

---

**ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI TERHADAP PENENTUAN HARGA JUAL MAKANAN  
MENGUNAKAN METODE FULL COSTING PADA KEDAI ES KEPO  
CABANG SILIWANGI KOTA SUKABUMI**

Renaldy Putra Pradipta<sup>1</sup>, Mulfi Sandi Yuda<sup>2</sup>, Herni Herdiani<sup>3</sup>, Ade Munhiar<sup>4</sup>, Fahrurrazi Fahrurrazi<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Prodi Akuntansi, Universitas Sains Indonesia

<sup>2</sup>Prodi administrasi Bisnis, Universitas Sains Indonesia

<sup>3,4,5</sup>Prodi Manajemen, Universitas Sains Indonesia

Email : [mulfi.sy97@gmail.com](mailto:mulfi.sy97@gmail.com)

Harga pokok produksi memengaruhi keputusan perusahaan tentang banyak hal, seperti menerima atau menolak pesanan, membuat atau membeli bahan baku, dan lain-lain. Manajemen menggunakan informasi mengenai harga pokok produksi untuk menentukan harga jual produk tertentu. Oleh karena itu, biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk membuat produk selesai dapat diperhitungkan untuk mendapatkan harga jual yang tepat dan masuk akal. Sehingga bisnis dapat bertahan dan membuat produk di tengah persaingan, penetapan harga jual harus dilakukan dengan benar dan akurat. Baik perubahan harga kecil maupun besar akan berdampak pada penjualan produk dalam jumlah besar. Karena itu, perusahaan harus mempertimbangkan banyak hal saat menetapkan harga jual. Jika ada kesalahan, perusahaan akan rugi. Metode analisis adalah analisis deskriptif kuantitatif. Ini digunakan untuk menjelaskan perhitungan dengan metode full costing untuk menentukan harga pokok produksi. Selanjutnya, data ini akan digunakan untuk menentukan harga jual produk. Pendekatan biaya akan menggunakan biaya dan pricing untuk menentukan harga jual. Biaya yang terlibat dalam proses produksi akan disajikan dalam rumus atau ide-ide yang dibuat dalam metode biaya penuh. Dari hasil analisis pengujian, diketahui bahwa hasil perhitungan harga pokok produksi dengan metode biaya penuh memiliki keunggulan dibandingkan dengan metode yang dipilih perusahaan. Jadi, penetapan harga jual akan dipengaruhi oleh perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing. Selain itu, perusahaan belum memiliki cara untuk menentukan harga jual produknya.

**Kata Kunci:** Harga Pokok Produksi, Harga Jual, full costing

**Abstract**

*The cost of goods manufactured affects a company's decisions about many things, such as accepting or rejecting orders, making or buying raw materials, and others. Management uses information about the cost of goods manufactured to determine the selling price of a particular product. Therefore, the costs incurred by the company to make the finished product can be calculated to get the right and reasonable selling price. So that businesses can survive and make products in the midst of competition, setting the selling price must be done correctly and accurately. Both small and large price changes will have an impact on the sale of a large number of products. Therefore, companies must consider many things when setting the selling price. If there is a mistake, the company will lose. The method of analysis is quantitative descriptive analysis. It is used to explain the calculation with the full costing method to determine the cost of production. Furthermore, this data will be used to determine the selling price of the product. The cost approach will use costing and pricing to determine the selling price. The costs involved in the production process will be presented in the formulas or*

ideas created in the full costing method. From the results of the examiner's analysis, it is known that the results of the calculation of the cost of goods produced using the full cost method have advantages over the method chosen by the company. So, the determination of the selling price will be influenced by the calculation of the cost of production using the full costing method. In addition, the company does not yet have a way to determine the selling price of its products.

**Keywords:** *Cost of goods produced, selling price, full costing*

## 1. PENDAHULUAN

Saat ini perkembangan dunia Bisnis berkembang sangat cepat. Hal ini ditandai dengan adanya persaingan yang semakin ketat terjadi di dunia bisnis dalam mempertahankan dan meningkatkan usahanya. Perkembangan bisnis sejalan dengan perkembangan kebutuhan masyarakat yang menunjukkan trend yang terus meningkat dan beragam. Bidang usaha yang pada awalnya tidak terpikirkan dan bahkan belum ada sama sekali dikemudian hari dapat berkembang menjadi bidang usaha yang sangat menjanjikan. Hal ini di dorong karena semakin meningkatnya kebutuhan masyarakat akan produk yang dihasilkannya.

Bisnis kuliner merupakan salah satu dari sekian banyak bisnis yang berkembang dengan pesat walaupun pada masa krisis. Hal ini karena pada dasarnya makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang harus dipenuhi, sehingga apabila makan dan minum masih menjadi kebutuhan yang diutamakan maka bisnis kuliner akan terus tumbuh dan berkembang.

Akuntansi biaya bertujuan untuk menentukan harga pokok produk. Menyusun laporan keuangan termasuk menghitung harga pokok produksi merupakan hal yang sangat penting dalam usaha industri. Sehat atau tidaknya suatu perusahaan dapat dilihat dari laporan keuangannya (Rahmadani et al., 2021). Untuk penentuan harga pokok produksi dengan teliti, perlu dipahami proses pembuatan produk. Dua kelompok biaya dalam pembuatan produk yaitu biaya produksi dan biaya non produksi.

Penelitian ini terfokus mengenai strategi produksi Kedai Es Kepo dalam menentukan harga pokok produksi harga jual es campur kepo yang menjadi menu paling banyak diminati. Permasalahan utama yang sering dialami pengusaha kuliner ialah meningkatnya harga bahan. Selain itu, selama ini perhitungan biaya produksi yang dilakukan perusahaan untuk menghitung semua biaya tanpa mengklasifikasikan semua elemen biaya seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik seperti biaya listrik dan biaya penyusutan mesin dan peralatan. Beberapa elemen biaya yang sebenarnya masuk pada perhitungan harga pokok produksi sangat mempengaruhi besarnya laba yang di dapat usaha Kedai Es Kepo sehingga penetapan harga jual tidak akurat karena hanya berdasarkan perkiraan saja. Berdasarkan permasalahan tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian penentuan harga pokok produksi dengan metode full costing, dan melihat perbandingan harga jual produk setelah menentukan harga pokok produksi berdasarkan pada metode yang digunakan perusahaan dan metode akuntansi yang baku.

Metode Full costing merupakan metode untuk menentukan biaya produksi dengan membebaskan seluruh biaya tanpa terkecuali, dengan ini tidak akan ada biaya-biaya yang tidak terhitung (Sari & Wahab, 2021).<sup>1</sup> Metode full costing juga merupakan semua elemen biaya dari biaya produksi. Elemen biaya tersebut terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead

<sup>1</sup> Sari, A. M., & Wahab, W. (2021). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga

Jual Pada UMKM Tahu Payah. *Jurnal Studi Manajemen*, 3(2), 15–21.

pabrik (baik biaya variabel maupun tetap). (Soewignyo et al., 2021).

Biaya produksi dan laba yang diinginkan akan berperang dalam mempertimbangkan terbentuknya harga jual. Perihal laba yang diinginkan secara maksimal pada umumnya merupakan tujuan utama dari kegiatan suatu perusahaan. Salah satu faktor yang memiliki kepastian dalam menentukan harga jual adalah biaya produksi. Biaya informasi memberikan informasi batas bahwa terhadap harga jual yang akan ditentukan perusahaan akan mengalami kerugian bila harga jual berada di bawah biaya produksi. Kerugian yang timbul akibat harga jual dibawah biaya produksi dalam jangka waktu tertentu akan mengakibatkan terhambatnya suatu pertumbuhan usaha. Dengan demikian perusahaan memerlukan informasi tentang biaya produk dalam pengambilan keputusan harga jual.

TABEL 1.1  
 HASIL OBSERVASI

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI		
NO	JENIS BIAYA	TOTAL BIAYA
1	BIAYA BAHAN BAKU	- Rp 5,691,000.00
2	BIAYA TENAGA KERJA	- Rp 3,000,000.00
3	BIAYA PRODUKSI	Rp 8,691,000.00
4	JUMLAH PRODUKSI	600 cup
5	TOTAL HPP KEDAI ES KEPO	Rp 14,485.00

  

PENENTUAN HARGA JUAL		
1	HPP	Rp 14,485.00
2	MARK UP	40%
TOTAL HARGA JUAL		Rp 20,279.00

Dilihat pada tabel 1.1 di atas bahwa hasil dari pra survey dengan menggunakan observasi data pada kedai es kepo, menunjukkan bahwa jumlah harga pokok produksi yang di peroleh sebesar Rp. 14.485, Hal tersebut berdampak signifikan pada harga jual yang di tetapkan kedai es kepo sebelumnya yakni sebesar Rp. 20.279,./ unit dan di bulatkan Rp. 20.000.

Dalam hal ini mengapa peneliti perlu mengetahui penghitungan harga pokok produksi dan penentuan harga jual pada usaha Kedai Es Kepo karena guna mengetahui laba yang

diperoleh pada usaha tersebut. Dengan cara menghitung biaya dari setiap alur produksi usaha, mampu mengambil sebuah keputusan dalam meningkatkan proses produksi dan berbagai aktivitas kegiatan produksi dan diharapkan proses tersebut berjalan sesuai dengan efisien dibandingkan dengan periode sebelumnya dan pemilik usaha mampu menganalisis proses produksi serta biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi, juga berguna dalam penentuan harga jual produk terhadap pencapaian laba bersih yang maksimal pada perusahaan. Berdasarkan uraian diatas, penulis skripsi ini bertujuan memberikan gambaran dan membahas masalah tentang “Analisis Harga Pokok Produksi Dalam Rangka Penentuan Harga Jual Makanan Pada Kedai Es Kepo Di Cabang Siliwangi Menggunakan Metode *Full Costing*”.

Rumusan Masalah

1. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi untuk menentukan harga pokok produksi pada kedai es kepo cabang siliwangi ?
2. Apakah Harga pokok produksi sangat berperan dalam menetapkan harga jual pada kedai es kepo cabang siliwangi ?

Tujuan Penelitian

Adapun Tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. untuk mengetahui perhitungan Harga pokok produksi untuk menentukan harga pokok produksi pada kedai es kepo cabang siliwangi
2. untuk mengetahui peranan Harga pokok produksi dalam menetapkan harga jual pada kedai es kepo cabang siliwangi

Metode

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kuantitatif deskriptif. Sugiyon o (2018) menjelaskan bahwa metode penelitian kuantitatif adalah metode yang berlandaskan terhadap filsafat positivisme, digunakan dalam meneliti terhadap sampel dan populasi

penelitian.<sup>2</sup> Penelitian kuantitatif adalah penelitian yang menyajikan data berupa angka-angka sebagai hasil penelitiannya. Metode penelitian deskriptif adalah suatu metode dalam penelitian status kelompok manusia, suatu objek, suatu kondisi, suatu pemikiran, atau peristiwa saat ini. Metode deskriptif digunakan untuk membuat gambaran atau deskripsi secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fenomena yang ada. Penelitian deskriptif kuantitatif adalah penelitian yang menggambarkan variabel secara apa adanya didukung dengan data-data berupa angka yang dihasilkan dari keadaan sebenarnya.

Kuantitatif deskriptif adalah jenis penelitian yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya. Dalam penelitian ini metode deskriptif kuantitatif ini bertujuan menganalisis antara biaya produksi dalam menentukan harga jual pada Kedai Es Kepo.

### **Waktu & Lokasi Penelitian**

Penelitian ini akan dilakukan pada Kedai es kepo cabang Siliwangi yang beralamat di Jl. Siliwangi Gg. H. Marzuki No.3, Kebonjati, Kec. Cikole, Kota Sukabumi, Jawa Barat 43113. Dengan waktu penelitian dimulai bulan Agustus 2023 sampai dengan selesai.

### **Populasi & Sampel**

#### 1. Populasi penelitian

Populasi penelitian adalah yang menjadi pokok perhatian dari suatu penelitian. Objek penelitian merupakan kunci utama berfungsi sebagai topik yang ingin diketahui dan diteliti oleh peneliti. Populasi penelitian yang dimaksud dalam penelitian yang dimaksud dalam penelitian ini adalah laporan perhitungan harga pokok produksi dalam penetapan harga produk Kedai Es Kepo.

#### 2. Sampel penelitian

Menurut Sugiyono (2018) Sampel adalah bagian dari jumlah dan

karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut". Jadi sampel adalah bagian tertentu dari keseluruhan objek yang akan diteliti. Dan yang menjadi Sampel dari penelitian ini adalah laporan perincian biaya produksi dan harga jual Kedai Es Kepo.

### **Teknik Analisis data**

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah uji deskriptif. Uji deskriptif ini yaitu teknik analisis data yang dikumpulkan, disusun, dan diinterpretasikan serta dianalisis sehingga memberikan keterangan yang lengkap bagi pemecah masalah yang dihadapi. Uji deskriptif merupakan cara merumuskan dan menafsirkan data yang ada sehingga memberikan gambaran yang jelas melalui pengumpulan, penyusunan dan menganalisis data, sehingga dapat diketahui gambaran umum tentang kegiatan produksi perusahaan (Nuryaman & Veronica, 2015). Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui dan menjelaskan karakteristik variabel yang diteliti dalam suatu situasi. Urutan data yang digunakan meliputi pengumpulan data, pemilihan data, analisis data, dan kemudian melakukan simulasi perhitungan untuk membuat kesimpulan. Adapun tahapan-tahapan analisis yang akan dilakukan adalah:<sup>3</sup>

1. Pengumpulan data, yaitu dengan mengumpulkan semua data-data yang terlibat dalam proses produksi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik yang dibutuhkan untuk proses penelitian.
2. Pemilihan data, setelah data-data biaya produksi telah dikumpulkan kemudian dipilih dan diklasifikasikan sesuai dengan klasifikasi biaya.
3. Analisis data, setelah data dikumpulkan dan dipilih atau diklasifikasikan sesuai kelompok biaya masing-masing kemudian menganalisis seluruh data yang telah ada kemudian dikelompokkan sesuai kebutuhan

<sup>2</sup> Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif dan R&D Edisi Revisi*.

<sup>3</sup> Nuryaman, & Veronica, C. (2015). *Metodologi Penelitian Akuntansi dan Bisnis*. Ghalia Indonesia.



untuk melakukan perhitungan harga pokok produksi dari masing-masing barang yang diproduksi.

4. Simulasi perhitungan, setelah dilakukan analisis data kemudian akan dilakukan simulasi perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan perusahaan dan simulasi perhitungan dengan metode full costing untuk menentukan perbedaan yang dianalisis untuk membuat kesimpulan sejauh mana metode full costing berperan penting dalam kegiatan produksi suatu perusahaan.

Adapun rumus yang digunakan dalam menghitung biaya produksi dalam metode full Costing adalah sebagai berikut:

Biaya bahan baku xxx  
 Biaya tenaga kerja langsung xxx  
 Biaya overhead pabrik xxx  
 Biaya overhead pabrik variable xxx +  
 Harga pokok produksi xxx

5. Menganalisis hasil harga pokok produksi pada usaha Kedai Es Kepo dan memberikan rekomendasi harga jual yang layak. Jika pendekatan full costing digunakan dalam penentuan kos produk, pada prinsipnya rumus penentuan harga jual adalah sebagai berikut:

$$\text{Harga jual} = \text{Biaya produksi} + \text{Biaya non produksi} + \text{laba yang diharapkan}$$

Untuk mengikuti penetapan harga jual maka disajikan berupa laporan laba rugi suatu per usaha manufaktur yang menggunakan pendekatan full costing dalam penentuan kos produk.

Harga jual: xxx  
 Harga jual per unit x volume  
 Kos produk yang dijual:  
 Biaya produksi per unit x volume xxx  
 Dasar harga  
 Laba bruto xxx  
 Biaya non produksi xxx  
 Markup

Laba bersih yang diinginkan xxx

### Hasil dan Pembahasan

Adapun sumber daya ekonomi atau biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi kopi yaitu:

#### 1. Biaya Bahan Baku

Bahan baku adalah segala sesuatu yang merupakan bahan pokok atau bahan utama yang diolah dalam proses produksi menjadi produk jadi. Kedai es kepo menggunakan beberapa bahan baku dalam proses produksi es campur. Bahan baku tersebut antara lain Nangka , alpukat, kelapa, gula, dancow dll. Sedangkan biaya bahan baku adalah pengorbanan sumber ekonomi yang harus dikeluarkan kedai es kepo untuk menghasilkan atau mendapatkan bahan baku tersebut.

Data bahan baku yang digunakan oleh kedai es kepo selama bulan januari tahun 2024 dapat dilihat pada tabel berikut :

Biaya Bahan Baku Pengolahan es campur

NO	BAHAN	Harga satuan (Rp)	Kuantitas Bahan	
1	Alpukat	15000/kg	20 kg	Rp
2	nangka	40000/kg	5kg	Rp
3	bubur mutiara	11500/pcs	10pcs	Rp
4	kolang kaling	10000/kg	10kg	Rp
5	kelapa muda	5000/buah	20 buah	Rp
6	Biji selasih	8.500 / pcs	10 pcs	Rp
7	kacang hijau	12.500 / pcs	10 pcs	Rp
8	nata de coco	19.000 / pcs	10 pcs	Rp
9	gula pasir	17500/kg	60kg	Rp
10	jelly	15000/bungkus	30 bungkus	Rp
11	pewarna makanan	4000/pcs	5 pcs	Rp
12	roti	16000/pcs	15 pcs	Rp
13	skm	12000/pcs	15 pcs	Rp
14	dancow	110.000/pcs	15 pcs	Rp
15	es cube	18000/ball	15 ball	Rp
16	air galon	20.000 /pcs	5 pcs	Rp
17	paper bowl 1000ml + tutup	35.000 /roll (isi50)	12 roll	Rp
18	Sendok	12000/Pcs ( isi 50 )	6 Pcs	Rp
19	kresek ukuran 15	8000/ pcs (isi 100)	3 pcs	Rp
<b>TOTAL BIAYA BAHAN BAKU</b>				<b>Rp</b>

#### Sumber data tahun 2024

Sesuai dengan data biaya bahan baku milik kedai es kepo yang disajikan dalam tabel ini, maka biaya bahan baku yang tertinggi yaitu dancow sebagai bahan baku utama dalam proses produksi yaitu sebesar Rp 1.650.000.

## 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja merupakan balas jasa yang diberikan oleh kedai kepada karyawan yang terlibat dalam proses produksi. Dalam menjalankan usahanya, kedai tidak membagi proses produksinya kedalam beberapa departemen tertentu, dimana semua proses produksi dari awal hingga akhir dikerjakan bersama-sama oleh karyawan.

Proses produksi baru akan dimulai ketika seluruh bahan baku produksi sudah tersedia seluruhnya. Koperasi mengeluarkan biaya tenagakerja setiap bulannya yaitu sebesar Rp 3.000.000, untuk 2 karyawan tetap yang bekerja dalam proses

produksi. Biaya tersebut dikeluarkan berdasarkan perhitungan perusahaan, dimana dalam seminggu biasanya para karyawan akan datang ke perusahaan 6 kali untuk melakukan proses produksi. Waktu produksi dimulai dari pukul 08.00-18.00 witb (sesudah maghrib). Biaya tenaga kerja perusahaan selama bulan januari 2024 dapat dilihat dalam tabel ini.

Biaya Tenaga Kerja

BIAYA TENAGA KERJA			
NO	UPAH (Rp) /ORANG	JUMLAH KARYAWAN	JUML
1	1.500.000	2	Rp 3

## 3. Biaya Overhead Pabrik

Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan koperasi selain dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja dalam proses produksi. Biaya overhead pabrik antara lain berupa biaya listrik, biaya air, biaya kemasan, biaya LPG, dan biaya pemasangan stiker. Namun dalam metode *full costing* perhitungan harga pokok produksi akan menghitung seluruh biaya yang terlibat dalam proses produksi baik biaya yang bersifat variabel maupun biaya tetap. Karena itu, biaya pemeliharaan dan perawatan alat produksi, serta biaya depresiasi alat produksi harus

diperhitungkan untuk menentukan harga pokok produksi perusahaan.

Kalkulasi dari biaya overhead pabrik

BIAYA OVERHEAD PABRIK (BOP)				
NO	KETERANGAN	VARIABEL	TETAP	
1	BIAYA LISTRIK	Rp 150,000.00		Rp
2	BIAYA AIR	Rp 70,000.00		Rp
3	BIAYA LPG	Rp 84,000.00		Rp
4	BIAYA KEMASAN	Rp 516,000.00		Rp
5	BIAYA PEMELIHARAAN		Rp 150,000.00	Rp
6	BIAYA TENAGA KERJA TIDAK LANGSUNG		Rp 1,400,000.00	Rp
7	BIAYA DEP.MESIN SERUT		Rp 40,000.00	Rp
8	BIAYA DEP.MESIN SILLER		Rp 60,000.00	Rp
9	BIAYA DEP.MESIN PENDINGIN		Rp 240,000.00	Rp
TOTA BIAYA OVERHEAD PABRIK		Rp 820,000.00	Rp 1,890,000	Rp

## Perhitungan Harga Pokok Produksi

Perhitungan harga pokok produksi pada Kedai es kepo dengan menggunakan metode *full costing* yang digunakan koperasi. Dengan metode *full costing* semua biaya yang digunakan dalam proses produksi akan diklasifikasikan sebagai biaya produksi, baik yang bersifat variabel maupun yang bersifat tetap. Dalam perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*, ada beberapa biaya yang tidak diperhitungkan oleh perusahaan namun akan diperhitungkan oleh peneliti. Biaya tersebut terdiri atas biaya pemeliharaan dan perawatan alat produksi, dan biaya depresiasi alat produksi yang diperoleh dari hasil wawancara oleh peneliti.

Penentuan harga jual produk pada Kedai es kepo sangatlah penting karena metode penentuan harga jual sangat menentukan laba yang akan diperoleh. Perolehan laba yang maksimal merupakan target perusahaan. Dimana antara biaya produksi dan harga jual memiliki hubungan signifikan dalam menentukan laba yang diinginkan atau diharapkan kedai dalam menentukan harga jual produknya yaitu dengan melakukan estimasi biaya atau pengorbanan sumber ekonomi yang akan dikeluarkan perusahaan dalam memproduksi es campur. Semua biaya yang dianggap berpengaruh dalam proses produksi akan diperhitungkan oleh perusahaan. Setelah semua biaya dihitung barulah perusahaan tersebut perusahaan juga melihat kondisi pasar (para pesaing), sehingga harga yang

ditetapkan perusahaan tetap mampu bersaing.

Adapun rincian tersebut diperoleh langsung oleh peneliti berdasarkan keterangan. Sedangkan biaya depresiasi alat produksi yang sebelumnya telah diperhitungkan rinciannya terlebih dahulu. Perhitungan biaya produksi tanpa kemasan akan diuraikan pada perhitungan berikut:

#### Perhitungan Harga Pokok Produksi

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI		
NO	JENIS BIAYA	TOTAL BIAYA
	BIAYA BAHAN BAKU	Rp 5,691,000.00
	BIAYA TENAGA KERJA	Rp 3,000,000.00
	BIAYA OVERHEAD PABRIK	
	BIAYA LISTRIK	Rp 150,000.00
	BIAYA AIR	Rp 70,000.00
	BIAYA TABUNG GAS	Rp 84,000.00
	BIAYA KEMASAN	-
	TOTAL BIAYA OVERHEAD PABRIK	Rp 304,000.00
	TOTAL BIAYA PRODUKSI	Rp 8,995,000.00
	JUMLAH PRODUKSI	600 PCS
	<b>HARGA POKOK PRODUKSI ES CAMPUR</b>	<b>Rp 14,991.00</b>

#### Perhitungan Harga Pokok Produksi Full Costing

FULL COSTING	
HARGA POKOK PRODUKSI	JUMLAH (Rp)
HPP	
BIAYA BAHAN BAKU	Rp 5,691,000.00
BIAYA TENAGA KERJA	Rp 3,000,000.00
BIAYA OVERHEAD PABRIK	
BIAYA BOP TETAP	Rp 1,890,000.00
BIAYA BOP VARIABLE	Rp 820,000.00
<b>HARGA POKOK PRODUKSI</b>	<b>Rp 11,401,000.00</b>

Dari tabel di atas diketahui bahwa harga Pokok Produksi pada terdiri atas beberapa item yakni Biaya bahan baku, Biaya Tenaga Kerja langsung, Biaya Overhead Pabrik Tetap, dan BOP Variabel. Jumlah total harga pokok produksi berdasarkan full costing untuk es campur kepo adalah, Rp. 11.401.000

#### Perhitungan Harga Pokok Produksi Variabel Costing

VARIABLE COSTING	
HARGA POKOK PRODUKSI	JUMLAH (Rp)
BIAYA BAHAN BAKU	Rp 5,691,000.00
BIAYA TENAGA KERJA	Rp 3,000,000.00
BIAYA BOP VARIABLE	Rp 820,000.00
<b>HARGA POKOK PRODUKSI</b>	<b>Rp 9,511,000.00</b>

Dari tabel di atas diketahui bahwa biaya harga pokok produksi berdasarkan variabel costing pada Kedai es kepo terdiri atas beberapa item biaya antara lain bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel. Jumlah total harga pokok produksi berdasarkan variabel costing adalah, Rp. 9.511.000.

Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi perusahaan yang menghasilkan 600 cup. Total biaya produksi untuk tahun 2024 yaitu sebesar Rp 11.401.000. Dari total biaya produksi tersebut, perusahaan melakukan estimasi untuk menentukan harga jual produknya. Adapun cara perusahaan menentukan harga jual es campur kepo yaitu:

Harga Jual dengan metode full costing

$$\text{Biaya perunit (kg)} = \frac{\text{HPP}}{\text{Jumlah Unit (kg)}}$$

$$\text{Biaya perunit (kg)} = \frac{11.401.000}{600}$$

$$\text{Biaya perunit (kg)} = \text{Rp.}19.001$$

$$\text{Biaya perunit (kg)} = \text{Rp.}19.001$$

$$\text{Harga Jual} = \text{HPP} + (\% \text{labax HPP})$$

$$\text{Harga Jual} = \text{Rp.}11.401.000 + (40\% \times \text{Rp.}11.401.000)$$

$$\text{Harga Jual} = \text{HPP} + (\text{Rp.}4.569.400)$$

$$\text{Harga Jual} = \text{Rp.}15.961.400$$

$$\text{Harga jual (unit dalam kg)} = \frac{\text{Harga jual}}{\text{Jumlah Unit (kg)}}$$

$$\text{Harga jual (unit dalam kg)} = \frac{15.961.400}{600}$$

$$\text{Harga jual (unit dalam kg)} = \text{Rp.}26.602$$

Dari perhitungan diatas, harga jual per unit yaitu sebesar Rp 26.602/cup namun kedai biasanya membulatkan harga jual tersebut menjadi Rp 26.000/cup.

Harga Jual dengan metode variabel costing

$$\text{Biaya perunit (kg)} = \frac{\text{HPP}}{\text{Jumlah Unit (kg)}}$$

$$\text{Biaya perunit (kg)} = \frac{9.511.000}{600}$$

$$\text{Biaya perunit (kg)} = \text{Rp.}15.851$$

$$\text{Harga Jual} = \text{HPP} + (\% \text{labax HPP})$$

$$\text{Rp. } 9.511.000 = \text{Rp. } 9.511.000 + (40\% \times \text{Rp. } 9.511.000)$$

$$\text{Harga Jual} = \text{HPP} + (\text{Rp. } 3.804.400)$$

$$\text{Harga Jual} = \text{Rp. } 13.315.400$$

$$\text{Harga jual (unit dalam kg)} = \frac{\text{Harga jual}}{\text{Jumlah Unit (kg)}}$$

$$\text{Harga jual (unit dalam kg)} = \frac{13.315.400}{600}$$

$$\text{Harga jual (unit dalam kg)} = \text{Rp. } 22.192$$

Dari perhitungan diatas, harga jual per unit yaitu sebesar Rp.22.192/cup namun perusahaan biasanya membulatkan harga jual tersebut menjadi Rp 22.000/cup. Dari perkiraan tersebut perusahaan menentukan harga jual untuk setiap es campur kepo

Harga ini relatif konstan dibebankan kepada konsumen. Alasan perusahaan menentukan harga jual yang relatif mahal, disebabkan karena harga bahan baku yang relatif naik dari bulan kebulan atau adanya ketidak pastian harga bahan baku (harga berfluktuatif).

Harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode full costing lebih besar dibandingkan dengan harga pokok yang dihitung dengan menggunakan metode variable costing. Hal ini disebabkan karena penggolongan dan pengumpulan yang diajukan oleh kedai es kepo tidak memperhitungkan seluruh biaya yang dikorbankan. Selain itu, penggolongan biaya yang dilakukan oleh perusahaan belum tepat sehingga terdapat beberapa biaya yang tidak diperhitungkan dalam proses perhitungan harga pokok produksi.

Dari hasil analisis data yang dilakukan diperoleh bahwa harga pokok produksi 2024, Harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode full costing menghasilkan nilai yang tinggi dengan memperhitungkan biaya overhead pabrik. Dalam melakukan pembebanan biaya overhead pabrik, perusahaan menggunakan tarif yang sesungguhnya sehingga mencerminkan keadaan biaya yang terjadi dalam proses produksi di perusahaan.

Metode full costing dalam menghitung harga pokok produksi akan membagi biaya overhead pabrik menjadi dua kelompok yaitu biaya overhead pabrik tetap dan biaya overhead pabrik variabel.

Harga pokok produksi merupakan total biaya produksi yang dikeluarkan atau pengorbanan sumber daya ekonomi dalam rangka pembuatan suatu produk, dimana setiap perusahaan mengharapkan laba yang sepantasnya dalam setiap kegiatan organisasi. Harga pokok produksi dapat dijadikan tolak ukur oleh perusahaan untuk menetapkan kebijakan harga pada produknya. Karena itu, perhitungan harga pokok produksi sangat penting dalam sebuah perusahaan umkm untuk menentukan atau memperkirakan laba yang akan diperoleh.

Perusahaan dalam melakukan proses produksi biasanya mampu menghasilkan hingga kapasitas 600 cup sebulan namun sering kali juga jumlah tersebut tidak mencapai angka tersebut. Artinya perusahaan tidak setiap bulan melakukan proses produksi secara biaya yg sama, biasanya perusahaan melakukan produksi massal untuk memenuhi persediaan yang ada. Hal ini akan mempengaruhi harga pokok produksi yang dihitung oleh kedai es kepo setiap bulannya. Sehingga terjadi ketidakefisienan dengan biaya overhead pabrik tetap. Apabila perusahaan dalam sebulan tidak melakukan proses produksi sementara biaya overhead pabrik tetap perusahaan seperti biaya pemeliharaan dan biaya depresiasi selalu memiliki jumlah yang sama setiap bulannya.

Hal ini mengindikasikan bahwa perusahaan akan mengeluarkan biaya overhead pabrik terlalu besar. Namun hal ini harus diakomodir perusahaan agar tidak terdapat kendala yang lebih besar dalam melakukan kegiatan operasionalnya.

Berdasarkan *theory of constrain* terdapat beberapa kendala yang akan membatasi sistem dalam proses produksi salah satu kendala yang dihadapi perusahaan adalah



kendala bahan baku. Dimana dalam memperoleh bahan baku utamanya yaitu alpukat kelapaangka seringkali menghadapi beberapa kendala, yaitu kebutuhan bahan yang tidak seamanya bersamaan dengan masa panen tanaman buah tersebut, Selain itu faktor cuaca juga akan menghambat proses pemerolehan bahan baku karena kurangnya ikut mempengaruhi jumlah panen alpukatangka dari petani.

Kendala tersebut memaksa perusahaan untuk menanganinya agar tidak membatasi kinerja sistem. Hal tersebut dilakukan agar perusahaan dapat bertahan ditengah persaingan yang semakin kompetitif. Selain itu, perusahaan harus selalu melakukan evaluasi terhadap kinerjanya. Kendala yang dihadapi oleh perusahaan yang berkaitan dengan kendala dalam memperoleh bahan baku memaksa perusahaan untuk melakukan proses produksi secara massal dalam satu kali produksi ketika telah memperoleh bahan baku. Hal ini juga dilakukan untuk menghemat biaya khususnya biaya tenaga kerja dalam proses pengolahan es campur kepo karena perusahaan dalam menetapkan biaya tenaga kerja berdasarkan jumlah hari kerja yang dilakukan.

Produksi massal yang dilakukan perusahaan juga bertujuan untuk memenuhi persediaan perusahaan sehingga tidak memunculkan kendala lain seperti kendala sumber daya yaitu ketika perusahaan tidak mampu memenuhi permintaan pasar. Sehingga dalam produksi massal tersebut sangat dibutuhkan pengidentifikasian biaya yang tepat untuk menghitung harga pokok produksi yang akan dijadikan dasar dalam penetapan harga jual.

Harga pokok produksi bukanlah satu-satunya faktor dalam penetapan harga jual disebuah perusahaan. Namun dengan perhitungan harga pokok yang tepat

perusahaan dapat menargetkan laba yang akan diperoleh. Selama tahun 2024 perusahaan dalam menetapkan harga jual yang sama Penetapan

harga tersebut hanya berdasar pada perhitungan harga pokok produksi per cup nya Atas dasar harga jual awal Rp 20.000 per cup nya perusahaan menetapkan harga es campur kepo untuk setiap kemasan pada produknya pada penggunaan metode variable costing yakni Rp. 22.000 / cup , sedangkan harga jual yang dihasilkan dari metode *full costing* jauh lebih tinggi yaitu Rp.26.000 / cup, dengan perhitungan laba yang diinginkan sebesar 40%. Dengan demikian maka harga jual es campur akan lebih tinggi jika menggunakan metode *full costing*, pada perhitungan yaitu metode *full costing* menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi es campur . Adapun biaya yang dibebankan dalam proses produksi adalah biaya bahan baku,tenagakerja langsung, biaya overhead pabrik variabel dan biaya overhead pabrik tetap.

### Simpulan

Berdasarkan hasil pembahasan dan perhitungan yang telah dilakukan penulis maka penulis menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Kedai Es Kepo masih menggunakan cara sederhana dalam memperhitungkan harga pokok produksi dengan menjumlahkan unsur-unsur biaya yang terlihat selama proses produksi mulai dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik (berupa biaya bahan penolong). Sehingga harga pokok produksi yang dihasilkan menjadi lebih rendah dari pada biaya yang sebenarnya terjadi. Dan penentuan harga jual yang selama ini diterapkan Kedai Es Kepo masih kurang optimal. Hal ini dikarenakan harga jual produk perusahaan diambil dari biaya produksi yang dimiliki ataupun persentase penjualan sebesar 40% keuntungan yang ingin diperoleh.

2. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dilakukan dengan cara menjumlahkan semua elemen biaya yang terjadi selama produksi mulai dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik baik yang bersifat variabel maupun bersifat tetap. Dan perhitungan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* lebih tinggi dari pada metode

perusahaan, hal ini dikarenakan perhitungan harga jual metode cost plus pricing menghitung biaya non produksi selama proses produksi

3. Dari hasil analisis, diketahui bahwa hasil perhitungan penetapan harga jual es campur kepo per unit atas dasar harga pokok produksi yang di tetapkan sehingga perusahaan menetapkan harga es campur untuk setiap kemasan pada produknya dengan metode variable costing yakni Rp 22.000/cup, sedangkan harga jual yang dihasilkan dari metode full costing jauh lebih tinggi yaitu Rp.26.000/cup, dengan perhitungan laba yang diinginkan sebesar 40%. Serta Adanya ketidaketapan jumlah produksi juga ikut mempengaruhi besaran biaya produksi yang dikeluarkan, maka demikian juga halnya penetapan harga jual es campur kepo juga ikut dipengaruhi. Semakin besar jumlah produksinya maka akan semakin besar biaya yang dikeluarkan, sehingga target laba yang di anggarakan juga ikut meningkat.

### Saran

Saran yang disampaikan penulis kepada Kedai Es Kepo yang dilihat dari perhitungan yang telah dilakukan maka:

#### 1. Saran Praktis

Dalam menentukan harga jual produk es kepo pada kedai es kepo dengan menggunakan metode cost plus pricing melalui pendekatan full costing tersebut dapat dijadikan masukan bagi Kedai Es Kepo, karena dengan menggunakan metode cost plus pricing biaya non produksi akan masuk dalam perhitungan dalam menentukan harga jual. Oleh karena itu, perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode cost plus pricing melalui pendekatan metode full costing sebagai dasar dalam menentukan harga jual lebih efektif dan lebih efisien. Sehingga dapat memaksimalkan laba yang diperoleh perusahaan.

#### 2. Saran Teoritis

Bagi peneliti selanjutnya yang hendak mengangkat tema serupa akan lebih baik jika memilih objek penelitian yang berbeda dan juga mencari perusahaan yang memiliki aktivitas

yang lebih banyak daripada penelitian yang sekarang dilakukan oleh peneliti.

### Daftar Pustaka

- . Adiwijaya, A. L., Tinangon, J. J., & Tangkuman, J. S. (2022). Analisis Perbandingan Harga Pokok Produksi Dalam Rangka Penentuan Harga Jual Makanan Pada Rumah Makan Tenda Biru di Cabang Piere Tendean. *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum*, 5(2), 783–790.
- Aji, R. B. (2015). PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING PADA UKM TELUR ASIN CAP LAS BREBES. *Jurnal*.
- Amstrong, G., & Philip, Kotler. (2021). *Dasar-Dasar Pemasaran*. Jilid I. Penerbit Prenhalindo.
- Basu, Swastha. (1999). *Manajemen Penjualan*, Edisi Ketiga. BPFE.
- Bustami, B., & Nurlela. (2010). *Akuntansi Biaya*. Edisi kedua. Mitra Wacana Media.
- Dewi, R., & Bahari, A. (2022). Analisis Perbandingan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dan Variable Costing Dalam Penetapan Harga Jual Pada Dian Konveksi. *Jurnal Tamwil: Jurnal Ekonomi Islam*, 8(2), 99–108.
- Dewi, S. P., & Kristanto, S. B. (2014). *Akuntansi Biaya Edisi 2*. In Media.
- Febrianti, R., & Rahmadani. (2022). Analisis Perbandingan Penentuan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Produk Menggunakan Metode Full Costing Dan Variable Costing. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 10(1), 47–51.
- Handayani, F. (2019). Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Pada Usaha Kacang Atom Gdr Jorong Pasa Rabaa Nagari Panyalaian Kecamatan X Koto.
- Indriyo, G. (2015). *Manajemen Pemasaran Edisi Pertama*. BPFE.
- Komara, B., & Sudarma, A. (2016). ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING SEBAGAI DASAR PENETAPAN HARGA JUAL PADA CV SALWA MEUBEL. *Jurnal Ilmiah Ilmu Ekonomi*, 5(9).
- Mulyadi. (2005). *Akuntansi Biaya*. UPP – STIM YKPN.
- Nuryaman, & Veronica, C. (2015). *Metodologi Penelitian Akuntansi dan Bisnis*. Ghalia Indonesia.
- Pangestu, R., Suryadi, & Fitriani. (2022). Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Menggunakan Metode Full Costing ( Study Kasus

---

Pabrik Tahu Pak Agus Kota Metro)n . SNPPM, 71–77.

Putri, I. P., Winarko, S. P., & Astuti, P. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Pendekatan Full Costing Dalam Menentukan Harga Jual Cost Plus Pricing Pada UD Arpuma Nganjuk. Seminar Nasional Manajemen, Ekonomi Dan Akuntansi, 98–104.

Ramadhani, N. A., & Harahap, M. N. (2023). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing dalam Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Unit Usaha Camilan Kampungku). *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(10).

Saputra, E. I. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Penerapan Metode Process Costing Dalam Penentuan Harga Jual (studi Kasus Pada Pabrik Tahu Pak Budi).

Sari, A. M., & Wahab, W. (2021). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Tahu Payah. *Jurnal Studi Manajemen*, 3(2), 15–21.

Soewignyo, F. , Antou, S. S. , & Keintjem, C. E. (2021). Analisis Perhitungan Biaya Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dan Variable Costing (studi Kasus Pada Ud Mandiri). *Klabat Accounting Review*, 2(2), 148–168.

Stanton, W. J., Michael J. Etzel, & Bruce J. Walke. (n.d.). *Fundamentals of Marketing*, Tenth Edition. Mc Graw-Hill International.

Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif dan R&D Edisi Revisi*.

Sujarweni, V. W. (2015). *Akuntansi Biaya*. Pustaka Baru Pres.

Supriyono, R. (2016). *Akuntansi Biaya; Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*, buku 1.

Wagiyo, Dhel Juni Pasya, & Lia Fransiska. (2019). Analisis Biaya Produksi Dalam Rangka Penentuan Harga Jual Makanan Pada Rumah Makan Meychan Serba Sepuluh Ribu Di Pringsewu . *Jurnal Ilmiah Ekonomi Manajemen*, 10(1), 11–27.