



INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research

Volume 3 Nomor 3 Tahun 2023 Page 6508-6519

E-ISSN 2807-4238 and P-ISSN 2807-4246

Website: <https://j-innovative.org/index.php/Innovative>

Analisis Perbandingan Metode *Full Costing* dan *Variable Costing* untuk
Menghitung Harga Pokok Prodi (Studi Kasus:
UKM CJH Catering Purwakarta)

Retno Jati Rahayu^{1✉}, Tiarlina Situngkir²

Manajemen, Universitas Singaperbangsa Karawang

Email: 1910631020253@student.unsika.ac.id^{1✉}

Abstrak

UKM merupakan kegiatan perniagaan atau perdagangan yang berangkat dari rumah. UKM yang dipajang sebagai roda penggerak perekonomian Indonesia. Namun terkadang masih didapati kendala pada proses administrasi. Salah satu masalah yang muncul yaitu laporan biaya yang menentukan harga pokok produksi (HPP). Berdasarkan survei UKM di Purwakarta, kami dapati UKM yaitu CJH Catering Purwakarta yang dimana UKM ini bergerak pada bidang jasa boga yang dimana wirausaha melayani pemesanan berbagai macam makanan. Penelitian ini bertujuan untuk bagaimana cara menghitung harga pokok produksi, dengan menggunakan metode full costing dan variable costing. Full costing merupakan metode yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam kos produksi dan variable costing adalah metode yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam kos produksi. Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Data primer yang didapat dari proses wawancara dengan pemilik dan pegawai usaha CJH Cateing Purwakarta dan data sekunder didapat dari penelitian terdahulu, dan sumber buku, internet, serta jurnal terkait. Setelah perhitungan yang dilakukan terdapat hasil harga jual berdasarkan pada harga pokok produksi. Harga pokok produksi didapatkan melalui perhitungan metode full costing dan variable costing. Terdapat perbedaan hasil harga pokok produksi dari kedua metode tersebut, perbedaan ini tentu saja berpengaruh pada kegiatan produksi. Diharapkan agar CJH Catering Purwakarta menentukan harga pokok produksi dengan menetapkan salah satu metode agar lebih akurat.

Kata Kunci: *Harga Pokok Produksi, Metode Full Costing, Metode Variable Costing.*

Abstract

UKM is a business or trade activity that departs from home. SMEs which are extended as cogs of the Indonesian economy. But sometimes there are still obstacles in the administrative process. One problem that arises is the cost report that determines the cost of production (HPP). Based on a survey of SMEs in Purwakarta, we found SMEs, namely CJH Catering Purwakarta, where these SMEs are engaged in the catering sector where entrepreneurs serve ordering various kinds of food.

This study aims to determine how to calculate the cost of production, using the full costing and variable costing methods. Full costing is a method that takes into account all elements of production costs into production costs and variable costing is a method that only takes into account production costs that are variable into production costs. The data used are primary data and secondary data. Primary data obtained from interviews with business owners and employees of CJH Cateing Purwakarta and secondary data obtained from previous research, and related sources of books, internet, and journals. After the calculation is done, the results of the selling price are based on the cost of production. The cost of production is obtained through the calculation of the full costing and variable costing methods. There are differences in the results of the cost of production from the two methods, this difference of course affects production activities. It is expected that CJH Catering Purwakarta will determine the cost of production by using one of the methods to make it more accurate.

Keywords: *Cost of Production, Full Costing Method, Variable Costing Method.*

PENDAHULUAN

Pengertian harga pokok produksi menurut (Mulyadi, 2015) adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang atau jasa selama periode bersangkutan. Dengan kata lain, bahwa harga pokok produksi merupakan biaya untuk memperoleh barang jadi yang siap jual. Sedangkan menurut (Supriyono, 2011) harga pokok produksi adalah jumlah biaya yang melekat pada produk atau barang yang dihasilkan yang diukur dalam satuan mata uang dalam bentuk kas yang dibayarkan atau nilai jasa yang diserahkan atau dikorbankan, atau hutang yang timbul, atau tambahan modal yang diperlukan perusahaan dalam rangka proses produksi baik pada masa lalu maupun masa yang akan datang. Dapat disimpulkan harga pokok produksi merupakan semua biaya yang telah dikorbankan dalam proses produksi yang mengubah bahan menjadi produk yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

Dalam menentukan harga pokok produksi dapat dilakukan dengan 2 pendekatan yaitu pendekatan *full costing* (metode harga pokok penuh) dan pendekatan *variable costing* (metode harga variabel).

a. Metode Harga Pokok Penuh (*full costing*)

Metode yang mempehitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam kos produksi. Terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan BOP baik yang variabel maupun yang tetap.

b. Metode Harga Pokok Variabel (*variable costing*)

Metode yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam kos produksi. Terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan BOP variabel.

Harga pokok produksi sangat menentukan laba rugi perusahaan. Sebab masih banyak UKM yang melakukan penentuan harga pokok produksi secara semena – mena. Maka dari itu setiap UKM atau UMKM harus benar – benar teliti dalam penentuan harga pokok produksi.

Katering CJH (*CJH catering*) adalah UKM yang bergerak dibidang tata boga yang tempatnya terletak di Sadang, Purwakarta. CJH Catering memproduksi jenis – jenis makanan seperti Hainanese Chicken Rice dan lain sebagainya dan melayani pesanan untuk acara ulang tahun, syukuran, arisan, dan lain sebagainya dengan membatasi pesanan minimaln 50 box. CJH Catering menentukan perhitungan harga pokok produksinya dengan *arbitrer* (semena – mena) yaitu memperhitungkan semua biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung tanpa memperhatikan biaya *overhead*. Seperti yang kita ketahui penentuan harga pokok produksi sangat berpengaruh terhadap laba rugi,

Maka dari itu, penulis memandang perlu dilakukan penelitian terkait penentuan harga pokok produksi dengan membandingkan hasil perhitungan antara metode *full costing* dengan metode *variable costing*. Sehingga, kita bisa mengetahui penentuan harga pokok produksi termasuk metode yang cocok dan tepat untuk digunakan pada UKM CJH Catering.

KAJIAN PUSTAKA

a. Akuntansi Manajemen

Akuntansi manajemen adalah berupa laporan keuangan yang memiliki informasi serta kebijakan - kebijakan untuk pihak manajemen perusahaan sebagai acuan dalam mengambil sebuah keputusan (Heryanto & Gunawan, 2021). Tujuan dari akuntansi manajemen sendiri ialah untuk menghasilkan informasi keuangan dalam bentuk penyajian laporan - laporan dalam rangka untuk melaksanakan proses manajemen. mengidentifikasi, mengukur dan melaporkan informasi keuangan yang diperlukan oleh manajemen sebagai bahan pertimbangan dalam mengambil keputusan dan menilai hasil yang sudah didapatkan oleh perusahaan (Aripin & Negara, 2021).

b. Akuntansi Biaya

Menurut Rayburn (1999) pada buku (Aripin & Negara, 2021) ialah mencakup aktifitas yang memiliki tujuan untuk mengidentifikasi, mengukur, menganalisa dan melaporkan segala unsur anggaran bisnis. Tujuannya ialah memberikan informasi kepada akuntansi manajemen serta akuntansi keuangan untuk menganalisis, mengatur, serta melaporkan perhitungan biaya, seperti dalam perhitungan terhadap HPP.

c. Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah sekumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung serta biaya overhead pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurang persediaan produk dalam proses akhir. Harga pokok produksi ini menggambarkan total biaya barang yang diselesaikan selama periode berjalan (Febrianty & Muchlis, 2020).

d. Metode *Full Costing*

Metode *full costing* adalah perhitungan biaya dengan cara penentuan biaya produk yang membebankan semua biaya produksi, biaya produksi variable maupun tetap ke dalam produk. Hal ini membuat perhitungan dengan hasil harga pokok lebih besar dibandingkan biaya variabel (Heryanto & Gunawan, 2021).

e. Metode *Variable Costing*

Metode *variable costing* adalah perhitungan biaya dengan cara penentuan harga pokok produk yang hanya menghitung biaya variabel saja, sedangkan biaya produksi tetap atau biaya overhead pabrik tetap dianggap sebagai biaya periodik (Heryanto & Gunawan, 2021).

METODOLOGI PENELITIAN

Metode pengumpulan data yang dilakukan oleh penulis untuk penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Metode wawancara yaitu penulis melakukan wawancara secara langsung kepada CJH Catering untuk mendapatkan informasi yang berkaitan dengan penelitian.
- b. Metode studi literatur dilakukan untuk menyelesaikan persoalan dengan menelusuri sumber – sumber tulisan yang pernah dibuat sebelum. Sumber tersebut bisa berasal dari jurnal, laporan terdahulu, internet, dan buku.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Perhitungan Harga Pokok Produksi CJH Catering

Berdasarkan informasi yang diperoleh oleh penulis, biaya produksi CJH Catering terdiri dari biaya langsung dan tidak langsung. Biaya langsung yaitu biaya yang berhubungan langsung dengan produk yang dihasilkan oleh usaha CJH Catering. Sedangkan biaya tidak langsung yaitu biaya yang mendukung proses produksi, dalam hal ini biaya tenaga kerja langsung dimasukkan kedalam biaya tidak langsung. Dari data yang penulis peroleh biaya langsung dan tidak langsung pada usaha CJH Catering dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 1

CJH Catering

Biaya langsung (perbulan)

Nama Bahan	Harga (Rp)/ Satuan	Kuantitas	Biaya (Rp)
Ayam Potong	Rp 28.000	30 kg	Rp 3.640.000
Beras	Rp 12.000	30 kg	Rp 360.000
Telur	Rp 24.000	9 kg	Rp 216.000
Tomat	Rp 16.000	6 kg	Rp 96.000
Timun	Rp 12.000	6 kg	Rp 72.000
Jahe	Rp 24.000	1,5 kg	Rp 36.000
Bawang Daun	Rp 20.000	1,5 kg	Rp 30.000
Cabai	Rp 20.000	3 kg	Rp 60.000
Minyak Sayur	Rp 20.000	6 liter	Rp 120.000
Kecap	Rp 12.500	12 botol	Rp 150.000
Bumbu	-	-	Rp 120.000
TOTAL			Rp 4.900.000

Sumber :CJH Catering

Berdasarkan tabel diatas biaya langsung CJH Catering terdiri dari biaya bahan baku yakni mulai dari pembelian beras dan ayam dengan bahan penolong yaitu bumbu dengan total pembelian sebesar Rp 4.900.000

TABEL 2
CJH Catering

Biaya tidak langsung (perbulan)

Unsur Biaya	Jumlah
Gaji karyawan	Rp 600.000
Biaya air dan listrik	Rp 300.000
Tabung gas	Rp 100.000
Box nasi	Rp 195.000
Plastik dan sendok	Rp 60.000
Transport belanja	Rp 50.000
Kompor gas	Rp 350.000
Panci	Rp 75.000
Kukusan	Rp 100.000
Baskom	Rp 35.000
Wajan	Rp 60.000
Sendok sayur	Rp 15.000
Sendok nasi	Rp 17.000
Ulekan	Rp 25.000
TOTAL	Rp 1.982.000

Sumber : CJH Catering

Berdasarkan tabel diatas biaya tidak langsung CJH Catering terdiri dari biaya gaji karyawan, biaya listrik, biaya gas, dan biaya – biaya lainnya. Dengan total biaya sebesar Rp. 1.982.000

CJH Catering dalam menghitung harga pokok produksi dengan pencatatan sederhana, dimana tidak terperinci semua biaya – biaya yang berpengaruh dalam proses produksi. Biaya yang diperhitungkan yaitu biaya langsung dan biaya tidak langsung

Tabel 3

Harga pokok produksi menurut CJH Catering

Jenis Biaya	Total biaya
Biaya langsung	Rp 4.900.000
Biaya tidak langsung	Rp 1.982.000
Total biaya	Rp 6.882.000
Jumlah produksi/porsi	300
Harga pokok produksi/porsi	Rp 22.940

Sumber : CJH Catering

Berdasarkan perhitungan diatas, harga pokok produksi CJH Catering sebesar Rp. 22.607. Data dan informasi yang diperoleh penulis dari pengelola catering menyatakan bahwa harga jual rata – rata Rp. 25.000 / porsi. Artinya laba yang diperoleh catering sebesar Rp 25.000 – Rp.

22.940 = Rp. 2.060 / porsi.

b. Perhitungan Harga Pokok Produksi CJH Catering Metode *Full Costing*

Harga pokok produksi menurut metode *full costing* terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan BOP baik yang variabel maupun yang tetap.

- Biaya bahan baku

Tabel 4

Biaya bahan baku

Nama Bahan	Harga (Rp)/ Satuan	Kuantitas	Biaya (Rp)
Ayam Potong	Rp 28.000	30 kg	Rp 3.640.000
Beras	Rp 12.000	30 kg	Rp 360.000
Telur	Rp 24.000	9 kg	Rp 216.000
Tomat	Rp 16.000	6 kg	Rp 96.000
Timun	Rp 12.000	6 kg	Rp 72.000
Jahe	Rp 24.000	1,5 kg	Rp 36.000
Bawang Daun	Rp 20.000	1,5 kg	Rp 30.000
Cabai	Rp 20.000	3 kg	Rp 60.000
Minyak Sayur	Rp 20.000	6 liter	Rp 120.000
Kecap	Rp 12.500	12 botol	Rp 150.000
TOTAL			Rp 4.780.000

Sumber : hasil olah data

Sesuai dengan data biaya bahan baku dengan perhitungan menggunakan metode *full costing* yaitu sebesar Rp. 4.780.000

- Biaya tenaga kerja langsung

Biaya tenaga kerja langsung merupakan balas jasa yang diberikan oleh perusahaan kepada semua karyawan yang terlibat dalam hal proses produksi. Dari informasi yang diperoleh penulis, CJH Catering menetapkan BTKL untuk karyawan yang memasak sebesar 75.000/20 - 50 porsi/orang dan untuk karyawan yang *packing* sebesar 25.000/20 - 50 porsi/orang.

Tabel 5

Biaya tenaga kerja langsung

Keterangan	Jumlah produksi	Total
Karyawan masak	300 porsi	Rp 450.000
Karyawan <i>packing</i>	300 porsi	Rp 150.000
TOTAL BTKL		Rp 600.000

Sumber : hasil olah data

- biaya overhead pabrik

Biaya overhead pabrik adalah biaya produksi yang tidak termasuk dalam biaya bahan baku maupun biaya tenaga kerja langsung.

1. Biaya bahan penolong

Tabel 6

Biaya bahan penolong

Nama Bahan	Harga Satuan (Rp)/	Kuantitas	Biaya (Rp)
Bumbu	-	-	Rp 120.000
TOTAL			Rp 120.000

Sumber : hasil olah data

2. Biaya kemasan

Tabel 7
Biaya kemasan

Keterangan	Harga (Rp)/ Satuan	Kuantitas	Biaya (Rp)
Kotak nasi	Rp 650	300	Rp 195.000
Plastik dan sendok	Rp 200	300	Rp 60.000
TOTAL			Rp 255.000

Sumber hasil olah data

3. Biaya penyusutan peralatan

Tabel 8
Biaya penyusutan peralatan

Alat	Jumlah	Harga Satuan	Harga Perolehan	Nilai Sisa	Nilai Ekonomis	Biaya Penyusutan
Kompas gas	1	Rp 350.000	Rp 350.000	Rp 100.000	4	Rp 62.500
Tabung gas	4	Rp 25.000	Rp 100.000	-	4	Rp 25.000
Panci	1	Rp 75.000	Rp 75.000	-	1	Rp 75.000
Kukusan	2	Rp 50.000	Rp 100.000	-	1	Rp 100.000
Baskom	5	Rp 7.000	Rp 35.000	-	1	Rp 35.000
Wajan	1	Rp 60.000	Rp 60.000	-	1	Rp 60.000
Sendok sayur	1	Rp 15.000	Rp 15.000	-	1	Rp 15.000
Sendok nasi	1	Rp 17.000	Rp 17.000	-	1	Rp 17.000
Ulekan	1	Rp 25.000	Rp 25.000	-	1	Rp 25.000
TOTAL						Rp 414.500

Sumber : hasil olah data

Tabel 9

Biaya penyusutan peralatan per bulan

Alat	Biaya Penyusutan per Tahun	Biaya Penyusutan per Bulan
Kompor gas	Rp 62.500	Rp 5.208
Tabung gas	Rp 25.000	Rp 2.083
Panci	Rp 75.000	Rp 6.250
Kukusan	Rp 100.000	Rp 8.333
Baskom	Rp 35.000	Rp 2.917
Wajan	Rp 60.000	Rp 5.000
Sendok sayur	Rp 15.000	Rp 1.250
Sendok nasi	Rp 17.000	Rp 1.417
Ulekan	Rp 25.000	Rp 2.083
TOTAL		Rp 34.542

Sumber : hasil olah data

4. Biaya listrik dan air

Tabel 10

Biaya listrik dan air

Keterangan	Harga (Rp)/ Satuan	Kuantitas	Biaya (Rp)
Biaya listrik dan air			Rp 300.000
TOTAL			Rp 300.000

Sumber : hasil olah data

5. Biaya transportasi

Tabel 11
Biaya transportasi

Keterangan	Harga (Rp)/ Satuan	Kuantitas	Biaya (Rp)
Biaya transportasi			Rp 50.000
TOTAL			Rp 50.000

Sumber : hasil olah data

Berdasarkan uraian diatas maka biaya *overhead* pabrik CJH Catering sebagai berikut :

Tabel 12
Biaya *overhead*

Keterangan	Jumlah	
	Variabel	Tetap
Bahan penolong	Rp 120.000	
Biaya kemasan	Rp 225.000	
Biaya penyusutan peralatan		Rp 34.542
Biaya listrik dan air		Rp 300.000
Biaya transportasi	Rp 50.000	
TOTAL	Rp 395.000	Rp 334.542

Sumber : hasil olah data

Metode *full costing* merupakan metode harga pokok produksi yang mempehitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam kos produksi.

Tabel 13

Harga pokok produksi metode *full costing*

Jenis biaya	Total
Biaya bahan baku	Rp 4.780.000
BTKL	Rp 600.000
Biaya overhead variabel	Rp 395.000
Biaya overhead tetap	Rp 334.542
Jumlah produksi	300
Harga pokok produksi / porsi	Rp 20.365

Sumber : hasil olah data

Berdasarkan perhitungan diatas, harga pokok produksi metode *full costing* sebesar Rp. 20.365. Data dan informasi yang diperoleh penulis dari pengelola catering menyatakan bahwa harga jual rata – rata Rp. 25.000 / porsi. Artinya laba yang diperoleh catering sebesar Rp 25.000 – Rp. 20.365 = Rp. 4.635 / porsi.

c. Perhitungan Harga Pokok Produksi CJH Catering Metode *Variable Costing*

Metode *variable costing* merupakan metode yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam kos produksi. Terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan BOP variabel.

Tabel 14

Harga Pokok Produksi Metode *Variable Costing*

Jenis biaya	Total
Biaya bahan baku	Rp 4.780.000
BTKL	Rp 600.000
Biaya overhead variabel	Rp 395.000
Jumlah produksi	300
Harga pokok produksi / porsi	Rp 19.250

Sumber : hasil olah data

Berdasarkan perhitungan diatas, harga pokok produksi metode *variable costing* sebesar Rp. 19.250. Data dan informasi yang diperoleh penulis dari pengelola catering menyatakan bahwa harga jual rata – rata Rp. 25.000 / porsi. Artinya laba yang diperoleh catering sebesar Rp 25.000 – Rp. 19.250 = Rp. 5.750 / porsi.

SIMPULAN

Tabel 15

Perbandingan Harga Pokok Produksi Metode Perusahaan, *full costing*, dan *variabel costing*

Keterangan	metode perusahaan	<i>full costing</i>	<i>variabel costing</i>
Harga pokok produksi/porsi	Rp 22.940	Rp 20.365	Rp 19.250
Laba/porsi	Rp 2.060	Rp 4.635	Rp 5.750

Sumber : hasil olah data

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dijelaskan pada bab sebelumnya, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Perhitungan harga pokok produksi sebagai dasar penetapan harga jual yang dilakukan CJH Catering dengan metode menurut CJH Catering sendiri. Biaya yang dihitung meliputi biaya langsung dan biaya tidak langsung. Sedangkan biaya overhead variable dan overhead tetap tidak diperhitungkan. Sehingga harga produk produksi yang diperoleh Rp. 22.940. Harga jual yang dinyatakan adalah Rp. 25.000 maka laba yang didapat sebesar Rp. 2.060 per porsi.
2. Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* pada CJH Catering Purwakarta yaitu dengan menghitung seluruh biaya bahan baku, BTKL, biaya overhead variable, dan biaya overhead tetap. Sehingga harga pokok produksi yang diperoleh Rp. 20.365. Harga jual yang dinyatakan adalah Rp. 25.000 maka laba yang didapat sebesar Rp. 4.635 per porsi.
3. Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *variable costing* pada CJH Catering Purwakarta yaitu dengan menghitung biaya bahan baku, BTKL, biaya overhead variable. Sehingga harga pokok produksi yang diperoleh Rp. 19.250. Harga jual yang dinyatakan adalah Rp. 25.000 maka laba yang didapat sebesar Rp. 5.750.

DAFTAR PUSTAKA

- Anita, U. (n.d.). ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI SEBAGAI DASAR. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Jurusan Akuntansi S1.
- Efendi, A. R. (2018). ANALISIS STRATEGI PENETAPAN HARGA JUAL DITINJAU DARI. Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis.
- Mulyadi. (2015). Akuntansi Biaya Edisi 5. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.

- Setiyaningsih, E. (n.d.). ANALISIS PENERAPAN METODE FULL COSTING DALAM. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Dian Nuswantoro.
- Supriyono, R. (2011). Akuntansi Biaya buku 2 (Vol. Edisi 2). Yogyakarta: BPFE Yogyakarta.
- Aripin, Z., & Negara, P. M. (2021). Akuntansi Manajemen. Yogyakarta: DEEPUBLISH (Grup Penerbitan CV BUDI UTAMA).
- 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, 71-83.
- Heryanto, H. K., & Gunawan, A. (2021, Agustus 4-5). Analisis Perbandingan Metode Full Costing dan Variable Costing dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi. Prosiding The 12th Industrial Research Workshop and National Seminar, pp. 1190 - 1195.