



INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research

Volume 3 Nomor 6 Tahun 2023 Page 9350-9359

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

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

Analisa Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Pada Kopi Kenangan Ringroad Citywalk Medan

Minasari Nasution^{1✉}, Maya Syahlina²

Program Studi Akuntansi, Politeknik Unggul LP3M, Medan

Email: bundaminasarinst@gmail.com^{1✉}

Abstrak

Permasalahan pada penelitian ini adalah bagaimanakah perhitungan serta perbedaan Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan pada Kopi Kenangan Ringroad Citywalk. Penelitian ini menggunakan Metode deskriptif kuantitatif yang menggambarkan bagaimana metode full costing dan metode variabel costing dalam mengidentifikasi biaya-biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel dan tetap dan biaya non produksi. Hasil yang diperoleh pada penelitian ini adalah berdasarkan perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing diperoleh biaya produksi masing-masing produk yakni kopi kenangan mantan sebesar Rp 10.900 dan matcha latte sebesar Rp 11.150. Dalam penentuan harga jual menggunakan metode full costing menunjukkan metode tersebut memiliki angka nominal lebih tinggi daripada metode variable costing dalam perhitungan harga produksi, hal ini disebabkan dalam perhitungan harga pokok produksi pada metode full costing memasukkan semua unsur biaya yaitu biaya tetap maupun biaya variabel. Pada sistem aplikasi harga pokok produksi ini, data-data Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja Langsung dan Biaya Overhead Pabrik yang timbul dari adanya produksi diolah untuk menghasilkan harga pokok produksi dengan menggunakan metode Full Costing, metode yang umum digunakan untuk menghitung harga pokok produksi. Yang diharapkan mampu menghasilkan output berupa harga pokok produksi yang akurat untuk setiap produksi yang dilakukan.

Kata kunci: *Harga Pokok Produksi, Full Costing, Variabel Costing*

Abstract

The problem in this research is how to calculate and differentiate the Cost of Production and Cost of Sales for Coffee Kenangan Ringroad Citywalk. This study utilizes a quantitative descriptive method that illustrates how the full costing and variable costing methods identify production costs, including direct raw material costs, direct labor costs, variable and fixed factory overhead costs, and non-production costs. The results obtained in this study show that based on the calculation of the cost of production using the full costing method, the production costs for each product, namely Coffee Kenangan Mantan, amounted to Rp 10,900, and Matcha Latte amounted to Rp 11,150. In determining the selling price using the full costing method, it is evident that this method has a higher nominal figure than the variable costing method in calculating production costs. This is because the full costing method includes all cost elements, both fixed and variable costs, in the calculation of the cost of production. In this production cost application system, data on Raw Material Costs, Direct Labor Costs, and Factory Overhead Costs arising from production are processed to generate the cost of production using the Full Costing method, a commonly used method for calculating production costs. It is expected to produce accurate output in the form of the cost of production for each production conducted.

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

PENDAHULUAN

Menurut V. Sujarweni W. (2019: 148) harga pokok produksi adalah jumlah seluruh biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik, sedangkan metode penentuan biaya produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam biaya produksi. Dengan demikian hal ini akan membuat perusahaan mengalami kenaikan laba atau penurunan laba yang dihasilkan.

Penurunan laba yang diperoleh perusahaan kemungkinan terjadi karena perusahaan belum melakukan perencanaan laba secara optimal dan hanya berpedoman pada data penjualan dan perolehan laba ditahun sebelumnya serta belum memisahkan antara biaya tetap dan biaya Variabel. (Nasution, 2020)

Penentuan HPP pada bisnis Food & Beverages kerap kali tidak meliputi keseluruhan pengeluaran yang seharusnya terpakai, seperti contohnya upah tenaga kerja yang dibebankan untuk kepentingan manajemen dan sejumlah posisi lainnya dan sebenarnya posisi tersebut dapat diambil peran sendiri oleh pemilik perusahaan atau pemilik tersebut menyerahkan pekerjaan itu kepada salah satu kerabatnya untuk menangani bagian tersebut. Seperti yang terjadi pada bisnis Coffee Shop dengan merek dagang Kopi Kenangan yang beberapa cabangnya juga terdapat di Kota Medan. Kopi Kenangan

memiliki pokok usaha menjual minuman jenis kopi dan non kopi kekinian dan target pasarnya adalah anak muda hingga pegawai kantoran. Penulis mengambil sampel di salah satu outlet Kopi Kenangan yang terdapat di Ringroad City Walk, Medan. Hasil wawancara dengan Supervisor Kopi Kenangan, usaha tersebut sudah berjalan selama 5 tahun lebih di Medan, dan menu yang paling diminati dari awal pembukaan hingga sekarang adalah menu Kopi Kenangan Mantan dan beberapa menu non-kopi lainnya.

Berdasarkan keterangan dari Supervisor Kopi Kenangan Ringroad Citywalk tersebut, penentuan harga pokok produksi pada bisnisnya yaitu Kopi Kenangan ini ialah berdasarkan total perhitungan persediaan barang awal di hari sebelumnya, ditambah dengan persediaan barang masuk di hari itu, kemudian dikurangi dengan persediaan yang tersisa di hari itu. Laporan tersebut biasanya dilaporkan oleh karyawan outletnya setiap penutupan shift harian.

Untuk penggunaan bahan baku sendiri sebenarnya Kopi Kenangan sebagai merek dagang menggunakan perhitungan sesuai takaran resep yang diberikan pusat. Namun dikarenakan para barista dituntut untuk menyelesaikan pesanan dengan segera agar pelanggan tidak menunggu pesanan mereka selesai terlalu lama, maka terkadang gramasi yang digunakan terdapat selisih antara 0,5 gram - 1 gram. Ada lagi kasus dimana kualitas kopi atau sirup yang dijual oleh Kopi Kenangan pusat memiliki cita rasa yang kurang kuat atau berbeda sehingga para barista harus menambahkan gramasi agar rasa produk yang dijual mendekati dengan cita rasa biasanya. Hal ini menyebabkan Harga Pokok Penjualan dapat berbeda setiap harinya tergantung dari kualitas bahan yang digunakan oleh para barista.

Adapun 2 sampel produk yang akan diteliti yaitu Jenis kopi dengan nama produk Kopi Kenangan Mantan dan untuk non kopi dengan nama produk Matcha Latte dan rata rata penjualan pada kedua produk tersebut menjadi produk dengan penjualan tertinggi (Best Seller).

Tabel 1. Sample Menu di Kopi Kenangan

No	Nama Produk	Harga Jual Produk	Harga Pokok Produksi
1	Kopi Kenangan Mantan	Rp19.000	Rp10.900
2	Matcha Latte	Rp22.000	Rp11.150



Gambar 1. Kopi Kenangan Mantan



Gambar 2. Kopi Kenangan Mantan

Sehingga peneliti melihat perlu adanya sebuah penelitian terkait dengan hal tersebut, khususnya untuk menentukan HPP dari produk mereka dengan metode full costing karena penulis ingin mengetahui hasil dari keseluruhan biaya yang dikeluarkan oleh Coffee Shop tersebut.

Dari penjelasan tersebut peneliti memilih Kopi Kenangan Ringroad Citywalk sebagai lokasi objek penelitian untuk menentukan dan menganalisa harga pokok produksi dengan metode full costing. Berdasarkan penjelasan diatas, maka peneliti putuskan untuk melakukan penelitian yang diberi judul "Analisa Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Pada Kopi Kenangan Ringroad Citywalk" (Studi Kasus Pada Kopi Kenangan di Ringroad Citywalk, Medan).

METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini penulis menggunakan pendekatan penelitian kuantitatif. Metode deskriptif kuantitatif menggambarkan bagaimana metode full costing dan metode variabel costing dalam mengidentifikasi biaya-biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel dan tetap dan biaya non produksi. Menghitung total harga pokok produksi sesuai dengan Prinsip

Akuntansi Berterima Umum (PABU). (Minasari Nasution, 2023).

Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kuantitatif. Dilakukan dengan menentukan harga pokok produksi dengan metode full costing dan metode variabel costing guna penetapan harga jual adalah sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi biaya produksi.
2. Mendeskripsikan perhitungan harga pokok produksi perusahaan dengan menjabarkan biaya-biaya yang telah dikeluarkan oleh perusahaan pada suatu periode tertentu.
3. Menganalisis Perhitungan Harga Pokok Produksi, Harga pokok produksi kopi yang termasuk dalam komoditi tanaman keras yang pada dasarnya terdiri dari dua komponen biaya utama. Pertama, komponen biaya investasi (establishment costs). Dan komponen kedua sebagai komponen biaya tahunan (annual cost).

Komponen dalam biaya investasi terjadi sebelum memasuki tahun pada saat kopi mulai berbuah. Karena biaya investasi ini dinikmati oleh seluruh tahun ketika kopi berbuah (sekitar 25 tahun), maka biaya investasi ini harus dibebankan pada masing-masing tahun ketika kopi berbuah secara ekonomis. Artinya seluruh biaya investasi yang terjadi tahun I sampai dengan tahun II ini harus dialokasikan pada 25 tahun ketika kopi berbuah. Pengalokasian ini dilakukan dengan membagi total biaya investasi dengan 25 tahun ketika kopi berbuah. Pengalokasian ini dilakukan dengan membagi total biaya investasi dengan 25 tahun.

$$x = \frac{S}{n}$$

Keterangan:

x = Amortisasi Biaya Investasi

S = Total Biaya Investasi

n = Jumlah tahun

Analisis data yang digunakan Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah perhitungan dengan rumus-rumus akuntansi. Setelah dilakukan perhitungan, selanjutnya dianalisis mengenai perbedaan hasil dari biaya produksi perusahaan dengan metode full costing dan metode variabel costing sebagai dasar penetapan harga jual dengan laba yang diinginkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Tabel 2. Biaya Bahan Baku Kopi Kenangan Mantan Perbulan Januari 2023

Biaya Bahan Baku Kopi Kenangan Mantan Perbulan Januari 2023						
No	Bahan Baku	Harga (per Kg/liter)	Kebutuhan	Per Pcs	Jumlah	Keterangan
1	Biji Kopi (Kopi Hitam Bubuk)	Rp 120.000	110 Kg		Rp 13.200.000	Robusta dan Arabika
2	Krimer Bubuk	Rp 50.000	60 Kg		Rp 3.000.000	
3	Susu Cair Full Cream	Rp 18.500	240 Liter (20 kotak)	1 Kotak @12 Pcs	Rp 4.440.000	Merk GreenFields
4	Gula Aren Cair	Rp 42.000	20 Liter		Rp 840.000	produksi Kopi kenangan
5	Gula Cair	Rp 25.000	120 Liter		Rp 3.000.000	
6	Air	Rp 2.000	2000 Liter		Rp 4.000.000	Menggunakan Water Purifire
7	Es batu	Rp 1.500	300 Kg		Rp 450.000	Menggunakan Cub Ice Maker
Total					Rp 18.080.000	

Tabel 3. Biaya Bahan Baku Matcha Latte Perbulan Januari 2023

Biaya Bahan Baku Matcha Latte Perbulan Januari 2023						
No	Bahan Baku	Harga (per Kg/liter)	Kebutuhan	Per Pcs	Jumlah	Keterangan
1	Krimer Bubuk	Rp 50.000	60 Kg		Rp 3.000.000	
2	Susu Cair Full Cream	Rp 18.500	240 Liter (20 kotak)	1 Kotak @12 Pcs	Rp 4.440.000	Merk GreenFields
3	Gula Aren Cair	Rp 42.000	20 Liter		Rp 840.000	produksi Kopi kenangan
4	Matcha Powder	Rp 235.000	10 Kg		Rp 2.350.000	
5	Gula Cair	Rp 25.000	120		Rp 3.000.000	

			Liter		
6	Air	Rp 2.000	2000	Rp 4.000.000	Menggunakan Water Purifire
			Liter		
7	Es batu	Rp 1.500	300	Rp 450.000	Menggunakan Cub Ice Maker
			Kg		
Total				Rp 28.930.000	

Tabel 3. Biaya Tenaga Kerja Langsung Bulan Januari 2023

Biaya Tenaga Kerja Langsung Bulan Januari 2023

No	Nama	Jabatan	Hari Kerja Normal	Hari Kerja	Gaji Pokok	Tunjangan Tetap	Total Gaji
1	karyawan 1	SPV	25	25	Rp3.200.000	Rp 200.000	Rp 3.400.000
2	karyawan 2	Barista	25	23	Rp2.800.000	Rp 200.000	Rp 3.000.000
3	karyawan 3	Barista	25	24	Rp2.800.000	Rp 200.000	Rp 3.000.000
4	karyawan 4	Barista	25	25	Rp2.800.000	Rp 200.000	Rp 3.000.000
Total							Rp 12.400.000

Tabel 4. Perhitungan Biaya Overhead Pabrik

Biaya Overhead Bulan Januari 2023

Jenis Biaya	Tetap/Variabel	Jumlah
Biaya Wifi	Variabel	Rp 965.000
Biaya Sewa	Tetap	Rp 6.000.000
Biaya ATK	Variabel	Rp 300.000
Biaya promosi	Tetap	Rp 1.000.000
Total		Rp 8.265.000

B. Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing

Full costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang 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 (Mulyadi, 2010:5) sedangkan menurut Bustami dan (Nurlela, 2006:12) Kalkulasi biaya penuh (*full costing*) merupakan suatu metode dalam perhitungan harga pokok yang dibebankan kepada produk dengan memperhitungkan seluruh biaya produksi baik yang bersifat variable maupun yang bersifat tetap. Pada

metode ini biaya overhead pabrik dibebankan kepada produk jadi atau ke harga pokok penjualan berdasarkan tarif yang ditentukan pada aktivitas normal atau aktivitas yang sesungguhnya terjadi.

Metode *full costing* memperhitungkan biaya tetap karena biaya ini dianggap melekat pada harga pokok persediaan baik barang jadi maupun persediaan barang dalam proses yang belum terjual dan dianggap harga pokok penjualan jika produk tersebut sudah habis dijual. Dengan demikian biaya produksi menurut metode *full costing* terdiri dari unsur-unsur biaya sebagai berikut :

Tabel 5. Perhitungan Harga Pokok Produksi Kenangan mantan dengan Metode Full Costing

Harga Pokok Produksi 1 Gelas Kopi Kenangan Mantan		
Biaya	Kuantitas	Jumlah
Biaya Bahan Baku		
Biji Kopi (Kopi Hitam Bubuk)	1 sdm	Rp1.000
Krimer Bubuk	2 sdm	Rp750
Susu Cair Full Cream	150 ml	Rp2.000
Gula Aren	30 ml	Rp750
Gula Cair	10 ml	Rp300
Air	100 ml	Rp500
Es batu	secukupnya	Rp200
Biaya Tenaga Kerja (4 Barista)		Rp3.000
Biaya Overhead Variabel		
Biaya Wifi		Rp400
Biaya ATK		Rp500
Biaya Overhead Tetap		
Biaya Sewa		Rp1.000
Biaya Promosi		Rp500
Total Harga Pokok Produksi		Rp10.900

Tabel 6. Perhitungan Harga Pokok Produksi Kenangan Matcha Latte dengan Metode Full Costing

Harga Pokok Produksi 1 Matcha Latte (Regular Size)		
Biaya	Kuantitas	Jumlah
Biaya Bahan Baku		
Matcha Powder	2 sdm	Rp2.000
Krimer Bubuk	2 sdm	Rp750
Susu Cair Full Cream	150 ml	Rp2.000
Gula Cair	50 ml	Rp300
Air	100 ml	Rp500
Es batu	secukupnya	Rp200

Biaya Tenaga Kerja (4 Barista)	Rp3.000
Biaya Overhead Variabel	
Biaya Wifi	Rp400
Biaya ATK	Rp500
Biaya Overhead Tetap	
Biaya Sewa	Rp1.000

SIMPULAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana perusahaan menghitung harga pokok produksi dan untuk mengetahui perbandingan nilai harga pokok produksi antara metode Full Costing dan Variabel Costing. Berdasarkan analisis dari pembahasan hasil penelitian, penulis dapat menarik kesimpulan yaitu :

1. Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing diperoleh biaya produksi masing-masing produk yakni kopi kenangan mantan sebesar Rp 10.900 dan matcha latte sebesar Rp 11.150. Dalam penentuan harga jual menggunakan metode full costing menunjukkan metode tersebut memiliki angka nominal lebih tinggi daripada metode variable costing dalam perhitungan harga produksi, hal ini disebabkan dalam perhitungan harga pokok produksi pada metode full costing memasukkan semua unsur biaya yaitu biaya tetap maupun biaya variabel.
2. Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi dengan metode variable costing diperoleh biaya produksi masing-masing produk yakni kopi kenangan mantan sebesar Rp 9.400, dan matcha latte sebesar Rp 9.650 Dalam penentuan harga jual menunjukkan metode variable costing memiliki angka nominal lebih rendah daripada metode full costing, hal ini disebabkan dalam perhitungan harga pokok produksi pada metode variable costing hanya memperhitungkan biaya variable saja.
3. Metode variabel costing kurang tepat dalam menentukan harga pokok produksi. Karena hanya menghitung biaya overhead variabel dan mengesampingkan biaya overhead tetap. Sedangkan metode full costing memberikan informasi yang detail terkait biaya yang dikeluarkan karena menghitung biaya overhead tetap dan variabel dalam penentuan harga pokok produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Purwaji, 2016. Wibowo dan H Murtanto. Pengantian Akuntansi. Edisi Kedua. Salemba Empat.
- Ahmad. 2007. Media Pembelajaran. Makasar. Badan Penerbit Universitas Negeri Makasar.
- Bustami dan Bastian Nurlela, 2010. Akuntansi Biaya. Yogyakarta : Graha Ilmu.

- Bustami.2011.Penjaminan Mutu Pelayanan Kesehatan & Akseptabilitasnya. Jakarta: Erlangga.
- Carter, William K., dan Milton F. Usry, 2004, Cost Accounting, alih bahasa oleh Krista S.E., Akt., Akuntansi Biaya, Jakarta: Salemba Empat.
- Hansen, Don R. & Mowen, Maryane M. 2012. Management Accounting. Edisi 7. South-Western College Publishing Cincinnati: Ohio
- Horngren, Charles T., et al. 2011. Akuntansi Biaya. Edisi 7. PT INDEKS kelompok GRAMEDIA: Jakarta
- Kholmi, Masiyah dan Yuningsih. 2009. Akuntansi Biaya. Malang: UMM Press
- Kurniawan, 2015. Pengaruh Kepuasan Kerja, Motivasi Kerja dan Kedisiplinan
- Lanen, William N., Shannon W. Anderson, and Michael W. Maher. Fundamental of Cost Accounting. 4. New York: McGraw-Hill Irwin, 2014.
- Minasari Nasution, Abdul Gani dkk. 2023. Penerapan Break Even Point Dan Perencanaan Laba Dalam Menilai Kinerja Keuangan Pada Ptpn-III Medan. Innovative Journal Of Social Science Research. Volume 3 nomor 3.
- Minasari Nasution. 2020. Implementasi Penganggaran Biaya Produksi Sebagai Alat Bantu Dalam Pengendalian Biaya Produksi guna Pencapaian efektifitas produksi Pada PT.Asam Jawa Medan. Jurnal Bisman Info. Desember. Volume 7. Nomor 4
- Mulyadi. 2017. Sistem Akuntansi. Jakarta: Salemba Empat.
- Mulyadi. 2016. Sistem Akuntansi Edisi 4. Jakarta: Salemba Empat
- Pianda, Didi. Kinerja Guru: Pengantar akuntansi dan harga pokok produksi. Sukabumi: CV Jejak, 2018.
- Raiborn, Cecilia A dan Michael R. Kinney. 2011. Akuntansi Biaya: Dasar dan Perkembangan. Edisi Ketujuh. Jakarta: Salemba Empat.
- Siregar, dkk. 2014. Akuntansi Biaya, Edisi 2. Salemba Empat, Yogyakarta.
- Sujarweni, V. Wiratna. 2019. Analisis Laporan Keuangan Teori, Aplikasi, dan Hasil Penelitian. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.