

## **Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Teh Pada PT. Perkebunan Nusantara IV (Persero)**

Oleh

Drs. M. Iqbal, Ak, MM

M. Guruh Setiawan,SE

### **ABSTRACT**

every company information about the cost of production is one type of important information for management for various purposes such as determining the cost of production, to obtain maximum profit, cost control, performance evaluation, determining the selling price, decision making and other objectives. The cost of production or the cost of the product is the whole of the costs sacrificed in connection with the process of producing goods so that they become finished goods. Production costs have 3 (three) elements consisting of raw material costs, direct labor costs and factory overhead costs. In determining the cost of production there are two methods that can be used, First is the full costing method and the second is the variable costing method. The main difference between the full costing method and the variable costing method lies in the treatment of factory overhead costs. The purpose of this study is to analyze the calculation and determination of the price of tea and to find out the comparison of the cost of PT. Perkebunan Nusantara IV (Persero) in 2015 and 2016. The data used in this study are quantitative and qualitative data. The data source in this study uses secondary data, namely data obtained from the company in ready-made form, such as organizational structure and production cost reports. The data collection techniques directly obtained from the object of research, in the form of interviews that provide information both written and oral, regarding the calculation of production costs in determining the selling price of production. The method of data analysis used in this study is descriptive method. The results of the study are the production cost reports of PT. Perkebunan Nusantara IV (Persero). The cost of tea is formed from the imposition of production costs each year and the cost of production per unit is calculated by dividing the total cost of production with the number of products produced in the period concerned so that it is influenced by the decrease and increase in total production costs and total production of tea each year. In processing tea products carried out continuously. Production costs for a certain period are collected using the cost of processing method.

**Keywords: Production, Costs**

### **A. PENDAHULUAN**

Perusahaan dalam fungsi dan tujuannya berfokus untuk memberikan manfaat dan keuntungan bagi masyarakat dan perusahaan. Masyarakat mendapatkan manfaat dengan terpenuhinya kebutuhan

mereka melalui produk dan jasa suatu perusahaan, sedangkan pemilik mendapatkan keuntungan dari laba yang dihasilkan, salah satu unsur menentukan laba adalah biaya.

Dalam perusahaan agroindustri, informasi mengenai biaya produksi merupakan salah satu jenis informasi penting bagi manajemen untuk berbagai tujuan seperti penentuan harga pokok produksi, untuk memperoleh laba yang maksimal, pengendalian biaya, penilaian prestasi, penentuan harga jual, pengambilan keputusan dan tujuan lainnya.

Untuk mencapai tujuan perusahaan dalam memperoleh laba yang maksimal, perusahaan perlu memanfaatkan sumber daya seefisien mungkin dan mencegah pemborosan. Oleh karena itu setiap pengeluaran biaya harus tepat dan penggunaannya serta memenuhi standar efisiensi. Untuk memenuhi kebutuhan ini yang dapat dilakukan adalah memikirkan bagaimana cara menentukan harga pokok produksi dari barang yang dihasilkan secara tepat.

## **B.LANDASAN TEORITIS**

### **Pengertian Akuntansi Biaya**

Akuntansi biaya mengenal dua istilah yang berhubungan dengan biaya, yaitu *cost* dan *expense*. Di Indonesia, *cost* dan *expense* di terjemahkan dalam beberapa istilah. *Cost* diterjemahkan menjadi harga perolehan. *Expense* diterjemahkan menjadi biaya atau beban.

Menurut Lestari dan Permana (2017:14) Akuntansi biaya adalah suatu bidang akuntansi yang di peruntukkan bagi

Melihat pentingnya penentuan harga pokok produksi dalam setiap perusahaan, penelitian ini diharapkan memberikan gambaran mengenai harga pokok produksi yang benar. Perusahaan hendaknya mampu menetapkan harga pokok produksi yang tepat sehingga nantinya dapat bersaing dengan perusahaan lain yang sejenis. Penulis tertarik untuk mengetahui bagaimana perbandingan antara teori dengan kenyataan yang ada pada PT. Perkebunan Nusantara IV dalam menentukan harga pokok produksinya.

### **Rumusan Masalah**

1. Metode dan elemen-elemen apa sajakah untuk menentukan harga pokok produksi teh pada PT. Perkebunan Nusantara IV Medan?
2. Bagaimanakah perhitungan harga pokok produksi teh pada PT. Perkebunan Nusantara IV Medan?

proses pelacakan, pencatatan dan pelaporan keuangan mengenai penggunaan biaya atau sumber daya dalam organisasi.

Menurut Dewi dan Kristanto (2017:1) Akuntansi biaya merupakan salah satu pengkhususan dalam akuntansi, sama halnya dengan akuntansi keuangan, akuntansi pemerintahan, akuntansi perpajakan dan sebagainya.

Menurut Lestari dan Permana (2017:14) Akuntansi biaya bertujuan untuk menyajikan informasi biaya yang akurat dan tepat bagi manajemen. Oleh karena itu

biaya perlu dikelompokkan sesuai dengan tujuan apa informasi biaya tersebut digunakan.

Dari beberapa pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa akuntansi biaya merupakan suatu bidang akuntansi yang digunakan bagi proses pelacakan, pencatatan dan pelaporan keuangan bertujuan untuk menyajikan informasi biaya yang akurat dan tepat bagi manajemen.

Akuntansi biaya mele 5 manajemen dengan perangkat ak untuk kegiatan perencanaan dan pengendalian, perbaikan mutu dan efisiensi, serta membuat baik keputusan rutin maupun keputusan strategik. Dalam hal ini, pengumpulan, penyajian, dan analisis informasi dalam kaitannya dengan biaya dan manfaat sangat membantu tugas-tugas sebagai berikut :

1. Menyusun dan melaksanakan rencana serta anggaran operasi dalam kondisi yang ekonomis dan bersaing.
2. Menetapkan metode kalkulasi biaya yang menjamin adanya pengendalian, pengurangan biaya, dan perbaikan mutu.
3. Mengendalikan jumlah persediaan secara fisik, dan menentukan biaya dari masing-masing barang dan jasa yang diproduksi untuk tujuan penentuan harga dan mengevaluasi prestasi suatu produk, departemen atau divisi.
4. Menghitung biaya dan laba perusahaan untuk suatu periode akuntansi.

### 2.1.2 Pengertian Harga Pokok Produksi

Biaya produksi adalah biaya yang terkait dengan fungsi, yaitu biaya yang timbul dalam pengolahan bahan menjadi produk jadi sampai akhirnya produk tersebut siap untuk dijual.

Menurut Dewi dan Kristanto (2017:21) Harga Pokok Produksi adalah biaya barang yang dibeli untuk diproses sampai selesai, baik sebelum maupun selama periode akuntansi berjalan.

Menurut Siregar dkk (2013:28) biaya produksi adalah biaya yang terjadi untuk mengubah bahan baku menjadi barang jadi.

Dari pendapat-pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi adalah semua pengeluaran yang dilakukan perusahaan untuk memproduksi suatu produk.

### 2.1.3 Tujuan dan Manfaat Penentuan Harga Pokok Produksi

Tujuan utama dari penentuan harga pokok yaitu sebagai dasar untuk menetapkan harga di pasar penjualan, untuk menetapkan pendapatan yang diperoleh pada penukaran, serta sebagai alat untuk menilai efisiensi dari proses produksi.

Informasi harga pokok produksi yang dihitung untuk jangka waktu tertentu bermanfaat bagi manajemen untuk :

1. Menentukan harga jual produk.
2. Memantau realisasi biaya produksi.
3. Menghitung laba atau rugi periodik.
4. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses.

Jadi dapat disimpulkan bahwa tujuan dan manfaat harga pokok produksi yaitu :

- a. Sebagai dasar penetapan harga jual.
- b. Sebagai alat untuk menilai efisiensi proses produksi.
- c. Sebagai alat untuk mengetahui dan memantau realisasi produksi.
- d. Untuk menentukan laba rugi periodik.
- e. Menilai dan menentukan harga pokok persediaan

### **Elemen Biaya Produksi Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi**

Penggolongan biaya yang digunakan adalah penggolongan biaya berdasarkan fungsi pokoknya dalam perusahaan, sehingga biaya produksi yang dikeluarkan meliputi :

#### **1. Biaya bahan baku**

Menurut Dewi dan Kristanto (2017:21) biaya bahan baku adalah biaya perolehan semua bahan yang pada akhirnya akan menjadi bagian dari objek biaya (barang dalam proses dan kemudian barang jadi) dan yang dapat ditelusuri ke objek biaya dengan cara yang ekonomis.

Menurut Siregar Dkk (2013:28) biaya bahan baku adalah besarnya nilai bahan baku yang dimasukkan ke dalam proses produksi untuk diubah menjadi barang jadi. Biaya bahan baku merupakan bagian penting biaya barang yang digunakan untuk memproduksi barang jadi.

Menurut Aw dan Rizal (2012:20) Metode pencatatan bahan baku

Akhir tujuan dari akuntansi biaya adalah menghasilkan angka yang yang tepat dan berarti bagi kalkulasi harga pokok penjualan. Penilaian (measure) untuk biaya yang ada di elemen biaya produksi harus dilakukan seakurat mungkin. Untuk itu diperlukan penggunaan metode pencatatan bahan baku (dalam perusahaan manufaktur, bahan baku termasuk persediaan selain barang dalam proses dan barang jadi). Jadi bahan baku adalah persediaan. Terdapat dua metode pencatatan persediaan :

#### **1. Metode fisik**

Penggunaan metode ini mengharuskan adanya perhitungan bahan yang masih ada pada tanggal penyusunan laporan keuangan. Artinya metode ini memerlukan *stock opname*. Mutasi yang terjadi dalam metode fisik ini tidak diikuti dalam buku-buku, maka sewaktu-waktu membutuhkan harga pokok penjualan akan mengalami kesulitan.

#### **2. Metode perpetual**

Berbeda dengan metode fisik, metode perpetual menyediakan rekening sendiri-sendiri yang merupakan buku pembantu

persediaan. Rekening yang digunakan untuk mencatat persediaan (bahan baku) terdiri dari beberapa kolom yang tersedia untuk mencatat pembelian, penjualan dan saldo. Kelebihan metode perpetual sewaktu-waktu dapat diketahui dengan mudah harga pokok penjualan. Berikut ini akan ditampilkan kartu persediaan yang didalamnya termuat kolom-kolom .

diambil dan dicatat. Data primer dalam penelitian ini adalah data yang berkaitan dengan harga pokok produksi. Seperti biaya produksi, data tenaga kerja yang diperoleh melalui dokumentasi. Sedangkan data sekunder yaitu data yang diusahakan sendiri pengumpulannya oleh peneliti. Data sekunder dalam penelitian ini adalah data berupa informasi dari fungsi yang terkait dengan penentuan harga pokok produksi, gambaran umum perusahaan yang meliputi sejarah pendirian, lokasi dan kondisi geografis, struktur organisasi.

## METODE PENELITIAN

### Jenis dan Sumber Data

#### 1. Jenis Data

- a. Data kuantitatif yaitu data yang berupa angka-angka yang diperoleh dari PT. Perkebunan Nusantara IV.
- b. Data kualitatif yaitu data yang bukan merupakan angka-angka tetapi merupakan informasi yang diperoleh dari karyawan atau pimpinan perusahaan mengenai keadaan PT. Perkebunan Nusantara IV seperti sejarah singkat perusahaan, struktur perusahaan dan lain-lain.

#### 2. Sumber Data

Data dalam penelitian ini termasuk dalam jenis data menurut sumbernya, dibedakan menjadi dua yaitu data primer dan data sekunder. Data primer yaitu data yang diperoleh langsung dari sumbernya,

### Populasi dan Objek kajian

#### a. Populasi

Menurut Sugiyono (2016:80) Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek/subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya.

Populasi adalah semua nilai baik hasil perhitungan maupun pengukuran, baik kuantitatif maupun kualitatif, dari pada karakteristik tertentu mengenai sekelompok objek yang lengkap dan jelas.

#### b. Objek kajian

Objek kajian adalah objek penelitian atau apa yang menjadi titik perhatian suatu perhatian. Adapun objek yang penulis teliti adalah harga pokok

produksi teh di PT. Perkebunan Nusantara IV Medan.

### Metode Pengumpulan Data

Adapun teknik pengumpulan data yang penulis lakukan adalah :

a. Metode dokumentasi

Metode dokumentasi yaitu mencari data mengenai hal-hal atau variabel yang berupa catatan, transkrip, buku, surat kabar, majalah, notulen dan lain-lain. Metode ini digunakan untuk mengumpulkan data berupa perhitungan harga pokok produksi di PT Perkebunan Nusantara IV Medan. Data ini termasuk dalam jenis data primer.

b. Metode Wawancara

Menurut Sugiyono (2016:140). Secara garis besar ada dua macam pedoman yaitu wawancara tidak terstruktur dan wawancara terstruktur. Wawancara struktur digunakan sebagai teknik pengumpulan data, bila peneliti atau pengumpul data telah mengetahui dengan pasti tentang informasi apa yang akan diperoleh. Sedangkan wawancara tidak terstruktur adalah wawancara yang bebas dimana peneliti tidak menggunakan pedoman wawancara yang telah tersusun secara sistematis dan lengkap untuk pengumpulan

datanya. Pedoman wawancara yang digunakan hanya berupa garis-garis besar permasalahan yang akan ditanyakan.

Dalam penelitian ini menggunakan pedoman wawancara tidak terstruktur, yaitu pedoman wawancara yang digunakan hanya berupa garis-garis besar permasalahan yang akan ditanyakan. Metode ini digunakan untuk mendapatkan informasi dari fungsi-fungsi yang terkait dengan bagian perhitungan harga pokok produksi. Data ini termasuk dalam jenis data sekunder.

c. Metode Observasi

Metode observasi yaitu pengamatan langsung ke objek penelitian untuk mengetahui gambaran secara langsung mengenai responden. Metode ini digunakan untuk mendapatkan data yang belum terungkap melalui metode dokumentasi yaitu data mengenai proses produksi. Data ini termasuk dalam jenis data sekunder.

d. Studi kepustakaan yaitu, teknik pengumpulan data dengan cara membaca buku-buku, referensi dan literatur yang berhubungan dengan penelitian.

### D.HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

## Proses Produksi

Komoditas teh adalah salah satu unit usaha yang membuat PT Perkebunan Nusantara IV memiliki keunikan dibanding perkebunan lain di Sumatera Utara. Walaupun hanya memiliki 3 unit kebun teh, namun PT Perkebunan Nusantara IV tetap diperhitungkan sebagai salah satu produsen teh hitam yang kompetitif di Indonesia. Hal ini menjadi suatu kebanggaan sekaligus tantangan.

PT. Perkebunan Nusantara IV mengelola komoditi teh seluas 4% dari seluruh bisnis kebunnya. Usaha teh dikordinir oleh distrik II yang terdiri dari kebun Sidamanik, Bah Butong dan Tobasari. Ketiganya terletak di Kecamatan Sidamanik dan Pematang Sidamanik dengan ketinggian 800-1.100 meter di atas permukaan laut, dengan luas areal 6.373,29 ha.

Kebun Teh milik PT Perkebunan Nusantara IV yang saat ini terus berproduksi adalah Kebun Sidamanik, Bah Butong dan Tobasari. Dengan menerapkan pemeliharaan tanaman teh sesuai SOP, perusahaan berupaya mempertahankan mutu pucuk teh minimal 60%.

Usaha untuk memperoleh teh yang siap dikonsumsi, maka diperlukan beberapa tahapan atau proses untuk meraihnya. Umumnya terdapat dua jenis teh yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat yaitu teh hitam dan teh hijau. Teh hijau dalam 24 pengolahannya tidak membutuhkan proses fermentasi (pemeraman), sehingga dengan tidak adanya proses tersebut akan menghasilkan aroma dan rasa yang berbeda dengan teh hitam. Proses produksi teh hitam harus melalui tahapan

fermentasi (pemeraman).

Adapun penjabaran proses produksi teh hitam sebagai berikut :

### 1. Penerimaan pucuk daun teh basah

Bahan baku pembuatan teh hitam yaitu pucuk daun teh segar dan berkualitas dengan spesifikasi pucuk daun teh muda dan utuh yang segar dan bewarna hijau. Untuk memasok kebutuhan bahan baku pucuk daun teh pada PTPN 4 Unit Usaha Bah Butong berasal dari 4 afdeling, yaitu Afdeling I – IV (Sidamanik), Afdeling V – VIII (Bah Butong), Afdeling IX – X (Tobasari) dan pusat penelitian teh dan kina (PPTK). Penerimaan daun teh pada pabrik dilakukan sebanyak dua kali sehari, yaitu pada pukul 11.00 dan pukul 14.00. Untuk pengiriman daun teh basah dari lapangan (petani) digunakan alat angkut berupa truk dengan kapasitas angkut untuk tiap truk yaitu maksimum 3 ton, pabrik menyediakan tempat khusus berupa pendopo yang berguna untuk membongkar teh dari truk. Untuk menghindari daun teh berhamburan dan terinjak-injak maka digunakan *fishnet*. *Fishnet* yaitu berupa jaring untuk membungkus daun teh dari lapangan. Dari pendopo pucuk teh basah dinaikkan ke lantai 2 tempat WT (*Witehring Trough*) dengan menggunakan monorail. Untuk masing-masing afdeling digunakan monorail berbeda dengan alasan untuk memudahkan proses penerimaan barang. Pada proses penumpukan dan bongkar daun teh diusahakan agar jangan sampai daun teh rusak, karena nanti akan berakibat pada kualitas hasil produk. Proses penumpukan yang

tidak benar (kelebihan beban) mengakibatkan perubahan senyawa-senyawa pada daun teh basah, dimana pucuk teh utuh dan segar meskipun sudah dipotong masih dapat melakukan proses pernafasan sehingga mengalami pemanasan. Selain itu, proses bongkar yang salah mengakibatkan banyaknya pucuk teh yang rusak dan patah, hal tersebut mengakibatkan terjadinya proses fermentasi sebelum proses akibat senyawa dalam sel yang pecah.

## 2. Proses pelayuan

Pada proses pelayuan merupakan tahap penting dari pengolahan teh hitam, dilakukan proses kimiawi guna mengurangi kadar air pada pucuk daun teh basah. Pada dasarnya tujuan dari proses pelayuan adalah untuk menguapkan sebagian kadar air secara perlahan pada pucuk daun teh basah, sehingga daun menjadi lemas dan mudah untuk dilakukan proses penggulungan. Secara langsung baik atau tidaknya hasil layuan menentukan kualitas mutu teh yang dihasilkan. Proses pelayuan dipengaruhi oleh 3 hal, yaitu suhu, kelembaban udara, dan volume udara yang menembus disela-sela daun yang dilayukan. Dalam proses pelayuan suhu udara harus dijaga dengan baik agar daun tidak terlalu cepat dan tidak terlalu lama ketika layu. Temperature ideal pada WT (*Witehring Trough*) yaitu berkisar diantara 30<sup>0</sup>C. Terdapat 55 WT pada pabrik dengan masing-masing ukuran 34m x 1,83m sebanyak 9 buah, ukuran 34,8m x 1,83m sebanyak 27 buah, ukuran 33,6m x 1,83m sebanyak 5 buah, dan 31,2m x 1,83m, dan ukuran 31,2m x 1,83m dengan masing-masing

kapasitas tampung pucuk daun teh yaitu sebanyak 3 ton tiap WT. Namun ketika jumlah daun dari lapangan jumlahnya lebih banyak maka tiap WT dapat menampung lebih dari 3 ton daun pucuk teh basah.

## 3. Penggulungan

Proses penggulungan bertujuan untuk membentuk mutu teh dengan cara kimia maupun fisik. Langkah awal pada stasiun ini adalah pucuk teh yang telah diturunkan dari stasiun pelayuan langsung masuk ke mesin OTR (*Open Top Roller*) dengan ketentuan pengisian tidak boleh terlalu cepat dan terlalu lambat dengan estimasi waktu pengisian yaitu berkisar antara 5-7 menit. Pada mesin OTR isian normal yang dapat digiling yaitu sebanyak 375 kg pucuk daun teh layu dengan lamanya waktu proses penggilingan yaitu 40 menit. Secara kimia proses penggulungan dilakukan bertujuan untuk memecah sel-sel daun, sehingga terjadi kontak antara enzim dan senyawa polifenol (*catechin*) serta O<sub>2</sub> dari udara dan terjadi oksidasi. Peristiwa ini merupakan dasar mutu pengolahan teh hitam terutama sifat dalam (*inner quality*). Secara fisik proses penggulungan mengakibatkan bentuk pucuk daun teh menjadi hancur, robek, dan terpotong yang pada proses selanjutnya digunakan untuk membedakan kualitas produk melalui proses pengayakan dengan menggunakan mesin DIBN (*Double Indian Burplelaker Netehrlan*).

## 4. Proses oksidasi enzimatik

Setelah Bubuk selesai melalui proses penggulungan, maka

selanjutnya adalah dilakukan fermentasi. Fermentasi ini dilakukan dengan meletakkan bubuk tiap-tiap jenis pada suatu wadah dengan permukaan datar dan lebar. Tujuan dari fermentasi adalah untuk melangsungkan reaksi oksidasi enzimatis antara catechin dari sel-sel daun yang telah pecah dengan oksigen dari udara melalui peranan enzim polifenol oksidasi yang sangat dipengaruhi oleh temperatur, kelembapan, tebal hamparan, ventilasi, dan konsentrasi zat-zat yang bereaksi. Setelah proses oksidasi enzimatis selesai, maka selanjutnya adalah menuju stasiun pengeringan. Berikut adalah instruksi kerja pada fermentasi.

- a. Waktu fermentasi masing-masing bubuk adalah sebagai berikut :
- b. Pemasangan label atau girik masing-masing harus jelas dan tepat.
- c. Temperatur bubuk dijaga pada kisaran 260C-270C.
- d. Temperatur ruangan dijaga pada kisaran 220C-240C.
- e. Ketebalan bubuk didalam tambir 5-7 cm.
- f. Pencatatan RH dan temperatur dilaksanakan tiap 1 jam sekali.
- g. Green dhoool testing dilakukan pada pertengahan dan akhir seri.

#### 5. Pengeringan

Pengeringan merupakan suatu tahapan penting dalam pembentukan mutu teh, dimana tujuan utama pengeringan adalah menghentikan oksidasi enzimatis senyawa polifenol

dalam teh pada saat komposisi zat pendukung kualitas mencapai keadaan optimal. Melalui proses pengeringan, maka kadar air dalam teh akan menurun dan masa simpan dari bahan tersebut akan menjadi lebih lama dan dapat menfiktasasi sifat-sifat baik yang telah dicapai pada waktu fermentasi. Alat pengering yang digunakan adalah *Fluid Bed Dryer* (FBD) dan *Two Stages Dryer* (TSD).

#### 6. Prasortasi

Bubuk teh dibawa pada bagian prasortasi setelah sebelumnya dikeringkan dengan menggunakan mesin *Two Stages Dryer* (TSD) maupun mesin *Fluid Bed Dryer* (FBD). Prasortasi dilakukan untuk membersihkan bubuk yang telah dikeringkan pada mesin *Fluid Bed Dryer* (FBD) maupun *Two Stages Dryer* (TSD). Pada prasortasi mesin yang digunakan adalah mesin midletom dan mesin vibro.

#### 7. Proses sortasi

Setelah melewati proses pengeringan, maka selanjutnya adalah proses sortasi. Pada stasiun inilah bubuk teh yang semula berjumlah 5 jenis ( bubuk 1, bubuk 2, bubuk 3, bubuk 4, dan badag disortir menjadi 16 jenis bubuk. Tujuan dari sortasi ini adalah :

- a. Memisahkan jenis mutu

Pada saat pengeringan, bentuk dan ukuran bubuk masih sangat beragam

walaupun sudah dipisahkan menjadi 5 jenis bubuk. Untuk itu teh yang sudah

melewati Stasiun pengeringan atau biasa disebut teh kering harus dipisahkan

dalam jenis mutu yang didukung oleh keseragaman bentuk maupun ukuran

partikelnya. Selanjutnya teh yang sudah mengalami pemisahan jenis mutu

tersebut dibagi menjadi dua golongan, yaitu Teh Broken dan Teh Daun.

#### b. Memurnikan Jenis Mutu

Adapun fungsi dari sortasi adalah untuk menyeragamkan ukuran dan bentuk partikel serta tidak tercampur dengan bahan lain seperti serat, tangkai, pasir, debu, logam-logam. Adapun pemisahan untuk serat dan tangkai pendek dengan menggunakan mesin Vibro Extraction. Untuk pemisahan serat dan gagang panjang digunakan mesin Midleton dimana dengan menggunakan mesin ini yang mempunyai *bubble tray* yaitu ayakan yang dapat bergerak maju mundur dapat dipisahkan partikel yang tidak diinginkan. Sedangkan untuk memisahkan logam, pasir dan debu dipisahkan dengan siliran, yaitu dengan hembusan angin, untuk logam juga dipakai magnet.

#### 8. Pengepakan atau Pengemasan

Pengemasan merupakan suatu upaya pemberian wadah atau tempat untuk

membungkus produk teh hasil olahan supaya mudah dalam proses pengiriman

produk serta menjaga mutu produk supaya tidak terjadi kenaikan kadar air

dalam bahan selama proses penyimpanan karena sifat bubuk teh yang higroskopis. Bubuk teh dapat langsung dimasukkan kedalam kemasan apabila

dalam pengisiannya telah dirasa mencukupi untuk satu kemasan.

Tujuan dari pengemasan antara lain :

a. Melindungi bahan atau produk olah dari kerusakan dan cemaran.

b. Memudahkan proses pengiriman atau transportasi dari produsen hingga ke

tangan konsumen.

#### Metode Dan Elemen-Elemen Biaya Produksi

##### 1. Metode penentuan harga pokok produksi

Dalam menentukan harga pokok produksi teh PT Perkebunan Nusantara IV menggunakan metode *full costing*. Pada metode ini memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik baik yang berperilaku variabel maupun tetap.

##### 2. Elemen-elemen harga pokok produksi

Adapun Elemen-elemen harga pokok produksi teh PT Perkebunan Nusantara IV merupakan elemen-elemen biaya yang berhubungan dengan harga pokok. Elemen-elemen harga pokok produksi dibagi menjadi 3 elemen yaitu :

- a. Biaya Bahan Baku
- b. Biaya Tenaga Kerja
- c. Biaya *Overhead* Pabrik

**4.2.3 Perhitungan Biaya Produksi**

No	Keterangan jumlah produksi	Produksi (kg)	
		2015	2016
1	Teh basah	35.312.770	38.333.110
2	Teh jadi - Grade I	4.672.191	5.384.979
	- Grade II	2.382.806	2.353.267
	- Grade III		410.890
	<b>Jumlah teh jadi</b>	<b>326.044</b>	<b>8.148.136</b>
		<b>7.381.041</b>	
3	<b>Jumlah teh basah dan teh jadi</b>	<b>42.693.811</b>	<b>46.481.246</b>
No rek g	Biaya produksi	Biaya (Rp)	Biaya (Rp)
	<b>Biaya Tidak Langsung</b>		748.712.761
400		1.161.788.801	
401	Gaji, Tunj, biaya sosial peg.staf	3.838.133.915	3.827.319.407
408	Gaji dan biaya sosial non staf	1.056.910.221	704.888.670

410	Biaya emplamen	283.386.876	189.825.599
411	Biaya pemeliharaan bangunan rumah	474.544.620	318.811.943
413	Biaya Pemeliharaan bangunan perusahaan	105.947.104	96.932.973
416	Biaya Pemel. Jalan, jembatan, saluran air	326.361.107	266.110.943
421	Pemakaian, pemel system computer	2.571.564.808	2.241.486.278
422	Pajak dan sewa tanah	144.689.398	60.511.026
423	Pajak dan sewa tanah	3.018.518.385	2.738.801.156
424	Asuransi	1.161.248.297	1.111.267.227
425	Biaya keamanan	782.054.730	805.941.166
460	Biaya penerangan	-	-
461	Biaya persediaan air	-	-
	Andil biaya umum a/b TBM (kredit)		
	Andil biaya umum dari (untuk)	<b>14.935.148.262</b>	<b>13.110.609.149</b>

	kebun seinduk		
	<b>Jumlah Biaya Tidak Langsung</b>		
	<b>BIAYA LANGSUNG</b>		
	<b>Biaya Tanaman</b>		
600	Gaji, Tunj & biaya sosial peg.staf tanaman	1.110.801.044	542.506.201
601	Biaya pemeliharaan TM	13.997.736.186	15.840.391.704
602	Pemupukan Panen	7.173.864.987	9.873.602.834
10/19	Pengangkutan ke pabrik	31.655.271.356	36.649.837.129
609	Andil biaya tanaman dari (untuk ) keb.seinduk	2.019.352.470	2.223.823.535
		-	-
		<b>55.957.026.043</b>	<b>65.130.161.403</b>

	<b>Jumlah biaya tanaman</b>		
	<b>Biaya pabrik</b>		
600.01	Gaji, Tunj & Biaya sosial Peg.staf pengolahan	506.911.895	302.451.705
603	Biaya pengolahan	26.761.633.558	38.911.145.335
604	Biaya pemeliharaan mesin & instalasi	3.780.954.859	4.815.605.643
605	Biaya pengepakan	3.871.756.397	4.362.659.819
606	Asuransi pabrik	159.096.060	176.318.638
607/0	Pengolahan dari (untuk) kebun seinduk	-	-
607/03	Biaya pengolahan untuk pihak ketiga	-	-
		<b>35.080.352.769</b>	<b>48.568.181.403</b>
	<b>Jumlah biaya pabrik</b>		

	<b>Jumlah Biaya Langsung</b>	<b>91.037.378.812</b>	<b>113.698.342.543</b>				
490	<b>Penyusutan A/B Harga Pokok</b>	9.830.401.975	<b>11.177.256.710</b>	414	dan percobaan	9.337.400	14.646.500
608	<b>Jlh. BI. Produksi Kebun Sendiri</b>	<b>115.802.929.049</b>	<b>137.986.208.402</b>	415	Biaya pemeliharaan/inventaris	-	-
	Pembelian hasil plasma	4.972.794.479	5.496.152.182	420	Pemakaian alat inventaris kecil	842.948.377	1.070.858.012
	Pengolahan atas kebun plasma	-	-	426	Iuran dan sumbangan	309.955.278	401.327.569
	<b>Jlh. Bi. Produksi &amp; Harga Pokok</b>	<b>120.775.723.528</b>	<b>143.482.360.584</b>	427	Biaya lain - lain	167.500.000	75.000.000
	<b>Beban administrasi</b>			429	Biaya sosial dan non produksi	4.177.661.665	5.699.926.623
402	Honorarium	51.604.365	58.041.082	466	Biaya manajemen mutu & kes kerja	-	-
403	Biaya kordinasi & lingkungan	-	-	467	Biaya penutupan buku dan RKAP	3.890.902.630	3.415.206.421
406	Pengangk. Perjalanan & penginapan	2.256.395.14	1.881.634.979	470	Biaya pensiun	23.942.377.371	15.167.034.643
407	Biaya penelitian	105.465.683	106.056.082	471	Jasa produksi	<b>36.782.824.369</b>	<b>28.897.043.269</b>
				473	Biaya pendidikan sekolah kebun	(9.311.757)	(7.711.272)
						(6.373)	(897.000)

97	Beban	(9.318.1	(8.608.2
5	imbalan	30)	72)
	kerja		
97	<b>JUMLAH</b>		
0	<b>BEBAN</b>		
	<b>ADMINIS</b>		
	<b>TRASI</b>		
		6.280.89	3.674.73
	<u>PENDAPA</u>	5.091	8.862
	<u>TAN LAIN</u>		
	<u>- LAIN</u>	1.348.71	1.621.61
		6.324	9.610
92	Jasa giro		
9	Lain-lain		
93		35.765.3	-
0	<b>JUMLAH</b>	77	
	<b>PENDAPA</b>		
	<b>TAN</b>		
	<b>LAIN-</b>		
	<b>LAIN</b>		
93		<b>7.665.37</b>	<b>5.296.35</b>
1		<b>6.792</b>	<b>8.472</b>
	<u>BEBAN</u>		
	<u>LAIN-</u>		
	<u>LAIN :</u>		
	<u>Gaji dan</u>		
	<u>bisos</u>		
	<u>karyawan</u>		
	<u>MBT</u>		
	<u>Penyusutan</u>		
	<u>diluar harga</u>		
	<u>pokok</u>		
	Lain – lain		
	<b>JUMLAH</b>		
	<b>BEBAN</b>		
	<b>LAIN-</b>		
	<b>LAIN</b>		

	<b>JUMLAH</b>	<b>44.438.8</b>	<b>34.184.7</b>
	<b>BEBAN</b>	<b>83.031</b>	<b>93.469</b>
	<b>NON</b>		
	<b>PRODUKS</b>		
	<b>I</b>		

Sumber : PT. Perkebunan Nusantara IV

**Tabel 4.2**

**Perhitungan biaya produksi**

**Penentuan Harga Pokok produksi**

Harga pokok Teh terbentuk dari pembebanan biaya produksi setiap tahunnya dan harga pokok produksi per satuan dihitung dengan cara membagikan total biaya produksi dengan jumlah produk yang dihasilkan dalam periode yang bersangkutan sehingga dipengaruhi oleh penurunan dan peningkatan total biaya produksi dan total produksi Teh setiap tahun. Dalam mengolah produk Teh dilakukan secara terus menerus. Biaya produksi selama periode tertentu dikumpulkan dengan menggunakan metode harga pokok proses.

PT Perkebunan Nusantara IV menggunakan metode *full costing* dalam menentukan harga pokok produknya. Hal ini telah dilakukan dengan benar oleh fungsi akuntansi dan telah sesuai dengan teori yang ada. Semakin tinggi jumlah produksi yang dihasilkan mengakibatkan biaya yang dikeluarkan semakin besar dan harga pokoknya semakin rendah. Sebaliknya semakin rendah jumlah produksi yang ada mengakibatkan harga produksinya semakin tinggi. Tinggi rendahnya harga pokok produksi secara tidak langsung akan berpengaruh terhadap laba perusahaan.

Tahun	Total Biaya Produksi Teh (Rp)	Total Produk si Teh Basah dan Teh Jadi (Kg)	Harga Pokok Teh (Rp/Kg)
2015	55.957.026.043	42.693.811	131,065
2016	65.130.161.403	46.481.246	140,121

Sumber : PT. Perkebunan Nusantara IV

**Tabel 4.3**

**Penentuan Harga Pokok produksi**

**DAFTAR PUSTAKA**

Arwansyah, 2016. *Akuntansi Biaya* : Unimed Press, Medan.

Aw dan Rizal, 2012. *Akuntansi Biaya* : Unimed Press, Medan.

Dewi dan Kristanto, 2017. *Akuntansi Biaya Edisi 2* : In Media, Bogor.

Dunia dan Abdullah, 2009. *Akuntansi Biaya Edisi 2* : Salemba infotek, Jakarta.

Evi, (2014). Analisis Penetapan Harga Pokok Produksi Pada PT. Arang Mas. Skripsi Fakultas Ekonomi Universitas Dharmawangsa.

Firmansyah, 2013. *Akuntansi Biaya Itu Gampang* : Dunia Cerdas, Jakarta.

Islahuzzaman, 2011. *Activity Based Costing Teori Dan Aplikasi* : Alfabeta, Bandung.

Lestari dan Permana, 2017. *Akuntansi Biaya Dalam Perspektif Manajerial* : PT. Raja Grafindo Persada, Depok.

Meilyta pratiwi, (2012). Peranan Harga Pokok Dalam Menetapkan Harga Jual Produk Pada PT. Coca-Cola Botling Indonesia Medan. Skripsi Fakultas Ekonomi Universitas Dharmawangsa.

Rudianto, 2013. *Akuntansi Manajemen* : Erlangga, Jakarta.

Siregar dkk, 2013. *Akuntansi Biaya Edisi 2* : Salemba Empat, Jakarta.

Sugiyono, 2016. *Metode Penelitian, kuantitatif, kualitatif dan R & D* : Alfabeta, Bandung.

Usman dan Akbar, 2009. *Metode Penelitian Sosial* : PT Bumi Aksara, Jakarta.