

Analisis Tingkat Kesesuaian Perhitungan HPP dengan Metode *Job Order Costing* pada Lharissa Bakery Kota Probolinggo

Afrila Eka Mayangsari¹⁾, Sri Kantun²⁾, Tiara³⁾

^{1,2,3)} Universitas Jember

ekaafri@gmail.com

ABSTRACT

The Job Order Costing method is used for companies that implement their production process system based on orders. Bakery companies are required to understand the elements contained in the cost of goods produced, namely raw material costs, direct labor costs and factory overhead costs. The purpose of this study was to analyze the level of conformity of the application of the Job Order Costing method at Lharissa Bakery Probolinggo town. The research method used is descriptive evaluative method. The result of the study are the percentage of the level of conformity of the calculation of cost of goods manufactured with the application of the job order costing method of 50% which means that it falls into the "less appropriate" category, this percentage shows suitability in the form of calculating raw material costs, direct labor costs and supporting material costs and resulting in a difference of Rp99.740. the factor causing the difference is that Lharissa Bakery Probolinggo town does not include direct labor costs and factory overhead costs in the calculating of the costs of goods manufactured appropriately.

Keywords: *cost of goods manufactured, job order costing, direct labor costs and factory overhead costs*

Detail Artikel:

Disubmit : 24 November 2023

Disetujui : 13 Maret 2024

DOI:10.31575/jp.v8i1.516

PENDAHULUAN

Salah satu industri kecil yang terus mengalami perkembangan di Kota Probolinggo adalah perusahaan roti. Perkembangan tersebut ditandai dengan munculnya beberapa perusahaan roti khususnya di Kota Probolinggo. Beberapa perusahaan roti yang ada di Kota Probolinggo, diantaranya Tarie Cake & Bakery, Violet Bakery, Kampoeng Roti Probolinggo dan Lharissa Bakery Kota Probolinggo. Perkembangan lainnya dapat dilihat dari data Badan Pusat Statistika tahun 2022 terkait rata-rata konsumsi dan pengeluaran perkapita dibidang sejenis roti hingga saat ini mencapai 1.790 dari hasil sensus ekonomi (BPS, 2022). Hal ini mengakibatkan adanya persaingan diantara perusahaan sejenis, sehingga perusahaan dituntut mampu menjaga kualitas produk dengan harga yang terjangkau yaitu dengan cara menekan harga pokok produksi (HPP).

HPP menjadi hal pokok yang harus diperhatikan perusahaan roti untuk mengetahui banyaknya biaya yang dibutuhkan atau banyaknya pengeluaran pada saat proses produksi berlangsung. HPP penting karena perusahaan akan mengetahui banyaknya pengeluaran yang dibutuhkan untuk menghasilkan suatu produk serta mengetahui keuntungan yang didapatkan. Perhitungan HPP dihitung dimulai ketika produk tersebut masih dalam bentuk bahan yang masih mentah hingga menjadi produk jadi. Seperti yang dikemukakan

oleh Mulyadi (2015) bahwa perusahaan perlu menghitung HPP yang perusahaan keluarkan, dimulai dari proses ketika mengolah bahan mentah sampai menjadi produk siap dijual. Perusahaan juga perlu memahami beberapa unsur yang terdapat pada HPP. Pemahaman dalam menentukan HPP memiliki tujuan khususnya pada perusahaan roti guna dapat mengetahui serta mengontrol pengeluaran yang terdapat pada biaya produksi.

Salah satu metode perhitungan HPP yang dapat digunakan perusahaan roti yaitu metode *Job Order Costing* (JOC). Metode JOC menggambarkan suatu metode akumulasi HPP menurut pesanan, yang mana biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja dibebankan pada biaya sesungguhnya dan perhitungan *biaya overhead pabrik* (BOP) dengan tarif yang ditetapkan dimuka. Proses produksi pada metode JOC dilakukan ketika perusahaan memiliki pesanan. Hal tersebut sesuai seperti yang dikemukakan oleh Sujarweni (2019) bahwa perusahaan yang produksinya menghasilkan barang dengan berdasarkan pesanan, maka sifat proses produksinya termasuk terputus-putus. Artinya, suatu perusahaan tersebut akan melakukan proses produksi tergantung ada tidaknya pesanan yang didapatkan. Penentuan HPP menurut metode JOC ditentukan di awal dan pencatatannya menggunakan kartu harga pokok atau juga bisa disebut dengan *job order cost sheet*. Penggunaan metode JOC sendiri dapat mengestimasi biaya per unit guna membantu perusahaan roti agar harga pokok produksinya menjadi lebih akurat.

Perusahaan roti yang menerapkan proses produksi berdasarkan metode JOC umumnya memproduksi produk rotinya sesuai dengan selera atau permintaan pemesan, agar perusahaan tidak mengalami kerugian atau pembatalan pemesanan. Pendapat tersebut sesuai dengan yang dikemukakan oleh Bustami & Nurlela, (2013) bahwa detail produk dan bentuknya bergantung pada selera (keinginan) pemesan, jadi hasil produknya antara pesanan satu dengan pesanan yang lainnya terdapat perbedaan baik dalam segi bentuk, rasa ataupun ukuran. Karena idealnya perusahaan roti yang berdasarkan pesanan diharuskan memproduksi produknya dengan menyesuaikan keinginan-keinginan pemesan. Hal tersebut juga terjadi pada Lharissa Bakery Kota Probolinggo.

Lharissa Bakery Kota Probolinggo merupakan perusahaan roti yang memproduksi rotinya hanya berdasarkan pesanan saja. Jenis produk rotinya pun bervariasi, umumnya pemesan memesan roti diantaranya roti isi krim meses, roti boy, roti pizza, roti donat dan lain sebagainya. Berdasarkan informasi dari hasil wawancara dengan pemilik Lharissa Bakery bahwa:

“Saya memproduksi jenis-jenis roti ketika saya menerima pesanan. ketika menerima pesanan, saya menawarkan jenis roti, jumlah roti, ukuran roti bahkan selera yang diinginkan pemesan. Roti yang sering dipesan oleh pemesan itu roti isi krim meses, biasanya pemesan memesannya untuk diberikan sebagai konsumsi hajatan dan setiap minggunya juga dikirim ke Pabrik. Pemesan yang rotinya digunakan untuk acara hajatan biasanya pemesan meminta roti dengan ukuran yang besar bahkan ada yang *request* dengan tambahan keju parut, tentu harganya pun berbeda”

Selera pemesan tidak luput kaitannya dengan penggunaan bahan baku, dimana pemesan diperbolehkan untuk menentukan bahan baku yang akan digunakan. Contohnya, pemesan menginginkan bahan baku yang premium agar kualitas rotinya semakin bagus. Kemudian perusahaan roti dituntut untuk memenuhi bahan baku yang diinginkan pemesan tersebut. Di sisi lain, harga bahan baku yang tidak stabil dan sering mengalami perubahan menjadi salah satu hambatan yang diharuskan perusahaan roti hadapi ketika menentukan harga pokok produksi.

Berikut data yang diperoleh dari Sistem Informasi Ketersediaan dan Perkembangan Harga Bahan Pokok (SISKAPERBAPO) Kota Probolinggo terkait perkembangan harga

bahan baku pembuatan roti di Kota Probolinggo pada tahun 2020-2022 sebagai berikut:

Tabel 1
Perkembangan Harga Bahan Baku Tahun 2020-2022

No.	Bahan Baku	2021/Kg	2022/Kg	Perubahan (Rp)	Perubahan (%)
1.	Tepung Terigu	9.300	10.700	1.400	15,05
2.	Gula Pasir	11.700	12.700	1.000	8,54
3.	Telur	23.000	25.000	2.000	8,69
4.	Mentega	27.500	31.000	3.500	12,72

Sumber: (Probolinggokota.go.id, 2022)

Tabel di atas menunjukkan bahwa perkembangan bahan baku mengalami perubahan setiap tahunnya yang akan mempengaruhi perhitungan pada harga pokok produksinya. Karena menentukan HPP harus di awal, Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo perlu mengantisipasi perubahan harga bahan baku untuk berjaga-jaga perusahaan mengalami kerugian. Seperti hasil wawancara yang telah dilakukan dengan pemilik Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo yaitu: “Sering terjadinya kenaikan harga bahan baku yang mempengaruhi harga pokok produksi, sehingga saya harus mengantisipasinya. Agar harga pokok produksi itu dapat diperhitungkan dengan baik.”

Kegiatan produksi yang mempengaruhi perhitungan HPP bukan hanya dari biaya bahan baku, melainkan juga dari biaya tenaga kerja langsung dan BOP. Biaya tenaga kerja langsung yang dimaksud yakni berupa biaya yang berhubungan dengan beban gaji karyawan. Sedangkan untuk BOP, pada perusahaan roti contohnya seperti beban pengemasan, beban listrik, beban sewa toko dan lain sebagainya. Karena BOP yang dimasukkan kedalam menghitung harga pokok produksi, termasuk BOP yang hanya diketahui saja.

Dampak yang akan terjadi apabila perusahaan roti memasukkan biaya produksi secara tidak proporsional, maka yang akan terjadi yaitu adanya distorsi biaya atau pembebanan biaya produksi yang mengakibatkan biaya menjadi terlalu tinggi bahkan bisa terlalu rendah. Sedangkan, perhitungan harga pokok produksi berdasarkan pesanan yang diterapkan oleh Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo sudah menggunakan metode JOC. Namun hanya saja terdapat beberapa indikator penerapan metode JOC yang dilakukan oleh Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo masih belum sesuai dengan penerapan yang sesuai standarnya.

Penelitian sejenis oleh Rachim dan Affan (2021) Penelitian tersebut menunjukkan bahwa hasil perhitungan harga pokok pesanan terjadi selisih perhitungan HPP. Perbedaan selisih yang dihasilkan karena terdapat ketidaksesuaian dalam mengalokasikan biaya bahan baku, didalam paket produk terdapat barang-barang yang seharusnya dialokasikan kedalam biaya bahan penolong (BOP) misalnya seperti tusuk gigi, kotak, tissue, dan lainnya. Perusahaan juga belum memasukkan BOP sebagai unsur dalam metode JOC untuk menentukan harga pokok produksi.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini dibuat oleh peneliti menjadi penelitian deskriptif evaluatif yang bertujuan guna mengukur tingkat kesesuaian penetapan suatu harga pokok produksi dengan menerapkan metode JOC yang telah dilaksanakan di Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo sesuai dengan standar.

Metode Penentuan Tempat Penelitian

Metode penentuan tempat penelitian yang dipilih peneliti yakni peneliti

menerapkan metode *purposive area*, yakni peneliti menentukan tempat penelitian ini dengan sengaja berdasarkan faktor-faktor tertentu. Penelitian ini dilakukan oleh peneliti di Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo.

Subjek dan Objek Penelitian

Subjek penelitian ini yakni *owner* dari Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo yang mengetahui terkait gambaran umum serta keseluruhan biaya produksi dimulai dari biaya penggunaan bahan baku, biaya tenaga kerja langsung serta BOP. Sedangkan objek penelitian pada penelitian ini adalah perhitungan HPP dengan penerapan metode JOC.

Definisi Operasional Variabel

a. Harga Pokok Produksi

HPP pada penelitian ini yakni akumulasi biaya produksi yang dibutuhkan guna ingin menghasilkan produk yang diantaranya 1) biaya penggunaan bahan baku; 2) biaya tenaga kerja langsung; 3) BOP pada Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo yang digunakan peneliti sebagai acuan dalam menentukan harga jual pada produk roti.

b. Metode *Job Order Costing*

Akumulasi biaya produksi untuk menghasilkan produk pesanan berdasarkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan BOP, dimana akumulasi biaya tersebut terdiri dari perhitungan HPP yang dilakukan oleh Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo dan perhitungan HPP sesuai dengan standar yang ada.

c. Produk Pesanan

Produk pesanan yang dimaksud adalah produk roti isi krim meses yang diproduksi berdasarkan pesanan dan sesuai spesifikasi yang diminta oleh pemesan pada Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo.

Jenis dan Sumber Data

a. Data Utama

Data utama yang didapatkan peneliti langsung dari pemilik Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo berupa dokumen tentang perhitungan harga pokok produksi yang meliputi catatan terkait pembelian dan penggunaan bahan baku, catatan upah pekerja, bukti pembelian bahan penolong dan bukti penjualan roti isi krim meses

b. Data Pendukung

Data pendukung yang diperoleh dari pemilik Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo berupa wawancara langsung terkait metode JOC untuk menentukan suatu harga pokok produksi untuk pesanan roti isi krim meses yang diantaranya terkait informasi biaya penggunaan bahan baku, biaya tenaga kerja, dan BOP, serta juga data pesanan produk roti yang digunakan oleh Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo untuk memproduksi roti isi krim meses

Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Dokumen

Metode dokumen berupa suatu metode pengumpulan data yang dilaksanakan melalui analisis dokumen-dokumen yang terkait penerapan metode JOC dengan perhitungan HPP yang diantaranya biaya tenaga kerja, biaya bahan baku, BOP serta catatan pesanan roti isi krim meses pada Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo. Dokumen yang dibutuhkan peneliti seperti catatan terkait penggunaan bahan baku, catatan upah pekerja, bukti pembelian bahan penolong produk roti isi krim meses

b. Metode Wawancara

Wawancara dilakukan secara langsung dengan informan utama disertai pedoman wawancara yang telah dibuat dan disiapkan sebelumnya oleh peneliti mengenai perhitungan harga pokok produksi dengan penerapan metode JOC diantaranya

terdapat biaya tenaga kerja langsung, biaya penggunaan bahan baku, serta BOP guna membantu proses wawancara berlangsung

c. Metode Observasi

Metode observasi yang dilaksanakan peneliti pada penelitian ini yakni peneliti melakukan pengumpulan data yang dilaksanakan oleh peneliti melalui pengamatan terhadap objek penelitian

Metode Analisis Data

Analisis data dilaksanakan dengan memakai metode deskriptif pendekatan evaluatif dan penarikan kesimpulan. Peneliti menggambarkan permasalahan yang terjadi pada perusahaan dengan cara mendeskripsikan unsur-unsur serta karakteristik dalam penerapan metode JOC dalam menghitung HPP pada Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo. Lalu peneliti membandingkan data yang didapat dari lapangan dengan standar untuk mengetahui tingkat persentase kesesuaiannya.

Menurut Widoyoko (2013) tabel persentase kesesuaian sebagai berikut:

Tabel 2
Persentase Skor Kesesuaian

Persentase Kesesuaian	Tingkat Kesesuaian
81% - 100%	Sangat sesuai
61% - 80%	Sesuai
41% - 60%	Kurang sesuai
21% - 40%	Sangat kurang sesuai
0% - 20%	Tidak sesuai

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berikut ini adalah hasil penelitian berupa data tingkat kesesuaian penerapan metode JOC dari hasil penentuan HPP pada periode bulan Januari 2023. Komponen tahapan dalam menghitung HPP dengan menggunakan penerapan metode JOC meliputi perhitungan biaya penggunaan bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan BOP. Biaya bahan baku menjadi komponen penting dalam perhitungan harga pokok produksi, karena harganya yang seringkali naik turun serta permintaan pemesan yang berbeda-beda menimbulkan setiap pesanan memiliki harga pokok produksi yang berbeda pula. seperti yang dikemukakan oleh Patimah, dkk (2022) bahwa setiap produk yang spesifikasinya berbeda akan mempunyai bea produksi yang berbeda. Komponen tahapan penentuan HPP dengan menerapkan metode JOC meliputi penentuan biaya penggunaan bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan BOP. Berikut perbandingan tahapan yang dilaksanakan Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo dengan tahapan yang sesuai standarnya diantara lain:

Tabel 3
Perbandingan Tahapan Penetapan Harga Pokok Produksi

Tahapan Berdasarkan Standar	Tahapan Lharissa <i>Bakery</i> Kota Probolinggo
Melakukan penetapan biaya penggunaan bahan baku	✓
Melakukan penetapan biaya tenaga kerja langsung	✓
Melakukan penetapan BOP:	
1. Depresiasi aset tetap	-
2. Biaya bahan penolong	✓
3. Tarif biaya overhead pabrik	-
4. Biaya lain-lain	-

Berdasarkan tabel 3 diatas menunjukkan bahwa tahapan yang dilakukan Lharissa

Bakery Kota Probolinggo untuk menghitung HPP yakni terdapat 3 meliputi Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo menghitung biaya penggunaan bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya penggunaan bahan penolong. Karena dapat dilihat berdasarkan hasil penelitian berupa tahapan penentuan harga pokok produksi yang diterapkan oleh Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo tidak melakukan perhitungan depresiasi aset tetap, perhitungan tarif BOP dan ketidaksihuruhan biaya lain-lain, sehingga menimbulkan hasil selisih pada nilai harga pokok produksi dan mempengaruhi harga jual terhadap produksi roti terutama pada roti isi krim meses. Berikut besaran harga pokok produksi yang diterapkan oleh Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo untuk memproduksi 500 pesanan roti isi krim meses dengan berat 100 gram diantaranya:

Tabel 4
Harga Pokok Produksi Berdasarkan Lharissa Bakery Kota Probolinggo

Keterangan	Jumlah
Biaya bahan baku	Rp 893.667
Biaya tenaga kerja langsung	Rp 60.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	Rp1.637.382
Total harga pokok produksi	Rp2.591.049

Sumber: Data primer yang diolah, 2023

Berdasarkan tabel 4 di atas dapat dilihat bahwa besar hasil dari harga pokok pesanan yang dilakukan oleh Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo untuk memproduksi 500 roti isi krim meses sebesar Rp2.591.049. Hasil tersebut berbeda dengan perhitungan harga pokok pesanan yang berdasarkan standarnya yakni sesuai dengan penerapan metode JOC. Perhitungan harga pokok produksi yang mana memasukkan seluruh biaya-biaya tanpa terkecuali yang dibutuhkan atau dikeluarkan selama proses produksi berlangsung dimulai masih berbentuk bahan mentah hingga menjadi barang jadi yang siap diperjualkan. Biaya-biaya yang diperhitungkan secara detail dan sesuai dengan produksi roti yang diinginkan pemesan. Biaya yang dimaksud berupa biaya langsung serta biaya tidak langsung. Biaya langsung seperti biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung yang dihitung berdasarkan biaya sesungguhnya, sedangkan biaya tidak langsung seperti BOP yang dihitung berdasarkan tarif yang ditetapkan dimuka. Berikut hasil nilai harga pokok produksi berdasarkan standar untuk memproduksi 500 roti isi krim meses dengan berat roti 100 gram diantara lain:

Tabel 5
Harga Pokok Produksi Berdasarkan Standar

Keterangan	Jumlah
Biaya bahan baku	Rp 893.667
Biaya tenaga kerja langsung	Rp 90.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	Rp1.707.122
Total harga pokok produksi	Rp2.690.789

Sumber: Data primer yang diolah, 2023

Berdasarkan tabel 5 di atas dapat dilihat bahwa besaran hasil dari harga pokok produksi berdasarkan standarnya untuk memproduksi 500 roti isi krim meses dengan berat roti 100 gram sebesar Rp2.690.789. Nilai tersebut menimbulkan perbedaan atau selisih dari besaran nilai harga pokok pesanan yang diperhitungkan oleh Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo. Berikut selisih dari hasil perhitungan HPP pesanan 500 roti isi krim meses yang dilakukan oleh Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo dengan perhitungan HPP sesuai standarnya.

Analisis Tingkat...(Mayangsari, Kantun, Tiara)

ISSN: 2556 - 2278

Tabel 6
Selisih Antara Harga Pokok Produksi Berdasarkan Lharissa Bakery Kota Probolinggo dengan Standar

Keterangan	Perbedaan		
	HPP Berdasarkan Lharissa Bakery Kota Probolinggo	Harga Pokok Produksi Sesuai Standar	Selisih
Biaya bahan baku	Rp 893.667	Rp 893.667	Rp 0
Biaya tenaga kerja langsung	Rp 60.000	Rp 90.000	Rp 30.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	Rp1.637.382	Rp1.707.122	Rp 69.740
Total harga pokok produksi	Rp2.591.049	Rp2.690.789	Rp 99.740

Sumber: Data primer yang diolah, 2023

Berdasarkan tabel 6 di atas, terdapat nilai selisih besaran harga pokok produksi untuk memproduksi 500 roti isi krim meses dengan berat 100 gram sebesar Rp99.740. Berikut ini adalah penerapan metode JOC dalam menghitung harga pokok produksi untuk memproduksi 500 roti isi krim meses dengan berat 100 gram yang diaplikasikan oleh Lharisa Bakery Kota Probolinggo dan telah dipertimbangkan sesuai dengan standar penerapan metode JOC.

Tabel 7
Perbandingan Kelengkapan Per Komponen Penerapan Metode Job Order Costing Lharissa Bakery Kota Probolinggo

Komponen	Standar	Realisasi	Persentase kesesuaian
Tahapan perhitungan harga pokok produksi			
1. Perhitungan biaya penggunaan bahan baku	1	1	100%
2. Perhitungan biaya tenaga kerja langsung	1	1	100%
3. Perhitungan biaya <i>overhead</i> pabrik:			
a. Depresiasi aset tetap	1	0	0%
b. Biaya bahan penolong	1	1	100%
c. Tarif BOP	1	0	0%
d. Biaya lain-lain	1	0	0%
Total skor	6	3	50%

Berdasarkan tabel 7 di atas menunjukkan bahwa penerapan metode JOC pada Lharisa Bakery Kota Probolinggo telah dipertimbangkan sesuai dengan standar penerapan metode JOC yakni terkait tingkat kesesuaian karakteristik penerapan metode JOC dalam menghitung harga pokok produksi sebesar 50% (yang tidak sesuai adalah Lharisa Bakery Kota Probolinggo tidak menghitung biaya-biaya yang termasuk BOP diantaranya perhitungan depresiasi aset tetap, tarif BOP serta biaya lain-lain). Hasil persentase 50% yang diperoleh dari hasil pembagaaian jumlah skor yang didapat dibagi dengan total skor keseluruhan lalu dibagi 100%. Maka ditarik kesimpulan bahwa perhitungan pada harga pokok produksi dengan penerapan metode JOC yang diperhitungkan oleh Lharisa Bakery Kota Probolinggo masuk dalam kategori “Kurang Sesuai”. Adapun persentase kesesuaian tersebut menunjukkan angka sebesar 50%. Angka tersebut dihasilkan melalui perhitungan dengan skor penyesuaian karakteristik perusahaan terkait menghitung harga pokok produksi dalam menerapkan metode JOC.

Berdasarkan hasil penelitian di atas, dapat diketahui bahwa Penerapan metode JOC pada Lharisa Bakery Kota Probolinggo diketahui juga menunjukkan kesesuaian dengan

tingkat persentase sebesar 50%, yang berarti masuk kedalam kategori “Kurang Sesuai”. Berdasarkan pendapat dari Bustami & Nurlela (2013) bahwa perusahaan perlu memahami unsur-unsur dalam perhitungan HPP, unsur-unsur yang dimaksud diantaranya biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta BOP. Karena unsur-unsur tersebut memengaruhi perusahaan ketika perusahaan menentukan harga pokok produksi dan harga jual.

Biaya bahan baku menjadi bagian penting dan pokok dalam menentukan HPP suatu perusahaan. Menurut Alfari & Boediono (2021) biaya bahan baku yang dimaksud adalah biaya perolehan dari seluruh bahan mentah yang diproses menjadi bahan jadi yang ditelusuri secara ekonomis. Perusahaan yang menerapkan sistem produksi pesanan terutama pada Lharisa *Bakery* Kota Probolinggo, umumnya sering memperoleh pesanan yang sesuai dengan selera pemesan. Seperti halnya menurut Pratama (2016) bahwa tujuan produksi pada harga pokok pesanan yaitu untuk melayani pesanan berdasarkan spesifikasi pemesan. Salah satu contoh dari spesifikasi tersebut misalnya pemesan menginginkan jenis roti yang berbentuk unik dan ukuran roti yang bervariasi, bahkan jenis bahan baku yang diinginkan pemesan. Hal tersebut menjadi ciri khas metode JOC dibandingkan dengan metode perhitungan HPP yang lainnya. Tidak jarang pula, perusahaan yang menerapkan sistem metode *Job Order Costing* memiliki pemesan yang mengharapkan atau meminta pesanan produknya sesuai dengan keinginan masing-masing pemesan.

Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo memiliki pelanggan tetap yaitu salah satu perusahaan yang ada di Kota Probolinggo juga, dimana perusahaan tersebut memesan roti isi krim meses sebanyak 500 buah roti yang dibagikan kepada karyawan-karyawan yang sudah melakukan lembur. Perusahaan yang memesan tidak memberikan spesifikasi khusus untuk pesanan roti isi krim mesesnya, namun hanya menginginkan penurunan harga. Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo menerima pesanan tersebut, namun bahan baku yang umumnya digunakan akan mengalami sedikit perubahan. Perubahan bahan baku dilakukan oleh Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo guna menghindari kerugian karena harus menurunkan harga jual rotinya. Bahan baku yang digunakan akan menghasilkan produk roti isi krim meses yang kualitasnya tidak jauh beda, karena Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo tetap menginginkan untuk mempertahankan kualitas rotinya. Seperti penjelasan yang diberikan oleh pemilik Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo pada saat wawancara, yaitu:

“Saya menerima pesanan dari salah satu perusahaan sebanyak 500 roti selama seminggu untuk dibagikan kepada karyawan yang lembur. Perusahaan tersebut tidak meminta spesifikasi pesanan yang aneh-aneh, hanya ingin harga rotinya diturunkan saja. Untuk perubahan bahan baku saya lakukan tidak merubah rasa dan kualitasnya, juga guna saya tetap mendapatkan laba yang seharusnya saya dapatkan. Perubahan saya sampaikan kepada perusahaan tersebut dan mereka setuju, asal harganya turun.” (Rs,38).

Proses produksi roti isi krim meses sendiri dilakukan oleh pemilik Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo beserta karyawannya. Pernyataan tersebut sesuai dengan pendapat Iryanie & Handayani (2019) bahwa yang dimaksud tenaga kerja langsung yakni semua orang atau pekerja yang terlibat langsung selama proses produksi hingga menghasilkan suatu produk jadi. Sedangkan untuk biaya tenaga kerja langsungnya sendiri, menurut pendapat dari Harahap & Tukino (2020) bahwa biaya tenaga kerja langsung yang dimaksud yakni upah gaji, balas jasa ataupun lainnya yang dibagikan kepada seluruh tenaga kerja yang secara langsung ikut dalam produksi. Perhitungan biaya tenaga kerja langsung dalam penentuan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo menghasilkan selisih kurang dibandingkan dengan perhitungan biaya

tenaga kerja langsung menurut standar. Karena Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo hanya memasukkan karyawannya kedalam perhitungan biaya tenaga kerja langsung, namun pemiliknya yang juga ikut memproduksi sekaligus dianggap karyawan tidak diperhitungkan kedalam perhitungan biaya tenaga kerja langsung, oleh karena itu hasil dari perhitungan HPP menjadi selisih kurang. Seperti hasil wawancara yang telah dilakukan oleh pemilik Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo yaitu:

“Untuk perhitungan biaya tenaga kerja langsung, Saya hanya memasukkan kedua karyawan Saya, tanpa memasukkan diri Saya kedalam perhitungan tersebut, karena menurut saya laba yang saya dapatkan sudah menjadi pendapatan dari hasil produksi pesanan ini. Maka dari itu, saya tidak lagi menggaji diri saya sama seperti halnya saya menggaji karyawan saya.” (Rs, 38)

Selisih yang dihasilkan dari perhitungan suatu harga pokok produksi yang diterapkan oleh Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo dan yang sesuai standarnya, tidak hanya terjadi di biaya tenaga kerja langsung, namun juga terjadi pada BOP. Dimana Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo tidak memasukkan beberapa komponen BOP dalam penentuan harga pokok produksi. Beberapa komponen BOP tersebut diantaranya perhitungan depresiasi aset tetap, penentuan tarif BOP dan biaya lain-lain. Pernyataan tersebut sesuai dengan pendapat (Harnanto, 2017) bahwa BOP yaitu biaya-biaya yang dibutuhkan pada proses produksi namun selain dari biaya penggunaan bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. BOP sendiri meliputi biaya bahan penolong, depresiasi aset tetap, tarif BOP dan biaya lain-lain seperti biaya listrik, biaya telepon dan lain sebagainya. Hal tersebut menimbulkan selisih kurang pada perhitungan harga pokok produksi yang telah dilakukan oleh Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo dibandingkan dari penetapan harga pokok produksi berdasarkan standarnya.

Perbedaan nilai BOP yang pertama terletak pada perhitungan depresiasi aset tetap yang dimaksud ialah pembebanan nilai peralatan yang dimiliki oleh Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo. Sebagaimana pendapat yang disampaikan oleh Maruta (2017:64) bahwa pada umumnya setiap perusahaan menggunakan aset tetap dalam menjalankan kegiatan produksinya, seperti gedung, peralatan, mesin serta kendaraan. Peralatan yang dimiliki oleh Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo yang telah mencapai masa perawatan seringkali masih menggunakan uang pribadi untuk biaya servisnya. Pernyataan tersebut sesuai dengan hasil wawancara peneliti dengan pemilik Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo yaitu:

“Saya tidak memberikan biaya depresiasi itu, karena saya tidak mengetahui hal tersebut, oleh karena itu, selama ini apabila terdapat peralatan produksi yang bermasalah atau bahkan membeli peralatan baru, saya menggunakan uang yang saya dapatkan dari hasil pesanan saya, yaitu uang pribadi saya.” (Rs, 38)

Apabila Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo mengabaikan hal tersebut, maka Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo tidak akan memiliki biaya simpanan guna ketika ingin melakukan perawatan atau pembelian aset tetap yang baru. Pendapat tersebut sesuai dengan yang dikemukakan oleh Maruta (2017:73) bahwa setiap perusahaan yang mempunyai aset tetap pasti membutuhkan pengeluaran biaya untuk pemeliharaan, penambahan, perbaikan, penggantian serta penyusunan kembali aset tetap. Oleh karena itu, Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo sebaiknya harus mengontrol dan mengatur biaya depresiasi aset tetap setiap periode tertentu, guna Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo tidak lagi mengurangi uang pribadi, dan membedakan uang pribadi dengan uang usaha serta dapat mengetahui laba yang dihasilkan.

Perbedaan selanjutnya yang menyebabkan selisih pada nilai harga pokok produksi

yakni terletak pada penentuan tarif BOP. Pengalokasian BOP yang dilakukan oleh Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo tidak berdasarkan biaya tarif yang ditetapkan di muka. Pengalokasian yang selama ini dilakukan hanya berdasarkan pengalaman produksi sebelumnya dengan biaya sesungguhnya dan Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo tidak mengetahui atau juga keterbatasan pengetahuan terkait penentuan tarif BOP. Hal ini sesuai dengan pendapat Zen & Widodo (2016) bahwa BOP perlu dihitung berdasarkan tarif yang ditetapkan diawal berdasarkan dasar pembebanan tertentu guna besar BOP yang diperhitungkan terhadap pesanan menjadi tepat.

Seperti hasil wawancara yang telah dilazzkukan oleh peneliti dengan pemilik Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo yaitu:

“Untuk penentuan tarif itu saya belum mengetahui tentang perhitungan tersebut, oleh karena itu, selama ini saya tidak memasukkan biaya tersebut ketika saya menghitung harga pokok produksi produk roti Saya. Saya hanya memasukkan biaya-biaya yang Saya ketahui saja, misalnya biaya bahan baku, biaya tenaga kerja.” (Rs, 38)

BOP perlu diperhitungkan dengan menggunakan tarif yang ditetapkan di awal, sebab terdapat beberapa komponen yang baru diketahui jumlah nilainya di akhir periode, contohnya biaya tagihan listrik dan telepon. Seperti yang dikemukakan oleh Dunia dkk (2019:66) bahwa untuk menghitung harga pokok produksi pesanan, BOP yang dihitung terhadap produk tidak berdasarkan biaya sesungguhnya melainkan menggunakan tarif yang ditetapkan dimuka. Penentuan tarif diawal diperlukan karena apabila diabaikan terus-menerus, maka Lharisa *Bakery* Kota Probolinggo akan mengalami hambatan dalam menentukan harga pokok produksi secara tepat.

Berdasarkan pembahasan yang telah dipaparkan dapat diartikan, yaitu apabila dilihat dari segi penerapan metode JOC dalam menghitung HPP, Lharisa *Bakery* Kota Probolinggo telah melakukan ketiga komponen perhitungan HPP (biaya penggunaan bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik), namun terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan yaitu kurangnya perhitungan pada komponen-komponen yang terdapat pada BOP. Karena seperti yang diungkapkan oleh Hayat & Sulistiyo (2019:1) bahwa perusahaan yang tidak melakukan perhitungan BOP secara benar dan rinci, karena perusahaan tidak memasukkan biaya depresiasi aset tetap, biaya perbaikan serta biaya pemeliharaan aset tetap pada perhitungan BOP.

SIMPULAN

Perusahaan dituntut untuk menerapkan metode JOC sesuai dengan standarnya, terutama ketika menentukan HPP. Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dipaparkan diperoleh dua kesimpulan. Kesimpulan pertama bahwa tingkat kesesuaian penerapan metode JOC yang dilakukan oleh Lharisa *Bakery* Kota Probolinggo untuk menghitung HPP menunjukkan kategori “Kurang Sesuai” apabila dibandingkan dengan penerapan metode JOC berdasarkan standar yang ada. Tingkat kesesuaian yang diperoleh oleh Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo menunjukkan angka sebesar 50% serta sisanya 50% lainnya menunjukkan hasil ketidaksesuaian. Kesesuaian yang diperoleh yaitu Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo telah melakukan perhitungan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan memasukkan biaya bahan penolong, sedangkan ketidaksesuaian yang diperoleh karena Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo tidak melakukan perhitungan pada BOP secara menyeluruh yakni biaya depresiasi aset tetap, tarif BOP serta biaya lain-lain.

Kesimpulan kedua bahwa hasil perhitungan HPP yang dilakukan oleh Lharissa *Bakery* Kota Probolinggo menimbulkan selisih kurang dari HPP yang berdasarkan

standar. Selisih kurang terletak pada perbedaan hasil nilai BOP yang menghasilkan nilai selisih kurang dari biaya BOP pada HPP sesuai standar. Perbedaan nilai BOP karena adanya perhitungan beberapa komponen yang tidak menyeluruh.

UCAPAN TERIMAKASIH

Peneliti sampaikan banyak terima kasih dan sangat bersyukur kepada Almamater dari Program Studi Pendidikan Ekonomi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Jember dan Lharissa Bakery Kota Probolinggo yang turut membantu dan senantiasa memberikan informasi serta pengumpulan data yang dibutuhkan demi kelancaran penyelesaian karya tulis.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfarisi, S. & Boediono, Gideon Setyo Budiwitjaksono (2021) 'Evaluasi Penerapan Job Order Costing dalam Penentuan Harga Pokok Produksi (Studi Kasus pada CV. Adi Guna Utama)', *SBAMER - Small Business Accounting Management and Entrepreneurship Review*, 1(1), pp. 46–55.
- BPS (2022) *Rata-rata Pengeluaran Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Makanan Minuman Jadi Per Kabupaten Kota*. Available at: <https://www.bps.go.id/indicator/5/2123/1/rata-rata-pengeluaran-perkapita-seminggu-menurut-kelompok-makanan-minuman-jadi-per-kabupaten-kota.html>
- Bustami, Bastian & Nurlela (2013) *Akuntansi Biaya*. Edisi 4. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Dunia, Firdaus Ahmad, Wasilah, A. & Sasongko, C. (2019) *Akuntansi Biaya*. Edisi 5. Jakarta Selatan: Salemba Empat.
- Harahap, Baru & Tukino (2020) *Akuntansi Biaya*. Edisi 1. Batam Kepulauan Riau: Batam Publisher
- Harnanto (2017) *Akuntansi Biaya - Sistem Biaya Historis*. Edisi 1. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Hayat, Zidna Farihah & Sulistiyo (2019) 'Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Harga Pokok Pesanan pada CV. Mitra Bisnis Anda', *Jurnal Aktual Akuntansi Keuangan Bisnis Terapan*, 2(1), pp. 1–6.
- Iryanie, E. & Handayani, M. (2019) *Akuntansi Biaya*. Banjarmasin: Poliban Press.
- Kusuma, R. C. S. D., Walenta, A. S., Yasa, N. N. K., Mayliza, R., Suhendar, A. D., Permatasari, R. W., ... & Sari, L. F. (2023). *Pengantar Manajemen Bisnis*. Media Sains Indonesia.
- Maruta, H. (2017) 'Akuntansi Aktiva Tetap Berwujud', *JAS (Jurnal Akuntansi Syariah)*, 1(1), pp. 63–94.
- Mulyadi (2015) *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen.
- Patimah, Siti, dkk (2022) *Akuntansi Manajemen*. Padang Sumatera Barat: PT Global Eksekutif Teknologi
- Pratama, Fidya Arie (2016) *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: K-Media.
- Probolinggokota.go.id (2022) *Harga Bahan Pokok (Versi SISKAPERBAPO)*. <https://probolinggokota.go.id/informasi-publik/ekonomi/harga-bahan-pokok-versi-siskaperbapo>
- Sujarweni, V. Wiratna (2019) *Akuntansi Biaya Teori Dan Penerapan*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Widoyoko, E. P. (2013) *Teknik Penyusunan Instrumen Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka

Pelajar.

Zen, Zulkarnain Moeshak & Widodo (2016) 'Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Job Order Costing pada PT. ABC', *Jurnal Akuntansi Bisnis*, 3(1), pp. 1–16.