

PENENTUAN HARGA POKOK PRODUK ABON IKAN PADA UMKM PINDANG DI DESA CICINDE SELATAN

¹ Boy Man, ²Iqbal Ibrahim
Universitas Buana Perjuangan Karawang
Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer
boyman@ubpkarawang.ac.id

Pengelolaan ikan merupakan salah satu UMKM unggulan Desa cicinde selatan, usaha tersebut menjadi unggulan berdasarkan hasil ikan yang cukup melimpah. Hasil pengolahan ikan biasanya dilah menjadi ikan bandeng presto dan ikan pindang yang selama ini menjadi usaha baik skala kecil maupun kegiatan usaha rumahan yang dilakukan oleh masyarakat desa tersebut. Hasil dari produksi produk ikan biasanya tidak semua habis terjual, aka nada sisa ikan yang dikembalikan oleh para rekanan kerja dalam memasarkan ikan tersebut. Hasil tersebut selama ini sia-sia karna tidak ada pengelolaan lebih lanjut oleh pelaku usaha. Dalam penelitian ini penulis melakukan pengembangan produk yang kemudian melakukan penentuan harga pokok tersebut. Abon ikan merupakan produk hasil dari proses pengelolaan sisa ikan yang tidak terjual kemudian diolah menjadi abon ikan. Agar produk tersebut dapat bersaing dipasaran maka harga jual produk menjadi prioritas, dari hasil perhitungan diperoleh Rp. 13.100 untuk harga jualnya, perhitungan tersebut berdasarkan *cost variable* yang dimasuk dari segala jenis kegiatan yang mengandung *cost*.

Kata kunci:

PENDAHULUAN

Penentuan harga pokok produk merupakan bagian dari siasat manajemen dalam memasarkan produk, hal tersebut dilakukan agar produk yang dipasarkan memiliki peluang baik dan memberikan keuntungan yang maksimal bagi pelaku usaha. Dalam menentukan harga pokok produk/jual produk ditentukan berdasarkan harga pokok produksi, langkah tersebut perlu diperhatikan karna jika harga jual terlalu tinggi dapat mengakibatkan produk yang dihasilkan tidak dapat bersaing dengan produk sejenis (Abon).

Dalam menetapkan harga jual produk memerlukan berbagai pertimbangan, mulai dari biaya produksi, biaya operasional, dan sebagai parameter kita juga perlu mengetahui harga produk sejenis dipasaran. Harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* terdiri dari biaya *overhead* pabrik tetap dan biaya *overhead* pabrik *variable*, biaya pabrik tetap maupun *variable* dibenbankan dalam perhitungan harga pokok produksi berdasarkan tarif yang ditentukan dimuka pada kapasitas normal atau berdasarkan biaya overhead pabrik yang sesungguhnya. Dalam menentukan harga pokok produk penulis menggunakan metode *variable costing* dimana penentuan harga pokok produk hanya memperhitungkan biaya produksi *variable* agar perencanaan laba dan pengambilan keputusan jangka pendek.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Desa cicinde selatan Kecamatan banyusari Kabupaten Karawang dengan menggunakan metode *variable costing* dalam menentukan harga pokok produk abon ikan, jenis penelitian yang dilakukan penulis merupakan deskriptif kuantitatif. data

yang digunakan merupakan data produksi variable, halim *et al.* (2013:47), menyatakan bahwa metode penentuan harga pokok produk adalah dengan membebankan semua biaya produksi (bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya pabrik) baik bersifat tetap maupun variable kepada produk atau jasa.

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan selama bulan terhitung dari 1 Agustus sampai dengan 31 Agustus 2020. Penelitian ini dilaksanakan di desa Cicinde Selatan, Kecamatan Banyusari, Kabupaten Karawang.

Target/Subjek Penelitian

Target dari penelitian yang penulis lakukan adalah menentukan harga pokok produk abon ikan, hal tersebut dilakukan agar produk yang dihasilkan dapat bersaing dengan produk sejenis yang ada dipasaran. Widi lestariningtyas *et al.* (2012:67) menyatakan bahwa “*variable costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya membebankan biaya-biaya produksi variable saja kedalam harga pokok produk, biaya produksi yang bersifat tetap pada *variable costing* diperlakukan sebagai biaya periode akuntansi dimana biaya tersebut terjadi, yang meliputi:

| | |
|--------------------------------|--------------------|
| Biaya bahan baku | Rp. xxxxx |
| Biaya tenaga kerja langsung | Rp. xxxxx |
| Biaya overhead pabrik variable | <u>Rp. xxxxx</u> + |
| Harga pokok produk | Rp. xxxxx |

Variable cost diatas merupakan data yang akan digunakan dalam menentukan harga pokok produk yang diharapkan dapat memberikan laba dan produk dapat bersaing.

Prosedur Penelitian

“Prosedur dalam penelitian ini merupakan tahapan-tahapan yang digunakan sebagai alat untuk mengumpulkan data dan menjawab permasalahan yang menjadi fokus penelitian. Tahapan-tahapan penelitian yang dilakukan dalam penelitian ini meliputi studi pendahuluan, rumusan masalah, penetapan tujuan, pengumpulan data, pengolahan data, analisis dan pembahasan, serta kesimpulan dan saran yang berkaitan dengan tema yang diangkat oleh peneliti yaitu mengenai profil desa berkelanjutan.

Data, Instrumen, dan Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data adalah salah satu kegiatan penelitian yang paling penting. Mengumpulkan data jauh lebih penting dibandingkan menyusun instrumen penelitian meskipun menyusun instrumen penelitian pekerjaan penting di dalam proses penelitian, terutama bila penelitian menggunakan metode yang rawan terhadap adanya unsur subjektif peneliti (Suyito & Sodik, 2015). Untuk memperoleh data penelitian, maka dilakukan langkah-langkah pengumpulan data yang terdiri dari informasi-informasi yang diperoleh berupa lisan maupun tulisan. Teknik yang diaplikasikan pada penelitian ini yakni dengan melakukan pengamatan pada proses produksi dan pengamatan pada biaya yang digunakan pada kegiatan produksi produk.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Proses pembuatan abon ikan terdiri dari beberapa proses:

1. Pengumpulan sisa ikan tidak habis jual
2. Proses pengukusan
3. Proses penyiangan
4. Proses mixing
5. Proses penggorengan
6. Proses penirisan
7. Proses packing

Dalam menentukan harga produk perlu dianalisis biaya-biaya apa saja yang dikeluarkan perusahaan dalam melakukan produksi hingga menjadi produk abon ikan, proses tersebut harus dilakukan secara teliti sehingga dapat menggambarkan biaya yang digunakan secara *real*. Harga pokok produksi yang dilakukan perusahaan adalah dengan menjumlahkan semua biaya produksi yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik yang terdiri dari biaya listrik, biaya air, biaya LPG, biaya kemasan, dan biaya pemasangan stiker, berikut table biaya produksi perusahaan.

Table Harga Pokok Produksi

| Jenis biaya | Total biaya | |
|-----------------------|-------------|-----------|
| Biaya bahan baku | | 1.792.750 |
| Biaya tenaga kerja | | 4.000.000 |
| Biaya overhead pabrik | | |
| - Biaya listrik | 150.000 | |
| - Biaya air | 30.000 | |
| - Biaya LPG | 75.000 | |

| | | |
|--------------------------------|---------|---------------------------------|
| - Biaya Kemasan | 300.000 | |
| - Biaya pemasangan stiker | 200.000 | |
| - Total biaya overhead pabrik | | 755.000 |
| Total Biaya Produksi | | 6.547.750 |
| Jumlah Produksi (Kg) | | 50 |
| Harga pokok produksi/Kg | | Rp. 13.095,5 atau 13.100 |

Berdasarkan hasil perhitungan variable cost produksi abon ikan Rp. 6.547/750 dan harga pokok produksi per 1kg abon ikan Rp.13.100. total biaya yang cukup besar ada pada biaya tenaga kerja sebesar 4 juta @4 pekerja pada UMKM pengelolaan ikan

Pembahasan

Pemanfaatan sisa ikan tidak laku terjual merupakan kondep dalam memanfaatkan hasil produk yang sudah tidak layak dipasarkan namun masih layak konsumsi, oleh karena itu perlu diolah lebih lanjut dalam mengatasi cost yang sudah dikeluarkan oleh pengusaha agar tidak ada rugi dalam melakukan produksi.

Sisa hasil produksi

Hampir setiap produk ikan bandeng presto maupun ikan pindang setiap harinya selalu ada ikan tersisa yang, hal tersebut membuat para pelaku usaha terkadang tetap memasarkan produknya walaupun produk tersebut sudah tidak lagi layak untuk dikonsumsi, masa kadaluarsa ikan tersebut pada dasarnya cukup lama \pm 1 minggu dari hasil proses jadi. Sisa produk tersebut kemudian dilakukan pengolahan berkelanjutan agar tidak terbuang percuma, alternatifnya adalah dengan menjadikan ikan tersebut menjadi abon ikan.

Abon ikan dapat menjadi produk andalan jika hasil dari produk tersebut dikelola dengan baik baik dari segi harga dan pemasaran. Dari hasil perhitungan variable cost dalam menentukan harga pokok produk diperoleh harga yang cukup bersaing dengan competitor produk sejenis salah satu contohnya abon sapi.

Sebagaimana hasil perhitungan pada table di atas, harga produk abon ikan Rp.13.100 merupakan harga yang sudah sesuai dengan biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha, namun ada anggaran yang dimasukkan tapi dapat dihilangkan, yaitu biaya tenaga kerja perbulan. Jadi harga dari hasil yang diperoleh masih dapat disesuaikan dengan menghilangkan biaya tenaga kerja jika harga abon ikan masih dirasa belum dapat bersaing dengan produk sejenis.

Untuk saat ini pemasaran abon ikan dapat dilakukan disekitar wilayah karawang, hal tersebut dikarenakan masih minimnya produk yang dihasilkan.

Namun jika pengelola ingin mengembang dan memperbesar produksi tidak menutup kemungkinan bahwa abon ikan akan menjadi salah satu produk unggulan yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat desa cicinde selatan.

KESIMPULAN DAN IMPLIKASI

Kesimpulan

Berdasarkan kegiatan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan yaitu sebagai berikut:

1. Sisa produk ikan yang tidak terjual dapat dilakukan inovasi dalam mengembangkan jenis olahan produk baru, agar sisa ikan teraebut tidak terbuang.
2. Masih minimnya pemanfaatan peluang usaha, karena para pengusaha tidak berani melakukan inovasi dalam mengembangkan kegiatan usahanya dibidang produk lain dengan memanfaatkan bahan baku yang ada
3. Minimnya perhatian pemerintah baik Desa maupun Pemerintah Kabupaten dalam membantu meningkatkan perekonomian masyarakat melalui UMKM.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik, 2020. *Laju Pertumbuhan Penduduk*. Diakses 10 Oktober 2020 dari http://www.bps.go.id/indikator/indikator/view_data_pub/0000/api_pub/50/da_03/1
- Halim, A. Et al., (2013). *Akuntansi Manajemen: Akuntansi Manajerial*. Edisi Kedua. Yogyakarta: BPFE.
- Widilestariningtyas. Et al., (2012). *Akuntansi Biaya*. Edisi Kesatu. Graha Ilmu: Yogyakarta..