terkait langsung dengan proses produksi barang, mulai dari bahan baku hingga biaya tenaga kerja yang terlibat dalam pembuatan produk.

Tabel 5.3
Harga Pokok Produksi Pengrajin Tahu Bapak Puryono

Keterangan	Periode		Total
	Desember 2024	Januari 2025	
Biaya Bahan Baku	Rp. 20.000.000	Rp. 25.000.000	Rp. 45.000.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp. 2.500.000	Rp. 2.500.000	Rp. 5.000.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp. 1.410.000	Rp. 1.970.000	Rp. 3.380.000
Jumlah Harga Pokok Produksi	Rp. 23.910.000	Rp. 29.470.000	Rp. 53.380.000
Volume Produksi (potong)	30.800	36.400	67.200
Harga Pokok Produksi per potong	Rp. 776	Rp. 810	Rp. 794
Volume Produksi (ember)	220	260	480
Harga Pokok Produksi (ember)	Rp. 108.681	Rp. 113.346	Rp. 111.208

Sumber: Data diolah peneliti 2025

Tabel ini memuat informasi tentang biaya-biaya produksi dan jumlah hasil produksi tahu yang dihasilkan dalam satuan potong maupun ember. Pada bulan Desember 2024, Bapak Puryono mengeluarkan biaya bahan baku sebesar Rp. 20.000.000, yang digunakan untuk membeli kedelai, air, dan bahan lainnya yang diperlukan dalam proses produksi tahu. Pada bulan Januari 2025, biaya bahan baku meningkat menjadi Rp. 25.000.000, sehingga total biaya bahan baku selama dua bulan mencapai Rp. 45.000.000.

Selain bahan baku, Bapak Puryono juga mengeluarkan biaya tenaga kerja, yaitu upah yang dibayarkan kepada karyawan atau pekerja selama proses produksi tahu berlangsung. Biaya tenaga kerja pada Desember 2024 dan Januari

2025 masing-masing sebesar Rp. 2.500.000, sehingga selama dua bulan totalnya menjadi Rp. 5.000.000.

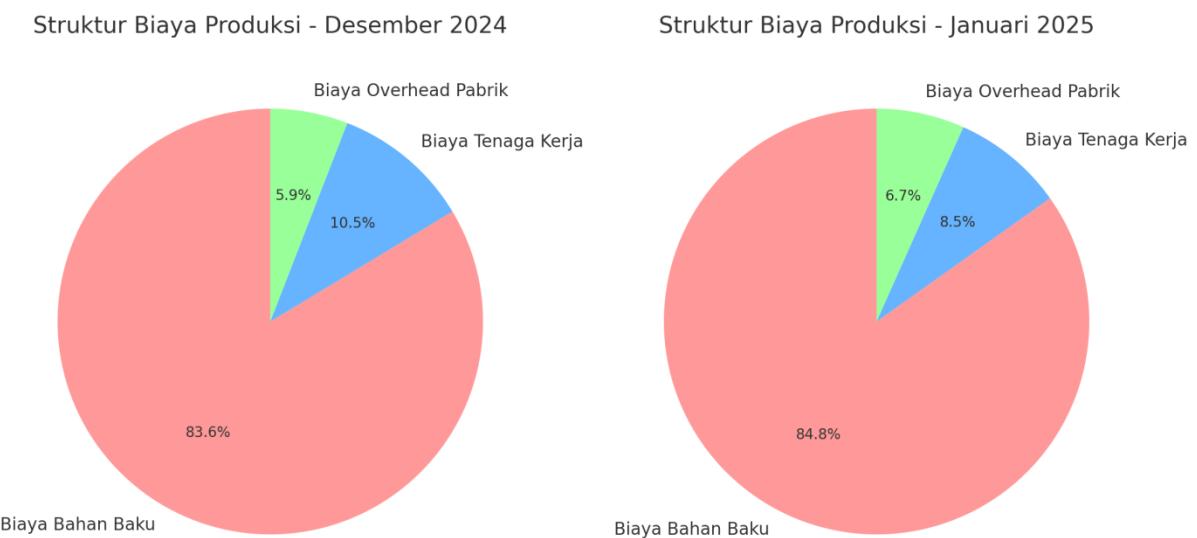
Selanjutnya, terdapat biaya overhead pabrik, yang mencakup biaya tidak langsung dalam proses produksi, seperti listrik, air, dan perawatan peralatan produksi. Biaya overhead pada bulan Desember 2024 sebesar Rp. 1.410.000, sedangkan pada Januari 2025 naik menjadi Rp. 1.970.000, sehingga total biaya overhead selama dua bulan adalah Rp. 3.380.000.

Jika seluruh komponen biaya produksi, yaitu bahan baku, tenaga kerja, dan overhead pabrik dijumlahkan, maka jumlah harga pokok produksi pada bulan Desember 2024 adalah Rp. 23.910.000, sedangkan pada Januari 2025 meningkat menjadi Rp. 29.470.000. Dengan demikian, total Harga Pokok Produksi selama dua bulan mencapai Rp. 53.380.000. Ini merupakan total biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi tahu dalam dua periode tersebut.

Dari total biaya produksi tersebut, Bapak Puryono berhasil memproduksi 30.800 unit tahu pada bulan Desember 2024 dan 36.400 unit pada bulan Januari 2025, dengan total produksi selama dua bulan sebanyak 67.200 unit. Dengan membagi jumlah biaya produksi dengan total produksi per bulan, diperoleh harga pokok produksi per potong tahu sebesar Rp. 776 pada bulan Desember 2024, Rp. 810 pada bulan Januari 2025, dan rata-rata Rp. 794 per potong untuk keseluruhan periode. Ini berarti bahwa setiap potong tahu yang dihasilkan selama dua bulan memerlukan biaya rata-rata sebesar Rp. 794.

Selain dihitung dalam satuan potong, produksi tahu juga dikemas dalam ember. Pada bulan Desember 2024, Bapak Puryono memproduksi 220 ember, kemudian pada Januari 2025 sebanyak 260 ember, sehingga total produksi dalam dua bulan adalah 480 ember. Dengan membagi total biaya produksi terhadap jumlah ember, diperoleh harga pokok produksi per ember sebesar Rp. 108.681 pada bulan Desember 2024, kemudian Rp. 113.346 pada bulan Januari 2025, dan rata-rata Rp. 111.208 per ember untuk keseluruhan dua bulan.

5.2.3.1 Diagram Harga Pokok Produksi Pengrajin Tahu Bapak Puryono



Gambar 5.3 Diagram Harga Pokok Produksi Bapak Puryono

Diagram menunjukkan bahwa pada bulan Desember 2024 dan Januari 2025, biaya bahan baku merupakan komponen dominan dalam struktur biaya produksi, masing-masing sebesar 83,6% dan 84,8% dari total biaya. Biaya tenaga

kerja langsung berkontribusi sebesar 10,5% di Desember dan 8,5% di Januari, sementara biaya overhead pabrik menempati porsi terkecil, yaitu 5,9% dan 6,7%.

Kondisi ini mengindikasikan bahwa proses produksi sangat bergantung pada bahan baku. Oleh karena itu, efisiensi dalam pengadaan dan penggunaan bahan baku menjadi kunci utama untuk menekan biaya produksi secara keseluruhan.

5.3 Perhitungan Laporan Laba Rugi

Laporan Laba Rugi adalah salah satu laporan keuangan yang menyajikan informasi mengenai pendapatan, beban, serta laba atau rugi bersih yang dihasilkan oleh suatu entitas usaha dalam periode tertentu, misalnya bulanan, triwulanan, atau tahunan.

Laporan ini digunakan untuk menilai kinerja keuangan usaha, khususnya seberapa besar keuntungan (laba) atau kerugian (rugi) yang diperoleh setelah memperhitungkan seluruh pendapatan dan beban selama periode tersebut

5.3.1 Laporan Laba Rugi Pengrajin Tahu Bapak Kasno

Di bawah ini adalah perhitungan laporan laba rugi untuk pengrajin tahu bapak kasno selama periode Desember 2024 dan Januari 2025.

Tabel 5.4
Laporan Laba Rugi Pengrajin Tahu Bapak Kasno

Keterangan	Periode		Total
	Desember 2024	Januari 2025	
Hasil Penjualan	Rp. 58.500.000	Rp. 72.000.000	Rp. 130.500.000
Harga Pokok Penjualan			
- Saldo Awal Produksi	Rp. 0	Rp. 0	
- Biaya Produksi	Rp. 51.955.000	Rp. 62.755.000	
- Barang dagang siap dijual	Rp. 51.955.000	Rp. 62.755.000	
- Saldo Akhir	Rp. 0	Rp. 0	
Jumlah harga pokok penjualan	Rp. 51.955.000 -	Rp. 62.755.000	Rp. 114.710.000 -
LABA KOTOR	Rp. 6.545.000	Rp. 9.245.000	Rp. 15.790.000
Biaya Operasional			
- Biaya Penjualan	Rp. 720.000	Rp. 720.000	
- Biaya Administrasi & Umum	Rp. 0	Rp. 0	
Jumlah Biaya Operasional	Rp. 720.000	Rp. 720.000	Rp. 1.440.000 -
LABA OPERASIONAL	Rp. 5.825.000	Rp. 8.525.000	Rp. 14.350.000
Volume Penjualan (ember)	390 ember	480 ember	870 ember
Laba (Ember)	Rp. 14.935	Rp. 17.760	Rp. 16.494
Volume Penjualan (Potong)	58.500	72.000	130.500
Laba (Potong)	Rp. 99,57	Rp. 118 p	Rp. 109

Sumber: Diolah peneliti 2025

Berdasarkan hasil analisis laporan keuangan untuk periode Desember 2024 dan Januari 2025, diketahui bahwa usaha mengalami perkembangan yang cukup signifikan dari sisi penjualan maupun laba operasional. Total hasil penjualan selama dua bulan tersebut mencapai Rp 130.500.000, dengan rincian penjualan pada bulan Desember sebesar Rp 58.500.000 dan pada bulan Januari meningkat menjadi Rp 72.000.000. Kenaikan nilai penjualan ini menunjukkan adanya peningkatan permintaan dari konsumen atau perbaikan strategi penjualan yang berdampak positif terhadap pendapatan usaha. Peningkatan ini juga diiringi dengan peningkatan volume penjualan yang dalam satuan potong mengalami kenaikan dari 58.500 potong pada bulan Desember menjadi 72.000 potong di bulan Januari. Dengan demikian, total volume penjualan selama dua bulan adalah sebanyak 130.500 potong.

Dari sisi biaya, perusahaan tidak memiliki saldo awal maupun saldo akhir barang dagangan, yang berarti seluruh produk yang dihasilkan langsung dijual pada bulan yang sama. Oleh karena itu, harga pokok penjualan (HPP) berasal murni dari biaya produksi yang dikeluarkan masing-masing bulan, yaitu sebesar Rp 51.955.000 pada bulan Desember dan Rp 62.755.000 pada bulan Januari, sehingga total HPP dalam dua bulan adalah sebesar Rp 114.710.000. Selisih antara hasil penjualan dan HPP menghasilkan laba kotor sebesar Rp 6.545.000 pada bulan Desember dan Rp 9.245.000 pada bulan Januari. Jika dijumlahkan, maka laba kotor selama dua bulan mencapai Rp 15.790.000.

Selanjutnya, ketika laba kotor dikurangi dengan biaya operasional, yang dalam hal ini hanya terdiri dari biaya penjualan sebesar Rp 720.000 per bulan (tanpa ada biaya administrasi dan umum), diperoleh laba operasional masing-masing sebesar Rp 5.825.000 untuk bulan Desember dan Rp 8.525.000 untuk bulan Januari. Dengan demikian, total laba operasional selama dua bulan sebesar Rp 14.350.000. Nilai ini mencerminkan keuntungan bersih yang diperoleh dari aktivitas usaha setelah dikurangi semua biaya langsung yang berkaitan dengan proses produksi dan penjualan.

Apabila ditinjau berdasarkan volume penjualan per satuan, diketahui bahwa penjualan dilakukan dalam dua satuan yaitu dalam bentuk ember dan potong. Volume penjualan dalam satuan ember masing-masing adalah 390 ember di bulan Desember dan 480 ember di bulan Januari, sehingga total penjualan mencapai 870 ember. Berdasarkan total laba operasional yang diperoleh, maka dapat dihitung rata-rata laba per ember. Pada bulan Desember, laba per ember mencapai Rp 14.935, sedangkan pada bulan Januari meningkat menjadi Rp 17.760 per ember. Rata-rata laba per ember secara keseluruhan adalah sebesar Rp 16.494. Hal ini menunjukkan bahwa laba per ember mengalami peningkatan seiring dengan meningkatnya volume produksi dan efisiensi biaya.

Sementara itu, jika dihitung berdasarkan volume penjualan dalam satuan potong, maka diperoleh laba per potong sebesar Rp 99,57 pada bulan Desember

dan Rp 118 pada bulan Januari, dengan rata-rata laba per potong selama dua bulan sebesar Rp 109. Peningkatan laba per potong dari bulan Desember ke Januari memberikan gambaran bahwa efisiensi biaya produksi dan efektivitas harga jual telah dicapai oleh usaha, sehingga mampu memberikan margin keuntungan yang lebih besar. Dengan kata lain, meskipun unit laba per potong terlihat kecil, namun karena volume penjualan yang besar, total laba yang dihasilkan tetap signifikan.

Secara keseluruhan, tabel ini mencerminkan keberhasilan usaha dalam menjaga stabilitas biaya, meningkatkan volume penjualan, serta mempertahankan atau bahkan meningkatkan margin laba per unit, baik dalam bentuk ember maupun potong. Hal ini menjadi indikator bahwa usaha telah berjalan secara efisien dan mengarah pada pertumbuhan yang positif. Kinerja ini dapat menjadi dasar untuk perencanaan strategis ke depan, baik dari sisi produksi, pemasaran, maupun pengelolaan biaya operasional agar laba usaha terus mengalami peningkatan.

5.3.2 Laporan Laba Rugi Pengrajin Tahu Bapak Mahmud

Laporan Laba Rugi adalah salah satu laporan keuangan utama yang digunakan untuk menunjukkan kinerja keuangan suatu perusahaan selama periode tertentu.

Laporan ini merinci pendapatan dan biaya yang dikeluarkan perusahaan, serta menghitung laba atau rugi yang dihasilkan dari aktivitas operasional perusahaan.

Berikut ini adalah laporan laba rugi pengrajin tahu bapak Mahmud.

Tabel 5.5
Laporan Laba Rugi Pengrajin Tahu Bapak Mahmud

Keterangan	Periode		Total
	Desember 2024	Januari 2025	
Hasil Penjualan	Rp. 20.250.000	Rp. 24.300.000	Rp. 44.500.000
Harga Pokok Penjualan			
- Saldo Awal Produksi	Rp. 0	Rp. 0	
- Biaya Produksi	Rp. 13.055.000	Rp. 19.395.000	
- Barang dagang siap dijual	Rp. 13.055.000	Rp. 19.395.000	
- Saldo Akhir	Rp. 0	Rp. 0	
Jumlah harga pokok penjualan	Rp. 13.055.000	Rp. 19.395.000	Rp. 32.450.000 -
LABA KOTOR	Rp. 7.195.000	Rp. 4.365.000	Rp. 12.100.000
Biaya Operasional			
- Biaya Penjualan	Rp. 360.000	Rp. 360.000	
- Biaya Administrasi & Umum	Rp. 0	Rp. 0	
Jumlah Biaya Operasional	Rp. 360.000	Rp. 360.000	Rp. 720.000 -
LABA OPERASIONAL	Rp. 6.835.000	Rp. 4.005.000	Rp. 11.380.000
Volume Penjualan (ember)	150 ember	180 ember	330 ember
Laba (Ember)	Rp. 45.556	Rp. 22.250	Rp. 34.484
Volume Penjualan (potong)	20.250	24.300	44.550
Laba (Potong)	Rp. 337	Rp. 164	Rp. 225

Sumber: Data diolah peneliti 2025

Berdasarkan hasil rekapitulasi laporan keuangan periode Desember 2024 dan Januari 2025, diketahui bahwa usaha mengalami dinamika dalam hal pendapatan, biaya, serta laba yang diperoleh. Total hasil penjualan selama dua bulan tersebut tercatat sebesar Rp 44.550.000, dengan rincian Rp 20.250.000 pada bulan Desember dan Rp 24.300.000 pada bulan Januari. Meskipun terjadi peningkatan nilai penjualan secara nominal dari bulan Desember ke Januari, namun kondisi laba operasional justru mengalami penurunan. Hal ini menunjukkan bahwa peningkatan penjualan tidak serta-merta berbanding lurus dengan peningkatan laba, yang kemungkinan disebabkan oleh naiknya biaya produksi.

Harga pokok penjualan (HPP) selama dua bulan berjumlah Rp 32.450.000, dengan rincian pada bulan Desember sebesar Rp 13.055.000 dan pada bulan Januari meningkat menjadi Rp 19.395.000. Tidak terdapat saldo awal maupun saldo akhir persediaan barang, yang menandakan bahwa seluruh hasil produksi langsung dijual pada bulan yang sama. Dengan menghitung selisih antara penjualan dan HPP, diperoleh laba kotor sebesar Rp 7.195.000 pada bulan Desember dan Rp 4.365.000 pada bulan Januari, sehingga total laba kotor selama dua bulan mencapai Rp 12.100.000. Terlihat bahwa meskipun pendapatan bulan Januari lebih tinggi dibanding Desember, namun laba kotornya justru lebih rendah. Hal ini menunjukkan adanya peningkatan biaya produksi yang lebih besar dibanding peningkatan pendapatan.

Selanjutnya, setelah dikurangi dengan biaya operasional sebesar Rp 360.000 pada masing-masing bulan (yang hanya terdiri dari biaya penjualan tanpa adanya biaya administrasi dan umum), maka diperoleh laba operasional sebesar Rp 6.835.000 untuk bulan Desember dan Rp 4.005.000 untuk bulan Januari. Total laba operasional selama dua bulan tersebut adalah sebesar Rp 11.380.000. Fakta ini memperkuat indikasi bahwa meskipun volume penjualan meningkat, keuntungan usaha justru mengalami penurunan pada Januari, yang perlu menjadi perhatian dalam manajemen biaya ke depannya.

Dalam hal volume penjualan, diketahui bahwa penjualan dilakukan dalam dua satuan, yaitu ember dan potong. Pada bulan Desember, volume penjualan dalam satuan ember adalah sebanyak 150 ember, dan meningkat menjadi 180 ember pada bulan Januari, sehingga total penjualan mencapai 330 ember. Bila dihitung laba operasional per ember, maka pada bulan Desember diperoleh laba sebesar Rp 45.556 per ember, namun menurun drastis pada bulan Januari menjadi Rp 22.250 per ember. Rata-rata laba per ember selama dua bulan adalah sebesar Rp 34.484. Penurunan laba per ember meskipun terjadi peningkatan volume, menunjukkan bahwa peningkatan kapasitas produksi belum disertai dengan efisiensi biaya.

Sementara itu, volume penjualan dalam satuan potong adalah sebesar 20.250 potong di bulan Desember dan 24.300 potong di bulan Januari, sehingga

totalnya adalah 44.550 potong. Laba per potong juga mengalami penurunan, dari Rp 337 per potong pada bulan Desember menjadi hanya Rp 164 per potong pada bulan Januari, dengan rata-rata laba per potong sebesar Rp 225. Sama halnya seperti pada satuan ember, penurunan laba per potong juga menjadi sinyal penting bahwa struktur biaya produksi perlu dievaluasi agar tidak menggerus margin keuntungan meskipun penjualan meningkat.

Secara keseluruhan, tabel ini memperlihatkan adanya peningkatan pendapatan usaha yang tidak diimbangi oleh efisiensi dalam pengendalian biaya produksi. Hal ini menyebabkan turunnya margin laba, baik secara keseluruhan maupun per unit. Oleh karena itu, diperlukan evaluasi lebih lanjut mengenai komponen biaya yang meningkat signifikan pada bulan Januari agar ke depannya usaha dapat tetap tumbuh tanpa mengorbankan keuntungan.

5.3.3 Laporan Laba Rugi Pengrajin Tahu Bapak Puryono

Laporan Laba Rugi adalah salah satu laporan keuangan utama yang digunakan untuk menunjukkan kinerja keuangan suatu perusahaan selama periode tertentu. Berikut adalah laporan laba rugi pengrajin tahu bapaki Puryono.

Tabel 5.6
Laporan Laba Rugi Pengrajin Tahu Bapak Puryono

Keterangan	Periode		Total
	Desember 2024	Januari 2025	
Hasil Penjualan	Rp. 30.800.000	Rp. 36.400.000	Rp. 67.200.000
Harga Pokok Penjualan			
- Saldo Awal Produksi	Rp. 0	Rp. 0	
- Biaya Produksi	Rp. 23.910.000	Rp. 29.470.000	
- Barang dagang siap dijual	Rp. 23.910.000	Rp. 29.470.000	
- Saldo Akhir	Rp. 0	Rp. 0	
Jumlah harga pokok penjualan	Rp. 23.910.000	Rp. 29.470.000	Rp. 53.380.000 -
LABA KOTOR	Rp. 6.890.000	Rp. 6.930.000	Rp. 13.820.000
Biaya Operasional			
- Biaya Penjualan	Rp. 360.000	Rp. 360.000	
- Biaya Administrasi & Umum	Rp. 0	Rp. 0	
Jumlah Biaya Operasional	Rp. 360.000	Rp. 360.000	Rp. 720.000 -
LABA OPERASIONAL	Rp. 6.530.000	Rp. 6.570.000	Rp. 13.100.000
Volume Penjualan (Ember)	220 ember	260 ember	480 ember
Laba (Ember)	Rp. 29.681	Rp. 25.269	Rp. 27.291
Volume Penjualan (Potong)	30.800 p	36.400	67.200
Laba (Potong)	Rp. 212	Rp. 180	Rp. 194

Sumber: Diolah peneliti 2025

Berdasarkan data laporan keuangan untuk bulan Desember 2024 dan Januari 2025, diperoleh informasi mengenai kinerja usaha dari sisi penjualan, biaya, dan keuntungan yang diperoleh. Secara keseluruhan, total hasil penjualan selama dua bulan tersebut mencapai Rp 67.200.000. Rinciannya, pada bulan

Desember 2024, penjualan tercatat sebesar Rp 30.800.000, sedangkan pada Januari 2025 mengalami peningkatan menjadi Rp 36.400.000. Hal ini mencerminkan adanya pertumbuhan usaha yang cukup positif dari sisi pendapatan antarbulan.

Selanjutnya, dalam hal biaya, total harga pokok penjualan (HPP) selama dua bulan berjumlah Rp 53.380.000, dengan komposisi Rp 23.910.000 pada bulan Desember dan Rp 29.470.000 pada bulan Januari. HPP dihitung berdasarkan biaya produksi tanpa adanya saldo awal maupun saldo akhir barang, yang berarti bahwa seluruh barang hasil produksi langsung dijual tanpa sisa stok. Dengan demikian, barang dagang siap dijual sama besar dengan biaya produksinya.

Dari perbandingan antara hasil penjualan dan harga pokok penjualan, diperoleh laba kotor masing-masing sebesar Rp 6.890.000 untuk bulan Desember dan Rp 6.930.000 untuk bulan Januari. Total laba kotor yang diperoleh dalam dua bulan tersebut adalah sebesar Rp 13.820.000. Kenaikan laba kotor dari bulan Desember ke Januari cukup tipis meskipun terjadi peningkatan nilai penjualan. Hal ini mengindikasikan bahwa biaya produksi juga ikut naik seiring dengan peningkatan volume penjualan, sehingga margin keuntungan tidak mengalami peningkatan yang signifikan.

Kemudian, apabila laba kotor dikurangi dengan biaya operasional yang hanya terdiri dari biaya penjualan sebesar Rp 360.000 setiap bulan, maka diperoleh laba operasional sebesar Rp 6.530.000 untuk bulan Desember dan Rp 6.570.000 untuk bulan Januari. Total laba operasional selama dua bulan adalah Rp 13.100.000. Dari data ini dapat disimpulkan bahwa pengelolaan biaya operasional dilakukan dengan efisien karena nilainya tetap dan rendah, sehingga tidak terlalu membebani pendapatan usaha.

Adapun dari segi volume penjualan, diketahui bahwa produk dijual dalam dua bentuk satuan yaitu ember dan potong. Pada bulan Desember, jumlah produk yang terjual dalam satuan ember adalah 220 ember, dan meningkat menjadi 260 ember pada bulan Januari. Total selama dua bulan adalah 480 ember. Bila dihitung berdasarkan laba operasional per ember, diperoleh laba sebesar Rp 29.681 pada bulan Desember dan Rp 25.269 pada bulan Januari, dengan rata-rata selama dua bulan sebesar Rp 27.291 per ember. Penurunan laba per ember pada bulan Januari meskipun volume penjualan meningkat menunjukkan adanya penambahan biaya produksi per unit yang perlu menjadi perhatian pelaku usaha.

Sedangkan untuk volume penjualan dalam satuan potong, tercatat sebanyak 30.800 potong pada bulan Desember dan 36.400 potong pada bulan Januari, sehingga total keseluruhan mencapai 67.200 potong. Dari sisi laba per potong, pada bulan Desember diperoleh sebesar Rp 212 per potong, sementara pada

bulan Januari menurun menjadi Rp 180 per potong. Rata-rata laba per potong selama dua bulan tercatat sebesar Rp 194. Fenomena penurunan laba per potong ini, serupa dengan laba per ember, mencerminkan bahwa peningkatan penjualan belum diikuti oleh efisiensi biaya yang optimal, yang menyebabkan penurunan margin keuntungan per unit produk.

Secara keseluruhan, tabel ini menggambarkan kinerja keuangan usaha selama dua bulan yang menunjukkan pertumbuhan penjualan, tetapi dengan tantangan berupa pengendalian biaya produksi. Meskipun laba total mengalami kenaikan, namun efisiensi dalam menghasilkan laba per unit mengalami penurunan, yang dapat dijadikan dasar evaluasi strategi produksi dan penetapan harga jual di masa mendatang.

5.4 Analisis Perbandingan Laporan Laba Rugi

Analisis perbandingan laba rugi adalah proses untuk membandingkan laporan laba rugi perusahaan dari beberapa periode waktu yang berbeda (misalnya, bulan atau tahun) atau antara perusahaan yang berbeda. Tujuan dari analisis ini adalah untuk melihat apakah perusahaan berhasil menghasilkan keuntungan, bagaimana perusahaan mengelola biaya, dan untuk memahami bagaimana kinerja keuangan perusahaan berubah dari waktu ke waktu. Dengan membandingkan data laba rugi, kita bisa melihat apakah ada peningkatan atau

penurunan dalam pendapatan, biaya, atau laba, dan mencari tahu apa yang mempengaruhi perubahan tersebut.

Berikut ini adalah analisa perbandingan laporan laba rugi antara Bapak Kasno, Bapak Mahmud dan Bapak Puryono.

Tabel 5.7
Perbandingan Laporan Laba Rugi Pengrajin Tahu Selama 2 Bulan

Keterangan	Bapak Kasno (Rupiah)	Presentase (%)	Bapak Mahmud (Rupiah)	Presentas e (%)	Bapak Puryono (Rupiah)	Presentase (%)
Hasil Penjualan	130.500.000	100%	44.500.000	100%	67.200.000	100%
Harga Pokok Penjualan	114.710.000	87,93%	32.450.000	72,97%	53.380.000	79,46%
Laba Kotor	15.790.000	12,10%	12.100.000	27,19%	13.820.000	20,57%
Biaya Operasional	1.440.000	1,10%	720.000	1,62%	720.000	1,07%
Laba Operasional	14.350.000	10,99%	11.380.000	25,56%	13.100.000	19,50%
Laba (Ember)	16.494	-	34.484	-	27.291	-
Laba (Potong)	110	-	225	-	195	-

Sumber: Diolah Peneliti 2025

1. Hasil Penjualan

Bapak Kasno mencatatkan hasil penjualan tertinggi yaitu sebesar Rp130.500.000, yang menjadi dasar (100%) dalam perhitungan persentase komponen lainnya. Disusul oleh Bapak Puryono dengan penjualan sebesar Rp67.200.000 (100%), dan Bapak Mahmud dengan penjualan sebesar Rp44.500.000 (100%).

2. Harga Pokok Penjualan

Dari sisi efisiensi Harga Pokok Penjualan, Bapak Mahmud memiliki persentase Harga Pokok Penjualan terendah yaitu 72,97% dari total penjualannya, yang berarti ia mampu menekan biaya produksi lebih baik dibandingkan lainnya. Bapak Puryono memiliki HPP sebesar 79,46%, sedangkan Bapak Kasno menunjukkan HPP tertinggi sebesar 87,93%, yang berarti sebagian besar pendapatannya habis untuk menutupi biaya pokok produksi.

3. Laba Kotor

Laba kotor tertinggi secara nominal diperoleh oleh Bapak Kasno sebesar Rp15.790.000, namun dari sisi persentase terhadap penjualan, laba kotor Bapak Mahmud menjadi yang tertinggi yaitu 27,19%. Artinya, meskipun total penjualannya lebih kecil, margin keuntungannya jauh lebih tinggi. Bapak Puryono memiliki laba kotor sebesar 20,57%, sementara Bapak Kasno hanya 12,10% dari penjualannya.

4. Biaya Operasional

Seluruh pelaku usaha memiliki biaya operasional yang relatif kecil terhadap total penjualannya. Bapak Puryono memiliki biaya operasional paling efisien dengan persentase 1,07%, disusul oleh Bapak Kasno 1,10%, dan

Bapak Mahmud 1,62%. Biaya ini termasuk biaya penjualan, administrasi, dan umum.

5. Laba Operasional

Laba operasional tertinggi secara nominal kembali dimiliki oleh Bapak Kasno yaitu sebesar Rp14.350.000, namun jika dilihat dari efisiensi, Bapak Mahmud mencatatkan persentase laba operasional tertinggi yaitu 25,56% dari total penjualan. Ini menunjukkan bahwa usaha Bapak Mahmud sangat efisien dalam mengelola biaya dan menghasilkan laba. Bapak Puryono memperoleh laba operasional sebesar Rp13.100.000 atau 19,50%, sementara Bapak Kasno hanya 10,99% dari penjualannya.

6. Laba per Ember dan Laba per Potong

Untuk ukuran satuan penjualan, Bapak Mahmud unggul dari sisi laba per ember, yaitu sebesar Rp34.484, menunjukkan margin keuntungan per produk yang tinggi. Disusul oleh Bapak Puryono sebesar Rp27.291, dan Bapak Kasno hanya memperoleh Rp16.494 per ember. Sementara itu, untuk laba per potong, Bapak Mahmud juga memimpin dengan Rp225 per potong, diikuti oleh Bapak Puryono Rp195, dan Bapak Kasno yang hanya memperoleh Rp110 per potong.

7. Kesimpulan:

- a. Bapak Mahmud menjadi pelaku usaha yang paling efisien secara persentase, baik dalam laba kotor, laba operasional, maupun laba per unit produk.
- b. Bapak Kasno unggul secara nominal dalam penjualan dan laba total, namun margin keuntungannya rendah karena tingginya HPP.
- c. Bapak Puryono berada di posisi menengah, dengan penjualan dan laba yang cukup baik, serta efisiensi biaya operasional yang bagus.

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis data pada tiga pengrajin tahu di Kelurahan Selili, Samarinda, yaitu Bapak Kasno, Bapak Mahmud, dan Bapak Puryono, maka dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) Per Unit

Perhitungan harga pokok produksi dilakukan dengan menggunakan metode *full costing*, yang mencakup seluruh biaya produksi: biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

- a. HPP per potong tahu tertinggi dicatat oleh Bapak Kasno sebesar rata-rata Rp879, diikuti oleh Bapak Puryono sebesar Rp794, dan yang terendah adalah Bapak Mahmud sebesar Rp729.
- b. HPP per ember tahu juga menunjukkan pola serupa, di mana Bapak Kasno memiliki HPP tertinggi yaitu Rp131.873, diikuti oleh Bapak Puryono Rp111.208, dan Bapak Mahmud paling efisien dengan Rp98.333.

Hasil ini menunjukkan bahwa Bapak Mahmud merupakan pengrajin tahu dengan efisiensi biaya produksi terbaik per unit, meskipun volume produksinya paling kecil.

2. Laporan Laba Rugi Usaha Pengrajin Tahu

Analisis laba rugi menunjukkan perbedaan dalam efektivitas pengelolaan usaha:

- a. Bapak Kasno memiliki total laba operasional terbesar sebesar Rp14.350.000, karena volume produksi dan penjualannya yang tinggi. Namun, margin keuntungan per unit rendah, yaitu hanya Rp110 per potong dan Rp16.494 per ember.
- b. Bapak Mahmud mencatat laba per unit tertinggi, yaitu Rp225 per potong dan Rp34.484 per ember, meskipun total labanya lebih kecil dibanding Bapak Kasno. Hal ini menunjukkan efisiensi usaha yang sangat baik.
- c. Bapak Puryono berada di posisi menengah, dengan laba per potong Rp194 dan laba per ember Rp27.291. Total laba operasionalnya mencapai Rp13.100.000, menunjukkan kinerja usaha yang cukup seimbang antara efisiensi dan volume produksi.

Secara keseluruhan, dapat disimpulkan bahwa efisiensi biaya dan pengendalian operasional sangat berperan dalam menentukan keuntungan usaha, bukan hanya dari sisi volume produksi semata.

6.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, maka saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:

1. Untuk Bapak Kasno

Disarankan untuk melakukan evaluasi dan efisiensi biaya produksi agar Harga Pokok Produksi per unit dapat ditekan. Selain itu, strategi penetapan harga jual juga perlu disesuaikan agar margin keuntungan per unit meningkat, tanpa harus selalu mengandalkan volume produksi besar.

2. Untuk Bapak Mahmud

Dengan efisiensi Harga Pokok Produksi dan margin laba per unit yang tinggi, Bapak Mahmud sebaiknya mulai meningkatkan skala produksi serta memperluas jaringan penjualan. Hal ini akan membantu meningkatkan total laba tanpa mengurangi efisiensi yang sudah baik.

3. Untuk Bapak Puryono

Sebaiknya mempertahankan pengelolaan biaya yang cukup efisien dan mulai fokus pada peningkatan volume produksi serta distribusi. Peningkatan skala usaha dapat dilakukan dengan strategi pemasaran yang lebih agresif tanpa menaikkan harga jual secara signifikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggreani, S., & Adnyana, I. G. S. (2020). Penentuan harga pokok produksi dengan metode full costing sebagai dasar penetapan harga jual pada UKM Tahu AN Anugrah. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 8(1), 9–16. <https://doi.org/10.37641/jakes.v8i1.290>
- Asoka, R. (2020). Analisis perhitungan harga pokok produksi dan penetapan harga jual pada Depot Widi Karya Sungai Lilin. *Jurnal Ekonomika*, 11(1), 15–26.
- Astri, E. M. (2021). Analisis penerapan metode full costing dan variabel costing sebagai perhitungan harga pokok produksi dalam penentuan harga jual. *Nusantara Hasana Journal*, 1(4), 121–128.
- Awaluddin, I. M. (2022). Analisis penentuan harga pokok produksi. *Jurnal Ekonomi STIE Haji Agus Salim Bukittinggi*, 1(1), 869–880.
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Rata-rata konsumsi per kapita seminggu beberapa macam bahan makanan penting, 2007–2024*. Diakses pada 12 Januari 2025, dari <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/1/OTUwIzE=/rata-rata-konsumsi-per-kapita-seminggu-beberapa-macam-bahan-makanan-penting--2007-2023.html>
- Bahri, S., Mariani, W. E., & M. (2021). *Akuntansi biaya* (E. Risanto, Ed.; Ed. 1). ANDI.
- Effendi, R., & Syafitri, L. (2020). Analisis perhitungan harga pokok produksi sebagai dasar penetapan harga jual Diversen Kalidoni Palembang. *Jurnal Kompetitif*, 9(1), 31–40. <https://doi.org/10.52333/jurnal-kompetitif.v9i1.52333>
- Febrianty, L., & Muchlis, S. (2020). Analisis perbandingan metode full costing dan variabel costing dalam penetapan harga pokok produksi (Studi pada Perusahaan Daerah Air Minum Tirta Je'neberang Kabupaten Gowa). *ISAFIR: Islamic Accounting and Finance Review*, 1(1).
- Iriani, N., & Tim Penyusun. (2022). *Metodologi penelitian*. Rizmedia Pustaka Indonesia.
- Karini, E. W., & Pamungkas, D. (2024). *Akuntansi biaya* (Ed. 1). Yayasan Cendekia Mandiri.

- Kasmir. (2020). *Analisis laporan keuangan* (Cetakan ke-5). Rajawali Pers.
- Melina, M., & Tim Penyusun. (2022). *Akuntansi biaya*. CV Pena Persada.
- Mulyadi. (2020). *Akuntansi biaya, sistem akuntansi*. Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi YKPN.
- Nafisah, N., Dientri, A. M., Darmayanti, N., Winarno, W., & Hairudin, H. (2021). Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing dan variable costing sebagai dasar penetapan harga jual produk. *J-MACC: Journal of Management and Accounting*, 4(1), 1–15.
- Purwanto, E. (2020). Analisis harga pokok produksi menggunakan metode full costing dalam penetapan harga jual. *Journal of Applied Managerial Accounting*, 4(2), 248–253. <https://doi.org/10.30871/jama.v4i2.2402>
- Ramdhani, D., Merida, Hendrani, A., & Suheri. (2020). *Akuntansi biaya: Konsep dan implementasi di industri manufaktur* (Cet. 1). CV Makrumi.
- Siregar, M., & Tim Penyusun. (2022). *Metodologi penelitian kesehatan*. Yayasan Penerbit Muhammad Zaini. <https://books.google.co.id/books?id=Vazeeaaqbaj>
- Sugiyono. (2020). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Syaiful Bahri, D., & Tim Penyusun. (2021). *Akuntansi biaya* (Ed. 1). ANDI.
- Widianingsih, I., Susanti, N., & Pratiwi, R. (2020). *Akuntansi biaya dan manajemen*. Mitra Wacana Media.
- Wignyanto. (2020). *Bioremediasi dan aplikasinya* (Ed. 1). UB Press.
- Yuesti, A., & Saitri, P. W. (2021). *Akuntansi internasional*. CV Noah Aletheia.

LAMPIRAN

DAFTAR PEDOMAN WAWANCARA DENGAN PENGUSAHA TAHU DI KELURAHAN SELILI SAMARINDA

A. Identitas Pengusaha

1. Nama :
2. Usia :
3. Lama menjalankan usaha tahu :
4. Jumlah produksi tahu per hari :

B. Proses Produksi Tahu

1. Bisa dijelaskan bagaimana proses pembuatan tahu dari awal hingga siap dijual?
2. Bahan-bahan apa saja yang digunakan dalam pembuatan tahu?
3. Dari mana Bapak/Ibu mendapatkan bahan baku utama (kedelai)?
4. Apakah ada bahan tambahan lain yang digunakan dalam proses produksi?

C. Biaya Produksi

1. Berapa harga kedelai yang biasanya Bapak/Ibu beli?
2. Selain kedelai, apakah ada biaya lain yang harus dikeluarkan? (Misalnya, biaya air, listrik, bahan bakar, pengemasan, dll.)
3. Bagaimana cara Bapak/Ibu menghitung total biaya produksi tahu setiap harinya?
4. Berapa perkiraan total biaya yang dikeluarkan dalam sehari atau per bulan?
5. Apakah Bapak/Ibu pernah mengalami kenaikan harga bahan baku? Bagaimana cara mengatasinya?

D. Penentuan Harga Jual

1. Bagaimana cara Bapak/Ibu menentukan harga jual tahu?
2. Apakah harga jual tahu pernah mengalami perubahan? Jika iya, apa alasannya?
3. Apakah Bapak/Ibu merasa harga jual saat ini sudah cukup menguntungkan?

E. Biaya Tenaga Kerja

1. Ada berapa pekerja yang terlibat langsung dalam proses produksi?
2. Bagaimana sistem upah kerja yang diberikan (apakah harian atau bulanan)?
3. Apa saja kendala yang sering dihadapi dalam menjalankan usaha tahu?

Kepada Yth,

Ketua Program Studi Akuntansi

Di-

Samarinda

Dengan Hormat,

Bersama ini saya selaku pemilik usaha tahu yang ada di kelurahan Selili Samarinda Menerangkan Bahwa:

Nama	:	Mudjuliadin
NPM	:	2162201085
Program Studi	:	Akuntansi
Fakultas	:	Ekonomi dan Bisnis

Benar telah melaksanakan penelitian di tempat usaha saya terhitung tanggal 25 Desember sampai proses penelitian selesai.

Demikian surat keterangan ini dibuat dan diserahkan agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Samarinda, 10 Maret 2025

Hormat kami,

Remilik usaha



Kepada Yth,

Ketua Program Studi Akuntansi

Di-

Samarinda

Dengan Hormat,

Bersama ini saya selaku pemilik usaha tahu yang ada di kelurahan Selili Samarinda
Menerangkan Bahwa:

Nama	:	Mudjuliadin
NPM	:	2162201085
Program Studi	:	Akuntansi
Fakultas	:	Ekonomi dan Bisnis

Benar telah melaksanakan penelitian di tempat usaha saya, terhitung tanggal 25 Desember
sampai dengan tahap penelitian selesai.

Demikian surat keterangan ini dibuat dan diserahkan agar dapat dipergunakan sebagaimana
mestinya.

Samarinda, 10 Maret 2025

Hormat kami,



Kepada Yth,

Ketua Program Studi Akuntansi

Di-

Samarinda

Dengan Hormat,

Bersama ini saya selaku pemilik usaha tahu yang ada di kelurahan Selili Samarinda Menerangkan Bahwa:

Nama	:	Mudjuliadin
NPM	:	2162201085
Program Studi	:	Akuntansi
Fakultas	:	Ekonomi dan Bisnis

Benar telah melaksanakan penelitian di tempat usaha saya, terhitung tanggal 25 Desember 2025 sampai dengan proses penelitian selesai dilakukan.

Demikian surat keterangan ini dibuat dan diserahkan agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Samarinda, 10 Maret 2025

Hormat kami,



PROSES PEMBUATAN TAHU

Pembersihan Dan Perendaman Kedelai



Penggilingan



Proses Perebusan dan Penyaringan



Pengendapan dan Penambahan Asam Cuka



Pencetakan dan Pemotongan



Tahu Siap Dijual dan Di Pasarkan



Foto Bersama Para Pemilik Usaha Tahu Di Kelurahan Selili Samarinda

