

Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dan Variabel Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual pada Toko Imelda Bakery

Albertini Noveritas Putri Darabogar

Universitas Nusa Nipa Maumere

Korespondensi penulis: darabogarlbertini10@gmail.com

Henrikus Herdi

Universitas Nusa Nipa Maumere

Siktania Maria Diliansa

Universitas Nusa Nipa Maumere

Abstract. *This research aims to determine the determination of product selling prices using a full costing and variable costing approach at the Imelda bakery shop. The data sources used in this research are primary data and secondary data. Primary data in this research is from interviews, and secondary data in this research is from financial report data. Data collection techniques used in this research were observation, interviews and documentation. The data analysis technique used in this research, namely quantitative descriptive analysis, is used to explain calculations using the full costing method and variable costing in determining the cost of production and then this information will be used as a basis for determining product selling prices. The results of the research show that the calculations use the method full costing produces higher production value compared to using the variable costing method. This is because the full costing method includes all costs, both fixed and variable, in the calculation of the cost of production, whereas the variable costing method does not include all types of costs, only variable costs.*

Keywords: *Cost of Production, Full Costing, Variable Costing, Selling Price*

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penetapan harga jual produk dengan menggunakan pendekatan full costing dan variabel costing pada toko Imelda bakery. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer dalam penelitian ini yaitu dari hasil wawancara, dan data sekunder dalam penelitian ini yaitu dari data laporan keuangan. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini melalui observasi, wawancara dan dokumentasi. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu analisis deskriptif kuantitatif digunakan untuk menjelaskan perhitungan dengan menggunakan metode full costing dan variabel costing dalam menentukan harga pokok produksi yang kemudian informasi tersebut akan dijadikan landasan dalam penentuan harga jual produk.. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan menggunakan metode full costing menghasilkan nilai produksi lebih tinggi dibandingkan dengan menggunakan metode variabel costing. Hal ini dikarenakan metode full costing memasukkan semua biaya baik yang bersifat tetap maupun variabel kedalam perhitungan harga pokok produksinya sedangkan pada metode variabel costing tidak memasukkan semua jenis biaya hanya biaya variabel saja.

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

PENDAHULUAN

Suatu usaha yang telah berdiri tentunya ingin berkembang dan terus menjaga kelangsungan usahanya, maka pihak manajemen dalam sebuah usaha perlu membuat suatu kebijakan berupa penentuan harga pokok produksi, jika perhitungan harga pokok produksi tidak tepat maka akan mempengaruhi penentuan harga jual produk yang tidak tepat juga. Penetapan harga jual produk memerlukan berbagai pertimbangan misalnya perhitungan harga pokok produksi yang tinggi atau terlalu rendah maka suatu produk tidak dapat bersaing di pasar dan perusahaan tidak mencapai laba yang maksimal (Rudiyanto,2016).

Salah satu cara agar usaha terus berkembang ialah dengan memperhatikan segmen pasar ketika usaha telah siap maka pasar akan mendatangkan keuntungan yang menjanjikan, dan terus mengembangkan produk yang sudah ada serta berkomitmen dalam mengusahakan yang terbaik bagi para konsumen agar perusahaan mampu menghasilkan laba, maka manajemen perusahaan harus merencanakan untuk mengetahui seberapa besar pendapatan yang diperoleh perusahaan serta yang dikeluarkan maka perusahaan harus menetapkan harga pokok produksi dan harga jual (Purba,2019).

Proses perhitungan harga pokok produksi berguna untuk meningkatkan pengetahuan bagi pemilik-perusahaan kecil yang bergerak dalam bidang produksi. Proses ini dapat mengetahui harga jual yang sesuai untuk suatu barang. Dalam pengembangan sumber daya manusia bagi produsen kecil pemerintah membuat kebijakan untuk mempercepat pertumbuhan ekonomi yang terkait langsung dengan UMKM. Melalui peraturan pemerintah No. 17 Tahun 2013 tentang pelaksanaan Undang-Undang Republik Indonesia No.20 Tahun 2008 tentang UMKM, disebutkan bahwa pengertian UMKM didefinisikan sesuai dengan jenis usahanya, yaitu: usaha mikro, usaha kecil, usaha menengah. Dalam Undang-Undang ini juga mengatur beragam aspek terkait UMKM seperti asas dan tujuan serta prinsip dan pemberdayaannya. Asas dan tujuannya yaitu bahwa usaha mikro, kecil dan menengah berasaskan: kekeluargaan, kemandirian, demokrasi ekonomi, kebersamaan, berkelanjutan, berwawasan lingkungan, keseimbangan kemajuan.

Harga pokok produksi adalah sejumlah biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk di jual (Mulyadi 2012:14). Harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurang persediaan produk dalam proses akhir. Harga pokok produksi terikat pada periode waktu tertentu, harga pokok produksi akan sama dengan biaya produksi apabila tidak ada persediaan produk dalam proses awal dan akhir (Bustami dan Nurlala 2010:49).

Menurut Supriyono (2013:211) harga jual merupakan jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan. Dari definisi ini dapat ditarik kesimpulan bahwa harga jual merupakan jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada konsumen atas produk maupun jasa yang dijual, dengan harapan harga jual yang dibebankan tersebut dapat menutupi biaya penuh yang bersangkutan dengan produk atau jasa tersebut dan dapat menghasilkan laba yang diinginkan perusahaan tersebut. Harga jual yang dibebankan atas produk yang dijual haruslah tepat, dan harga jual yang tepat haruslah sesuai dengan kualitas produk yang dijual, serta harga jual tersebut dapat memberikan kepuasan pada konsumen.

Adapun penelitian lain yang mendukung penelitian ini adalah penelitian yang dilakukan Nafisah Nallatun, A Manaf Dientri, Darmayanti Novi, Winarno Wahyu, Hairudin (2021) berdasarkan perbandingan antara metode full costing dan variabel costing HPP perusahaan, HPP menurut metode full costing memiliki nilai nominal lebih tinggi dibandingkan dengan metode variabel costing. Hal ini disebabkan dalam perhitungan seluruh biaya-biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan selama memproduksi produk baik variabel maupun tetap.

TINJAUAN PUSTAKA

Clean Surplus Theory

Teori clean surplus menjelaskan bahwa teori yang mendasari relevansi nilai akuntansi. Olshon dalam Wiyadi (2016) mengatakan bahwa teori ini memberikan kerangka pengukuran yang konsisten yang menunjukkan bagaimana pasar bereaksi terhadap komponen neraca dan laporan laba rugi. Teori ini menunjukkan bahwa nilai perusahaan yang bergantung pada variabel akuntansi yang fundamental konsisten dengan perspektif pengukuran. Digunakan untuk mengestimasi nilai dari saham perusahaan yang kemudian dibandingkan dengan nilai pasar aktual, untuk mengidentifikasi kemungkinan terjadinya penilaian terlalu tinggi atau rendah dari pasar. Clean surplus theory menekankan pada kegunaan dari laporan informasi keuangan saat ini untuk memprediksi laba usaha dimasa depan. Nilai pasar dari perusahaan dapat dipahami sebagai laba agregasi perusahaan dimasa yang akan datang, laba diharapkan dimasa yang akan datang tersebut memberikan informasi yang cukup menghitung nilai saat ini dalam penentuan nilai perusahaan.

Konsep Dasar Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya merupakan salah satu pengkhususan dalam akuntansi, sama halnya dengan akuntansi keuangan, akuntansi pemerintahan, akuntansi pajak dan sebagainya. Ciri utama yang membedakan akuntansi biaya dengan akuntansi yang lain adalah kajian datanya.

Akuntansi biaya mengkaji data biaya untuk digolongkan, dicatat, dianalisis dan dilaporkan dalam laporan informasi akuntansi.

Akuntansi biaya pernah dianggap hanya berlaku dalam perusahaan manufaktur, tetapi pada saat ini setiap jenis dan ukuran organisasi memperoleh manfaat dari penggunaan akuntansi biaya. Misalnya akuntansi biaya yang digunakan institusi keuangan, perusahaan transportasi, firma jasa profesional, rumah sakit, lembaga pendidikan serta aktivitas pemasaran dan administratif dalam perusahaan manufaktur (Sofia dan Septian 2014:10).

Firmansah (2014:25) menulis dalam bukunya biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi yang dapat diukur dalam satuan uang, baik yang telah terjadi maupun yang akan terjadi untuk tujuan tertentu. Berdasarkan pengertian tersebut, terdapat empat unsur pokok dalam definisi biaya tersebut yaitu:

1. Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi
2. Biaya dapat diukur dengan satuan rupiah
3. Biaya merupakan pengorbanan yang telah terjadi atau akan terjadi
4. Biaya merupakan pengorbanan yang mempunyai tujuan

Menurut Sujarweni (2014:20) ada tiga tujuan pokok dalam mempelajari akuntansi biaya adalah memperoleh informasi biaya yang akan digunakan untuk:

1. Penentuan harga pokok produk

Tujuan mempelajari akuntansi biaya agar dapat memperoleh informasi biaya untuk penentuan harga pokok produk yang digunakan perusahaan untuk menentukan besarnya laba diperoleh dan juga menentukan harga jual.

2. Perencanaan biaya dan pengendalian biaya

Akuntansi biaya menyajikan informasi biaya yang mencakup biaya masa lalu dan biaya yang akan datang.

3. Pengambilan keputusan khusus

Tujuannya untuk memperoleh informasi biaya sebagai pengambilan keputusan yang berkaitan dengan pemilihan berbagai tindakan alternatif yang akan dilakukan perusahaan misalnya:

- a) Menerima atau menolak pesanan dari konsumen
- b) Mengembangkan produk
- c) Memproduksi produk baru
- d) Membeli atau membuat sendiri
- e) Menjual langsung atau memproses lebih lanjut

Harga Pokok Produksi

Bagi perusahaan industri harga pokok produksi merupakan bagian terbesar dari biaya yang harus dikeluarkan perusahaan. Jika informasi biaya untuk pekerjaan atau proses tersedia dengan cepat, maka manajemen mempunyai dasar yang kuat untuk merencanakan kegiatannya. Perusahaan harus cermat dan rinci dalam membuat laporan keuangan terutama yang berkaitan dengan biaya produksi agar tidak terjadi penyimpangan-penyimpangan serta pemborosan biaya dalam proses produksi.

Perhitungan harga pokok produksi dalam suatu perusahaan industri bertujuan untuk memenuhi kebutuhan baik pihak manajemen perusahaan maupun pihak luar perusahaan. Untuk memenuhi tujuan perhitungan harga pokok produksi tersebut akuntansi biaya mencatat, mengklasifikasikan dan meringkas biaya-biaya pembuatan produk.

Menurut Mulyadi (2014:17) bahwa harga pokok produksi merupakan sejumlah biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Menurut Mulyadi, dalam pembuatan produk terdapat dua kelompok biaya yaitu biaya produksi dan non produksi. Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk, sedangkan biaya non produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan non produksi, seperti kegiatan pemasaran dan kegiatan administrasi dan umum.

Supriyono (2013:144) mengemukakan bahwa harga pokok produksi merupakan aktiva atau jasa yang dikorbankan atau diserahkan dalam proses produksi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik dan termasuk biaya produksi

Firmansyah (2014:57) menjelaskan bahwa harga pokok produksi merupakan penjumlahan seluruh pengorbanan sumber ekonomi yang digunakan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk jadi. Suatu perusahaan perlu menentukan harga pokok produksi yang dihasilkan karena harga pokok merupakan salah satu faktor yang ikut mempengaruhi harga jual dasar dan penentuan kebijakan-kebijakan yang berhubungan dengan pengolahan perusahaan.

Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi

Halim (2013:47) mengemukakan bahwa metode penentuan harga pokok produksi adalah dengan membebankan semua biaya produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik) baik bersifat tetap maupun variabel kepada produk atau jasa. Unsur-unsur biaya pada harga pokok produksi terdapat dua pendekatan yaitu full costing dan variabel costing.

Metode perhitungan harga pokok produksi adalah cara memperhitungkan unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi terdapat dua pendekatan yaitu metode full costing dan variabel

costing. Perbedaan pokok antara kedua metode tersebut terletak pada perlakuan terhadap biaya produksi laporan laba rugi.

a. Metode full costing

Menurut Mulyadi (2014:17) metode full costing adalah metode penentuan harga pokok produksi kedalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap.

b. Metode variabel costing

Mulyadi (2014:18), variabel costing adalah metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel kedalam cost produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel.

Menurut Samryn (2012:78-79) dibandingkan dengan laporan yang menggunakan metode full costing, metode variabel costing lebih banyak memberikan manfaat bagi keperluan internal manajemen diantaranya adalah:

1. Laba periodik tidak dipengaruhi oleh tingkat persediaan
2. Dengan menggunakan variabel costing, biaya produksi per unit tidak mengandung biaya tetap.
3. Biaya pabrik dan laporan laba rugi dalam bentuk variabel costing lebih dekat dalam mengikuti pemikiran manajemen.
4. Pendekatan ini memungkinkan manajemen mengidentifikasi biaya-biaya yang dapat dan tidak dapat dikendalikan dalam jangka pendek.
5. Data variabel costing relatif memudahkan penilaian kinerja menurut produk, wilayah, kelas pelanggan dan segmen lain dalam bisnis.

Sofia Prima Dewi (2014) Cost produksi yang dihitung dengan metode variabel costing terdiri dari unsur cost produksi variabel (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel ditambah dengan biaya non produksi variabel) (biaya pemasaran variabel dan biaya administrasi dan umum variabel) dan biaya tetap (biaya overhead pabrik tetap, biaya pemasaran tetap dan biaya administrasi umum tetap).

Perbedaan Metode Full Costing dan Variabel Costing

Mulyadi (2014:27) perbedaan pokok antara full costing dan variabel costing sebetulnya terletak pada perlakuan biaya tetap produksi tidak langsung. Dalam metode full costing dimasukkan unsur biaya produksi karena masih berhubungan dengan pembuatan produk

berdasar tarif budget, sehingga apabila produksi sesungguhnya berbeda dengan budgetnya maka akan timbul kekurangan atau kelebihan pembebanan.

METODE PENELITIAN

Rancangan Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian yang bersifat deskriptif kuantitatif. Menurut Sugiyono (2017:56) pendekatan deskriptif yaitu penelitian deskriptif dilakukan untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih (variabel yang berdiri sendiri). Metode penelitian kuantitatif menurut Sugiyono (2017:14) dapat diartikan sebagai metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat positivisme, digunakan untuk meneliti pada populasi atau sampel tertentu, teknik pengambilan sampel pada umumnya dilakukan secara random.

Tempat dan Waktu Penelitian

Tempat Penelitian

Tempat penelitian untuk memperoleh data adalah toko Imelda Bakery yang terletak di jln. Ahmad Yani, Nangaming, Kec. Alok, Kab. Sikka. Dipilihnya lokasi tersebut karena topik penelitian yang berkaitan dengan penentuan harga jual produk. Selain itu, perusahaan yang dipilih menjadi objek penelitian merupakan perusahaan manufaktur yang bergerak dibidang pengolahan roti dan aneka kue lainnya.

Waktu Penelitian

Dalam melakukan penelitian pasti memerlukan proses yang memerlukan waktu yang cukup lama. Demikian juga penelitian ini, peneliti melakukan penelitian kurang waktu satu bulan yang akan dilaksanakan pada tanggal 23 Februari - 8 Maret 2023.

Jenis dan Sumber Data

Jenis Data

Data adalah sekumpulan informasi yang diperlukan untuk pengambilan keputusan. Data merupakan keterangan-keterangan yang diperoleh dari suatu penelitian dan atau melalui referensi dan dapat digunakan dalam menganalisa permasalahan yang dihadapi.

Sumber Data

Sumber data menurut Sujarweni (2018:172) merupakan subjek dari mana asal dan penelitian ini dapat diperoleh. Sumber data dibagi menjadi dua yaitu data primer dan sekunder.

Teknik Pengumpulan Data

1. Observasi

Menurut Sugiyono (2017:203) observasi adalah pengumpulan data atas keterangan yang harus dijalankan dengan melakukan usaha-usaha pengamatan secara langsung ketempat yang akan di teliti. Observasi secara langsung yang akan dilakukan peneliti dalam penelitian ini akan membantu menjawab rumusan masalah yang akan diteliti. Sehingga peneliti akan mengetahui kevalidan dari data yang diperoleh peneliti akan melakukan observasi secara langsung dengan kehadiran peneliti ketika observasi dapat diketahui kebenaran dan hasil penelitian.

2. Wawancara

Menurut Sugiyono (2017:231) wawancara adalah suatu kegiatan dimana untuk mendapatkan informasi secara langsung dengan mengungkapkan pertanyaan-pertanyaan kepada para responden. Dalam penelitian ini peneliti akan melakukan wawancara secara langsung kepada pihak terkait untuk meminta informasi dan data yang berkaitan dengan penelitian.

3. Dokumentasi

Menurut Sugiyono (2018:476) dokumentasi adalah sebuah cara yang dilakukan untuk mendapatkan informasi dalam bentuk buku, arsip, dokumen, tulisan angka dan gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung laporan penelitian. Studi dokumen merupakan pelengkap dari penggunaan teknik wawancara dan studi kepustakaan akan lebih dapat di percaya atau mempunyai kredibilitas yang tinggi jika di dukung oleh foto-foto atau karya tulis akademik yang sudah ada. Tetapi tidak semua dokumen memilih tingkat kredibilitas yang tinggi, sebagai contoh banyak foto yang tidak mencerminkan keadaan aslinya karena foto bisa saja di buat untuk kepentingan tertentu.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Objek Penelitian

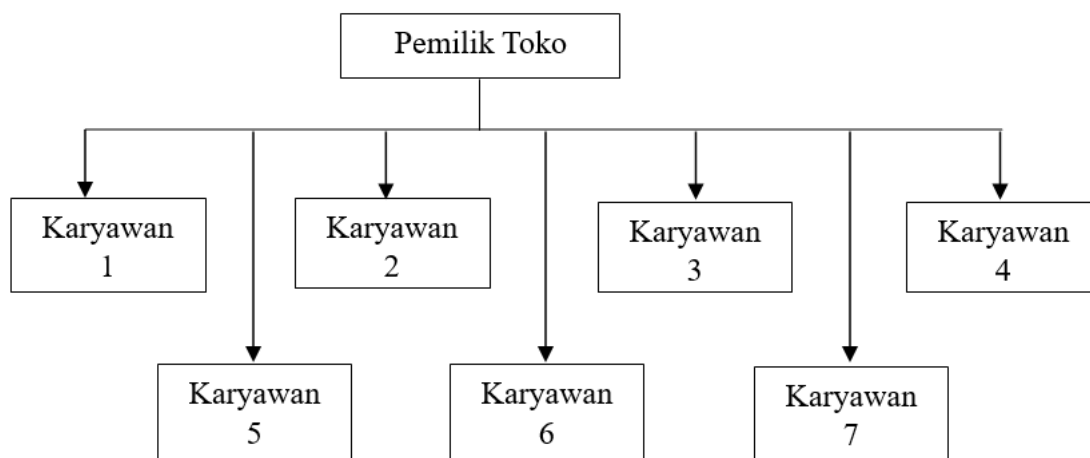
Sejarah Singkat Perusahaan

Toko Imelda Bakery adalah sebuah toko usaha yang memproduksi roti, kue yang beralamat di jln. Ahmad Yani, Nangameting, Kec. Alok, Kab. Sikka. Usaha ini dirintis pada tahun 2018, setelah melalui proses yang panjang. Toko Imelda bakery ini sudah berjalan kurun waktu selama 5 tahun dan terus berkembang. Dalam menjalankan operasi usaha ini Koko bersama istrinya cece Imelda berperan sebagai pemilik serta merangkap sebagai pimpinan.

Toko Imelda ini memproduksi untuk wilayah kota Maumere. Pemilik usaha bakery ini selalu mengedepankan kualitas produknya dibandingkan dengan kuantitas, hal ini untuk memberikan kepuasan dan mendapatkan kepercayaan pelanggan.

Struktur Organisasi Perusahaan

Toko Imelda Bakery mempunyai struktur organisasi yang masih sederhana. Pemilik toko menjabat sebagai pemimpin sekaligus memegang peranan dibagian keuangan dan secara langsung membawahi bagian karyawan lainnya. Semua karyawan tersebut memiliki tugas serta tanggung jawab yang sama dan berhubungan langsung dalam pembuatan roti. Berikut ini kerangka struktur organisasi toko Imelda Bakery:



Gambar: |1. Struktur Organisasi
Sumber: Imelda Bakery, 2023

Uraian Tugas Dan Tanggung Jawab

Adapun tugas, wewenang dan tanggung jawab para pelaksana/karyawan perusahaan. Toko Imelda Bakery adalah sebagai berikut:

1. Pemilik Toko Mempunyai Tugas:
 - a. Pemantau jalannya usaha perusahaan.
 - b. Sebagai petugas keuangan .
 - c. Pembuat dan pemeriksa arus kas keuangan perusahaan.
 - d. Penanggung jawab terhadap karyawan lainnya seperti gaji.
 - e. Bertugas sebagai kasir atau tempat transaksi apabila terjadi penjualan produk.
2. Karyawan
 - a. Membantu dalam pembuatan produk
 - b. Pengawas pabrik.

Hasil Penelitian

Penentuan Harga Jual Pada Toko Imelda Bakery

Dalam penentuan harga jual. Adapun biaya-biaya produksi yang digunakan dalam penelitian ini adalah produk roti adalah sebagai berikut:

1. Biaya variabel

Biaya yang jumlahnya berubah-ubah, namun perubahannya sebanding dengan perubahan volume produksi/penjualan. Diantaranya: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung.

2. Biaya tetap

Biaya yang tidak berubah jumlahnya walaupun jumlah yang diproduksi/dijual berubah dalam kapasitas normal. Diantaranya : biaya pembelian mesin.

3. Biaya semi variabel

Biaya yang jumlahnya ada yang berubah-ubah sesuai dengan perubahan kuantitas dan ada tarif tetapnya. Diantaranya: biaya telpon, biaya listrik, kedua biaya tersebut terdiri dari biaya anggaran yang pasti harus dibayar dan biaya pemakaian.

4. Biaya bertingkat

Biaya yang dikeluarkan sifatnya tetap harus dikeluarkan dalam suatu rentang produksi. Diantaranya: biaya pembelian mesin pertama, jika produksi terlalu banyak mesin pertama yang dibeli tidak sesuai kapasitas maka perusahaan membeli mesin kedua. Biaya-biaya yang ada pada Imelda bakery diatas lalu digolongkan menjadi tiga bagian yaitu: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik baik berperilaku tetap maupun variabel sehingga membentuk harga pokok produksi (HPP).

5. Bahan baku

Bahan baku yang digunakan dalam memproduksi roti adalah tepung, gula, mentega, susu bubuk, coklat batang, telur, pelembut, coklat bubuk. Dari bahan pokok inilah diolah menjadi roti dengan jumlah roti yang diproduksi selama 1 tahun adalah 312.000 roti. Berikut adalah tabel yang menunjukkan biaya bahan baku:

Tabel 1. Bahan baku tahun 2020

Keterangan	Penggunaan	Harga (Rp)	Total (Rp)
Tepung	125 sak	3.400.000	425.000.000
Gula	60 karung	3.000.000	180.000.000
Mentega	72 karton	6.000.000	432.000.000
Susu bubuk	24 sak	2.000.000	48.000.000
Cokelat batang	100 karton	900.000	90.000.000
Telur	130 ikat	700.000	91.000.000
Pelembut	60 pak	72.000	4.320.000
Cokelat bubuk	24 sak	1.000.000	24.000.000
Total			1.294.320.000

Sumber: laporan data Imelda bakery

Dari tabel 1 perhitungan bahan baku pada tahun 2020 sebesar Rp 1.294.320.000. Pada tahun 2020 pembelian bahan baku diantaranya: tepung Rp 3.400.000, gula Rp 3.000.000, mentega Rp 6.000.000, susu bubuk Rp 2.000.000, cokelat batang Rp 900.000, telur Rp 700.000, pelembut Rp 72.000, cokelat bubuk Rp 1.000.000.

1. Biaya tenaga kerja langsung

Biaya tenaga kerja langsung merupakan balas jasa yang diberikan oleh perusahaan pada semua karyawan yang ada dalam proses produksi. Biaya tenaga kerja yang terjadi pada toko Imelda bakery dihitung:

Tabel 2. Biaya tenaga kerja langsung tahun 2020

Upah (Rp)	Jumlah Karyawan	Total (Rp)
120.000.000	6 orang	720.000.000
Total		720.000.000

Sumber: data laporan Imelda bakery

Dari tabel 2 total biaya tenaga kerja langsung yang terjadi pada tahun 2020 sebesar Rp 720.000.000. Upah yang diterima Rp 120.000.000 dengan jumlah karyawan 6 orang.

2. Biaya overhead pabrik

Biaya overhead pabrik merupakan biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung yang dikelompokkan menjadi beberapa golongan berikut:

3. Biaya bahan penolong

Pada perusahaan ini bahan penolong yang digunakan toko Imelda bakery adalah selai, daging, alas kue, butter cream, gas dengan total biaya Rp 8.160.000 / tahun

4. Biaya reparasi dan pemeliharaan

Biaya reparasi dan pemeliharaan berupa mesin dan peralatan lain sebesar Rp 350.000.000 / tahun

5. Biaya yang timbul sebagai akibat berlalunya waktu

Perusahaan menghitung biaya asuransi karyawan sebesar Rp 5.000.000

6. Biaya lain yang langsung memerlukan pengeluaran uang

Perusahaan menghitung biaya listrik, air sebesar Rp 61.120.000 / tahun

Tabel 3. Biaya overhead pabrik tahun 2020

Keterangan	Tetap (Rp)	Variabel (Rp)
Biaya bahan penolong		8.160.000
Biaya reparasi dan pemeliharaan	350.000.000	
Biaya yang timbul akibat berlalunya waktu	5.000.000	
Biaya lain yang langsung memerlukan uang		61.120.000
Jumlah	355.000.000	69.280.000
Total biaya overhead pabrik		424.280.000

Sumber: data laporan Imelda bakery

Dari tabel 3 total biaya overhead pabrik sebesar Rp 424.280.000. Biaya overhead pabrik terbagi menjadi dua yaitu biaya overheadpabrik tetap dan biaya overhead pabrik variabel. Biaya overhead pabrik tetap yang terdiri dari biaya reparasi dan pemeliharaan mesin, biaya yang timbul akibat berlalunya waktu sebesar Rp 355.000.000, sedangkan biaya overhead pabrik variabel dari bahan penolong dan biaya lain yang langsung memerlukan uang sebesar Rp 69.280.000. Dari uraian diatas didapatkan harga pokok produksi untuk tahun 2020 toko Imelda bakery yaitu sebagai berikut:

Tabel 4. Harga pokok produksi tahun 2020

Jenis biaya	Jumlah (Rp)
Biaya bahan baku	1.294.320.000
Biaya tenaga kerja langsung	720.000.000
Biaya overhead pabrik	424.280.000
Total	2.438.600.000

Sumber: data laporan Imelda bakery

Dari tabel 4 dapat dilihat bahwa total harga pokok produksi pada tahun 2020 sebesar Rp 2.438.600.000, hasil tersebut merupakan penjumlahan antara biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Maka perhitungan harga jual per unit dengan laba yang diinginkan Imelda bakery sebesar 25% / tahun adalah sebagai berikut:

Perhitungan menurut Imelda bakery:

Biaya bahan baku + biaya operasional + biaya bahan penolong

Rp 1.294.320.000 + 30% + Rp 8.160.000 = Rp 1.690.776.000

Harga jual = Rp 1.294.320.000 + (25% x Rp 1.294.320.000)

= Rp 1.617.900.000

Harga jual per unit = Rp 1.617.900.000 / 312.000 (roti)

= Rp 5.185

1. Bahan baku

Bahan baku yang digunakan dalam memproduksi roti adalah tepung, gula, susu bubuk, cokelat batang, telur, pelembut, cokelat bubuk. Dari bahan pokok inilah diolah menjadi roti dengan jumlah roti yang diproduksi selama 1 tahun adalah 312.000 roti. Berikut adalah tabel yang menunjukkan biaya bahan baku:

Tabel 5. Bahan baku tahun 2021

Keterangan	Penggunaan	Harga (Rp)	Total (Rp)
Tepung	120 sak	3.360.000	403.200.000
Gula	60 karung	4.800.000	288.000.000
Mentega	60 karton	6.600.000	396.000.000
Susu bubuk	20 sak	1.500.000	30.000.000
Cokelat batang	120 karton	1000.000	120.000.000
Telur	480 ikat	300.000	144.000.000
Pelembut	60 pak	60.000	3.600.000
Cokelat bubuk	24 sak	1.000.000	24.000.000
Total			1.408.800.000

Sumber: data laporan Imelda bakery

Dari tabel 5 perhitungan bahan baku pada tahun 2021 sebesar Rp 1.408.800.000. pada tahun 2021 pembelian bahan baku diantaranya: tepung Rp 3.360.000, gula Rp 4.800.000, mentega Rp 6.600.000, susu bubuk Rp 1.500.000, coklat batang Rp 1000.000, telur Rp 300.000, pelembut Rp 60.000, coklat bubuk Rp 1.000.000.

2. Biaya tenaga kerja langsung

Biaya tenaga kerja langsung merupakan balas jasa yang diberikan oleh perusahaan pada semua karyawan yang ada dalam proses produksi. Biaya tenaga kerja yang terjadi pada toko Imelda bakery dihitung:

Tabel 6. Biaya tenaga kerja langsung tahun 2021

Upah (Rp)	Jumlah karyawan	Total (Rp)
142.800.000	7 orang	999.600.000
Total		999.600.000

Sumber: data laporan Imelda bakery

Dari tabel 6 total biaya tenaga kerja langsung yang terjadi pada tahun 2021 sebesar Rp 999.600.000. Upah yang diterima Rp 142.800.000 dengan jumlah karyawan 7 orang.

3. Biaya overhead pabrik

Biaya overhead pabrik merupakan biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung yang dikelompokkan menjadi beberapa golongan berikut:

4. Biaya bahan penolong

Pada perusahaan ini bahan penolong yang digunakan toko Imelda bakery adalah selai, daging, alas kue, butter cream, gas dengan total biaya Rp 15.900.000 / tahun

5. Biaya reparasi dan pemeliharaan

Biaya reparasi dan pemeliharaan berupa mesin dan peralatan lain sebesar Rp 170.000.000 / tahun

6. Biaya yang timbul sebagai akibat berlalunya waktu

Perusahaan menghitung biaya asuransi karyawan sebesar Rp 1.000.000

7. Biaya lain yang langsung memerlukan pengeluaran uang

Perusahaan menghitung biaya listrik, air sebesar Rp 61.920.000 / tahun

Tabel 7. Biaya overhead pabrik tahun 2021

Keterangan	Tetap (Rp)	Variabel (Rp)
Biaya bahan penolong		15.900.000
Biaya reparasi dan pemeliharaan	170.000.000	
Biaya yang timbul akibat berlalunya waktu	1.000.000	
Biaya lain yang langsung memerlukan uang		61.900.000
Jumlah	171.000.000	77.800.000
Total biaya overhead pabrik		248.800.000

Sumber: data laporan Imelda bakery

Dari tabel 7 total biaya overhead pabrik sebesar Rp 248.800.000. Biaya overhead pabrik terbagi menjadi dua yaitu biaya overhead pabrik tetap dan biaya overhead pabrik variabel. Biaya overhead pabrik tetap yang terdiri dari biaya reparasi dan pemeliharaan mesin, biaya yang timbul akibat berlalunya waktu sebesar Rp 171.000.000, sedangkan biaya overhead pabrik variabel dari bahan penolong dan biaya lain yang langsung memerlukan uang sebesar Rp 77.800.000. Dari uraian diatas didapatkan harga pokok produksi untuk tahun 2021 toko Imelda bakery yaitu sebagai berikut:

Tabel 8. Harga pokok produksi tahun 2021

Jenis biaya	Jumlah (Rp)
Biaya bahan baku	1.408.800.000
Biaya tenaga kerja langsung	999.600.000
Biaya overhead pabrik	248.800.000
Total	2.657.200.000

Sumber: data laporan Imelda bakery

Dari tabel 8 dapat dilihat bahwa total harga pokok produksi pada tahun 2021 sebesar Rp 2.657.200.000, hasil tersebut merupakan penjumlahan antara biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Maka perhitungan harga jual per unit dengan laba yang diinginkan Imelda bakery sebesar 25% adalah sebagai berikut:

Perhitungan menurut Imelda bakery:

Biaya bahan baku + biaya operasional + biaya bahan penolong

$$= \text{Rp } 1.408.800.000 + 30\% + \text{Rp } 15.900.000 = \text{Rp } 1.847.340.000$$

$$\text{Harga jual} = \text{Rp } 1.847.340.000 + (25\% \times \text{Rp } 1.847.340.000)$$

$$= \text{Rp } 2.309.175.000$$

$$\text{Harga jual per unit} = \text{Rp } 2.309.175.000 / 312.000 \text{ (roti)} = \text{Rp } 7.401$$

1. Bahan baku

Bahan baku yang digunakan dalam memproduksi roti adalah tepung, gula, mentega, susu bubuk, cokelat batang, telur, pelembut, cokelat bubuk. Dari bahan pokok inilah diolah menjadi rotidengan jumlah roti yang diproduksi selama 1 tahun adalah 312.000 roti . Berikut adalah tabel yang menunjukkan biaya bahan baku:

Tabel 9. Bahan baku tahun 2022

Keterangan	Penggunaan	Harga	Total
Tepung	200 sak	3.500.000	700.000.000
Gula	50 karung	2.000.000	100.000.000
Mentega	40 karton	2.400.000	96.000.000
Susu bubuk	24 sak	1.000.000	24.000.000
Cokelat batang	120 karton	1.500.000	180.000.000
Telur	150 ikat	1.000.000	150.000.000
Pelembut	60 pak	72.000	4.320.000
Cokelat bubuk	20 sak	1.000.000	20.000.000
Total			274.430.000

Sumber: data laporan Imelda baker

Dari tabel 9 perhitungan bahan baku pada tahun 2022 sebesar Rp 1.274.430.000. pada tahun 2022 pembelian bahan baku diantaranya: tepung Rp 3.500.000, gula Rp 2.000.000, mentega Rp 2.400.000, susu bubuk Rp 1.000.000, cokelat batang Rp 1.500.000, telur Rp 1000.000, pelembut Rp 72.000, cokelat bubuk Rp 1.000.000.

2. Biaya tenaga kerja langsung

Biaya tenaga kerja langsung merupakan balas jasa yang diberikan oleh perusahaan pada semua karyawan yang ada dalam proses produksi. Biaya tenaga kerja yang terjadi pada toko Imelda bakery dihitung:

Tabel 10. Biaya tenaga kerja langsung tahun 2022

Upah (Rp)	Jumlah karyawan	Total (Rp)
126.000.000	7 orang	882.000.000
Total		882.000.000

Sumber: data laporan Imelda bakery

Dari tabel 10 total biaya tenaga kerja langsung yang terjadi pada tahun 2022 sebesar Rp 882.000.000. Upah yang diterima Rp 126.000.000 dengan jumlah karyawan 7 orang.

3. Biaya overhead pabrik

Biaya overhead pabrik merupakan biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung yang dikelompokkan menjadi beberapa golongan berikut:

1. Biaya bahan penolong

Pada perusahaan ini bahan penolong yang digunakan toko Imelda bakery adalah selai, daging, alas kue, butter cream, gas dengan total biaya Rp 15.900.000 / tahun

2. Biaya reparasi dan pemeliharaan

Biaya reparasi dan pemeliharaan berupa mesin dan peralatan lain sebesar Rp 184.000.000 / tahun

3. Biaya yang timbul sebagai akibat berlalunya waktu

Perusahaan menghitung biaya asuransi karyawan sebesar Rp 1.000.000

4. Biaya lain yang langsung memerlukan pengeluaran uang

Perusahaan menghitung biaya listrik, air sebesar Rp 62.160.000 / tahun

Tabel 11. Biaya overhead pabrik tahun 2022

Keterangan	Tetap (Rp)	Variabel (Rp)
Biaya bahan penolong		15.900.000
Biaya reparasi dan pemeliharaan	184.000.000	
Biaya yang timbul akibat berlalunya waktu	1.000.000	
Biaya lain yang langsung memerlukan uang		62.160.000
Jumlah	185.000.000	78.060.000
Total biaya overhead pabrik		263.060.000

Sumber: data laporan Imelda bakery

Dari tabel 11 total biaya overhead pabrik sebesar Rp 263.060.000. Biaya overhead pabrik terbagi menjadi dua yaitu biaya overhead pabrik tetap dan biaya overhead pabrik variabel. Biaya overhead pabrik tetap yang terdiri dari biaya reparasi dan pemeliharaan mesin, biaya yang timbul akibat berlalunya waktu sebesar Rp 185.000.000, sedangkan biaya overhead pabrik variabel dari bahan penolong dan biaya lain yang langsung memerlukan uang sebesar Rp 78.060.000.

Dari uraian diatas didapatkan harga pokok produksi untuk tahun 2022 toko Imelda bakery yaitu sebagai berikut:

Tabel 12. Harga pokok produksi tahun 2022

Jenis biaya	Jumlah (Rp)
Biaya bahan baku	1.274.430.000
Biaya tenaga kerja langsung	882.000.000
Biaya overhead pabrik	263.060.000
Total	2.419.490.000

Sumber: data laporan Imelda bakery

Dari tabel 12 dapat dilihat bahwa total harga pokok produksi pada tahun 2022 sebesar Rp 2.419.490.000, hasil tersebut merupakan penjumlahan antara biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Maka perhitungan harga jual per unit dengan laba yang diinginkan perusahaan sebesar 25% adalah sebagai berikut:

Perhitungan menurut Imelda bakery:

Biaya bahan baku + biaya operasional + biaya bahan penolong

$$= \text{Rp } 1.274.430.000 + 30\% + \text{Rp } 15.900.000 = \text{Rp } 1.672.659.000$$

$$\text{Harga jual} = \text{Rp } 1.672.659.000 + (25\% \times 1.672.659.000) = \text{Rp } 2.090.823.750$$

$$\text{Harga jual per unit} = \text{Rp } 2.090.823.750 / 312.000 \text{ (roti)} = \text{Rp } 6.701$$

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka kesimpulan yang saya ambil selaku penulis yaitu:

1. Perhitungan harga pokok produksi pada toko Imelda bakery masih sederhana, juga dalam pencatatan laporan keuangannya belum lengkap
2. Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan, diketahui bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing menghasilkan nilai lebih tinggi dibandingkan dengan menggunakan metode variabel costing. Hal ini dikarenakan metode full costing memasukkan semua biaya baik yang bersifat tetap maupun variabel kedalam perhitungan harga pokok produksinya.

Saran

Bagi Toko Imelda Bakery

Setelah melakukan penelitian dan membahas mengenai hasil penelitian pada toko Imelda bakery, maka saran yang diberikan oleh peneliti yaitu:

1. Supaya Imelda bakery dapat bertahan dan berkembang, Imelda bakery harus mempunyai laporan keuangan yang baik serta tertata dengan rapi agar dapat memberikan informasi dasar serta sebagai sumber data yang berguna bagi pihak intern dan ekstern.
2. Laporan keuangan ini yaitu full costing dan variabel costing harus dibuat dalam suatu perusahaan agar lebih mudah menghitung harga pokok produksinya. Kedua metode ini tidak bisa dibandingkan karena masing-masing memiliki perhitungan yang berbeda tapi dalam perhitungan harga pokok produksi untuk penetapan harga jual yang lebih rendah sebaiknya perusahaan menggunakan pendekatan variabel costing.

Bagi Peneliti Selanjutnya

Bagi peneliti selanjutnya yang akan melakukan penelitian sejenis yang menggunakan subjek usaha kecil, mikro dan menengah khususnya yang memproduksi produk. Penelitian selanjutnya diharapkan lebih menyeluruh dalam mengkalkulasi biaya baik biaya produksi maupun biaya non produksi sehingga diperoleh hasil penelitian yang lebih akurat.

Keterbatasan Penelitian

Keterbatasan yang terdapat dalam penelitian ini antara lain mencakup hal-hal sebagai berikut:

1. Keterbatasan data yang digunakan dalam penelitian ini membuat hasil kurang maksimal
2. Keterbatasan pengetahuan penulis dalam membuat dan menyusun tulisan ini, sehingga perlu diuji kembali keandalannya dimasa depan.
3. Keterbatasan waktu, biaya dan tenaga sehingga membuat penelitian ini kurang maksimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Halim. (2013). Akuntansi Sektor Publik Akuntansi Keuangan Daerah. Salemba Empat.
- 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*, 1(1), 71-83.
- Firmansyah, I. (2014). Akuntansi Biaya Itu Gampang Untuk Pemula Dan Orang Awam (1st ed.). Dunia Cerdas.
- Hasmi, N. (2020). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing dan Variable Costing Pada Pembuatan Abon Ikan. *AkMen Jurnal Ilmiah*, 17 nomor 2(Vol 17 No 2 (2020): AkMen JURNAL ILMIAH), 254–269. <https://ejurnal.stienobel-indonesia.ac.id/index.php/akmen>
- Hulu, T. H. S., Harefa, I., & Bu'ulolo, N. A. (2022). Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dan Variable Costing:(Study Kasus Pabrik Tahu Nias). *Jurnal Akuntansi, Manajemen dan Ekonomi*, 1(2), 358-362.
- Mulyadi. (2014). Akuntansi Biaya (5th ed.). UUP STIM YKPM.
- Mulyadi. (2015). Akuntansi Biaya (5th ed.). UPP STIM YKPN Universitas Gadjah Mada.
- Nafisah, N., Dientri, A. M., Darmayanti, N., Winarno, W., & Hairudin, H. (2021). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing dan Variable Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Produk. *J-MACC: Journal of Management and Accounting*, 4(1), 1-15.
- Nurlaila, B. (2010). Akuntansi Biaya (2nd ed.). Mitra Wacana Media. 978-979-1092-83-8
- Peraturan pemerintah No. 17 Tahun 2013 tentang pelaksanaan UU Republik Indonesia No.20 Tahun 2008 tentang UMKM
- Prawitasari, R. A. Analisis Harga Pokok Produksi Dalam Penentuan Harga Jual Produk Berdasarkan Metode Full Costing Dan Metode Variable Costing Pada Usaha Wolu Cake Pontianak. *Jurnal Kajian Ilmiah Akuntansi Fakultas Ekonomi UNTAN (KIAFE)*, 8(4).
- Purwanto. (2011). Strategi Bersaing Untuk Mengoptimalkan Kapasitas Produksi Studi Kasus pada PT. Jaya Indah Casting, Bekasi. *The Winners*, 12, 02. <https://doi.org/https://doi.org/10.21512/tw.v12i2.674>
- Rismawati, Jac Febrian Adel, A. U. (2022). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Pada Usaha Kerupuk Ikan Ibu Sumarni [Universitas Maritim Raja Ali Haji]. <http://repositori.umrah.ac.id/id/eprint/3126>
- Samryn, L. . (2012). Akuntansi Manajemen : Informasi Biaya Untuk Mengendalikan Aktivitas Operasi dan Investasi. Prenada Media Group.
- Sofia Prima Dewi, S. B. K. (2014). Akuntansi Biaya (1st ed.). In Media.
- Sugiyono. (2013). Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D. ALFABETA.
- Sugiyono. (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D. CV. Alfabeta.
- Sugiyono. (2018). Metode Penelitian Kombinasi (2nd ed.). Alfabeta.
- Sugiyono. (2019). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D. ALFABETA.

- Sujarweni, v wiratna. (2014). Akuntansi Biaya. Pustaka Baru Press.
- Sujarweni, V. W. (2018). Statistika Untuk Penelitian. Graha Ilmu.
- Supriyono. (2013a). Akuntansi Biaya dan Penentuan Harga Pokok (2nd ed.). BPEF.
- Supriyono. (2013b). Akuntansi Biaya Pengumpulan Biaya Dan Penentuan Harga Pokok (5th ed.). BPFE.
- Thoby, Enjelberta Lodan and Herdi, Henrikus and Salvanos, Yan Yanitza. 2018. Pengaruh Biaya Produksi Dan Penjualan Terhadap Laba Perusahaan Pada UD. Indah Wuring - Maumere. Other thesis, Universitas Nusa Nipa.
- WATI, R., Febriand Adel, J., Uzaimi, A. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Variable Costing (Studi Usaha Kerupuk Ikan Ibu Sumarni Desa Pangkil Kecamatan Teluk Bintang Kabupaten Bintang) (Doctoral dissertation, Universitas Maritim Raja Ali Haji).
- Wathon, M. N. (2021). Analisis penentuan harga pokok produksi dengan penerapan metode variable costing dan full costing: Studi kasus pada UD Barokah (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Yuspyani, F., Prihanisetyo, A. (2021). Analisis Perhitungan HPP Berdasarkan Metode Full Costing Dan Variable Costing Sebagai Dasar Dalam Menentukan Harga Jual Pada UKM. UD. Mutiara Furnitur Balikpapan. Madani Accounting And Management Journal, 7(1), 81-98.
- YUSTRIYANI, Y., DP, R. T. Meirawati, E. (2020). Analisis Perbandingan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Variable Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual (Studi Kasus Pada Kopi Bubuk Cap Arabika) (Doctoral Dissertation, Sriwijaya University).