



ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN PENERAPAN METODE HARGA POKOK PENUH PADA ROTI GEMBONG BONGSOR KARAWANG

Nadya Millasyifa^a, Luthfi Thoriq Amalia^b, Hilman Muhamad Naufal^c, Mohamad Hafizh Enriza^d, Lizha Nur Shafa^e, Tiar Lina Situngkir^f

^a Fakultas Ekonomi / Jurusan Manajemen, nadyamilla10@gmail.com, Universitas Singaperbangsa Karawang

^b Fakultas Ekonomi / Jurusan Manajemen, luthfithoriqa@gmail.com, Universitas Singaperbangsa Karawang

^c Fakultas Ekonomi / Jurusan Manajemen, hilmannaufal2@gmail.com, Universitas Singaperbangsa Karawang

^d Fakultas Ekonomi / Jurusan Manajemen, hafizhenriza72@gmail.com, Universitas Singaperbangsa Karawang

^e Fakultas Ekonomi / Jurusan Manajemen, lizhanurshafa@gmail.com, Universitas Singaperbangsa Karawang

^f Fakultas Ekonomi / Jurusan Manajemen, tiarlina.situngkir@fe.unsika.ac.id, Universitas Singaperbangsa Karawang

ABSTRACT

This study aims to analyze the comparison of the Cost of Goods Sold based on the Small and Medium Enterprises (SME) Method of Roti Gembong Bongsor and the full costing method. The method of data collection applied in this research is by observation and personal interviews with SME owners as people who provide the information and data that researchers needs. The results of the research that has been carried out show that the resulting production costs consist of raw material costs of Rp 5,967,000, direct labor costs of Rp 15,000,000, variable factory overhead costs of Rp 9,123,500, and fixed overhead costs of Rp 5.234.997. This study shows that the results of calculating the cost of goods sold using the full costing method produce a higher price than the SME method.

Keywords: cost, full costing, cost of good sold

1. PENDAHULUAN

Pada saat ini perkembangan pada bidang ekonomi tumbuh semakin pesat yang berdampak pada munculnya rivalitas antar pelaku usaha, baik skala kecil maupun besar. Contohnya Usaha Kecil dan Menengah (UKM), yaitu usaha yang dibentuk dan dikelola oleh pribadi atau perorangan.

Tujuan utama sebuah usaha dibentuk adalah memperoleh laba atau keuntungan, yang dimaksudkan nantinya untuk terus mempertahankan kelangsungan hidup usahanya agar tetap berkembang dan dapat bersaing. Untuk bisa mencapai hal tersebut cara yang bisa dilakukan adalah dengan memiliki strategi dan kebijakan yang tepat. Salah satunya dengan melakukan perhitungan harga pokok produksi secara tepat, nantinya guna meminimalisir ketidaktepatan perhitungan harga jual. Namun dalam penentuan harga pokok masih menjadi kesulitan yang dihadapi oleh UKM. Sedangkan hal tersebut menjadi hal yang penting untuk jangka panjang agar sebuah usaha nantinya tidak mengalami kerugian dan tetap bisa bersaing.

Salah satu fungsi dari informasi harga pokok produksi adalah sebagai acuan dalam menentukan harga jual [1]. Dengan artian lain informasi tersebut menjadi hal penting dan menguntungkan bagi sebuah usaha untuk menjamin keberlangsungan hidup usaha tersebut. Ketidaktepatan dalam menghitung harga pokok produksi, kemungkinan nantinya dapat berdampak pada laba rugi yang akan diperoleh suatu usaha [2]

Dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi bisa menggunakan beberapa metode, contohnya metode harga pokok penuh. Metode harga pokok penuh adalah cara perhitungan dalam menghitung harga pokok produksi dengan memasukan segala unsur biaya yang terjadi saat tahapan produksi. Selain itu penentuan harga jual menjadi tidak kalah penting dalam sebuah usaha agar tetap bisa berkembang dan mencapai keuntungan yang diharapkan [1]

Makanan roti saat ini banyak digemari masyarakat Indonesia, yang pada awalnya hanya kalangan menengah ke atas saja yang mengkonsumsi roti, namun saat ini semua kalangan sebagian besar telah mengkonsumsi roti baik untuk sarapan pagi maupun sebagai pelengkap cemilan pada waktu kapan saja sesuai keinginan. Banyaknya peminat roti di pasaran membuat orang-orang melihat hal tersebut sebagai peluang usaha. Meskipun usaha ini sudah memiliki kompetitor, tetapi usaha ini masih menjanjikan.

Salah satunya Usaha Roti Gembong Bongsor di Perumnas Adiarsa Karawang yang dikelola langsung oleh pemiliknya yaitu Bapak Darmaji. Bapak Darmaji sudah merintis usahanya sejak tahun 2017 dengan menjual Roti Manis lalu pada tahun 2019 usaha tersebut berkembang menjadi Usaha Roti Gembong Bongsor yang menjual banyak varian rasa roti. Penelitian ini akan menganalisis perhitungan harga pokok produksi yang sampai saat ini dalam pelaksanaannya, pelaku usaha tidak menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan sehingga nantinya akan menghasilkan informasi yang kurang tepat.

2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya merupakan teknik menganalisis, mengklasifikasikan, juga menyajikan laporan keuangan maupun non keuangan, dalam membuat juga menjual barang dan jasa dengan metode tertentu dan menafsirkannya [1]

2.2. Biaya

Biaya merupakan suatu pengeluaran kas yang dikorbankan untuk menjamin nantinya memberikan manfaat [3] Sedangkan biaya secara umum adalah sesuatu yang dikorbankan dalam sebuah kegiatan ekonomi yang dihitung dalam satuan uang, baik yang sudah terjadi maupun yang akan datang [4]

2.3. Klasifikasi Biaya

Klasifikasi biaya yaitu metode mengelompokkan segala unsur biaya dengan lebih ringkas dan terstruktur supaya informasi yang diberikan lebih tepat dan efektif [5] Pengklasifikasian biaya secara berlainan dibutuhkan untuk mendapatkan informasi yang berlainan guna melayani kepentingan manajerial yang berlainan meskipun berasal dari transaksi yang sama [6]. Biaya dapat dibagi dalam beberapa klasifikasi seperti yang dijelaskan oleh Mulyadi (2016) [1]

2.2.1 Biaya Menurut Fungsi Pokok dalam Perusahaan

Biaya dapat dikelompokkan, diantaranya:

1. Biaya produksi merupakan keseluruhan pengeluaran dalam mengelola *raw material* menjadi barang yang bernilai jual.
2. Biaya pemasaran merupakan keseluruhan pengeluaran dalam aktivitas pemasaran barang.
3. Biaya administrasi dan umum merupakan keseluruhan pengeluaran yang bertujuan mengatur aktivitas produksi dan pemasaran barang.

2.2.2 Biaya Menurut Hubungan Biaya dengan Sesuatu yang Dibiayai

Biaya dapat digolongkan menjadi 2, yaitu :

1. Biaya langsung merupakan pengeluaran yang timbul akibat pembiayaan suatu hal. Pada hubungannya dengan barang, biaya langsung mencakup *raw material cost* dan *direct labour cost*.
2. Biaya tidak langsung merupakan pengeluaran yang timbul akibat hal yang dibiayai tidak dibebankan secara langsung kepada unit produksi mencakup biaya tidak terduga.

2.2.3 Biaya Berdasarkan Perubahan Kuantitas Produksi

1. Biaya variabel merupakan seluruh pengeluaran yang berganti sesuai perubahan kuantitas aktivitas
2. Biaya tetap merupakan seluruh pengeluaran yang nilainya konsisten dalam rotasi volume aktivitas tertentu.

2.4. Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah nilai yang diciptakan pada sebuah tahapan produksi ketika barang tersebut selesai diproduksi [7] Harga pokok produksi merupakan nilai yang tercipta karena proses pengolahan bahan mentah menjadi produk yang bernilai jual [8]

2.5. Metode Harga Pokok Penuh

Metode harga pokok penuh adalah cara menghitung harga pokok produksi terhadap sebuah barang menggunakan segala biaya produksi variabel dan tetap [9]. Menurut Mulyadi (2016) [1] mengemukakan bahwa harga pokok penuh adalah teknik perhitungan harga produksi dimana diantaranya yaitu *raw material cost, direct labor cost, variable and fixed factory overhead costs*.

3. METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang kami gunakan yaitu berupa studi kasus. Metode studi kasus dimana eksplorasi dilakukan oleh peneliti secara mendalam terhadap program. Waktu dan aktivitas terikat oleh kasus dan peneliti melakukan pengumpulan data secara detail dalam waktu yang berkesinambungan [10]

3.2 Teknik Pengumpulan Data

1. Observasi

Observasi yang dilaksanakan dengan mengunjungi toko milik Pak Darmaji untuk memperoleh informasi langsung dari pemilik. Observasi ialah peninjauan dan pencatatan yang terstruktur terhadap gejala yang ada pada sebuah objek penelitian [11]

2. Wawancara

Wawancara dilaksanakan dengan bertemu pemilik usaha Roti Gembong Bongsor yaitu Pak Darmaji untuk memperoleh data penelitian.

3.3 Teknik Analisis Data

Teknik yang kami gunakan pada artikel ini yaitu analisis deskriptif kualitatif dan analisis deskriptif kuantitatif dengan maksud guna menyederhanakan informasi yang diperoleh di lapangan, lalu disuguhkan supaya dapat didefinisikan dan dibaca secara sederhana. Informasi yang didapatkan, selanjutnya kami uji dengan memakai metode harga pokok penuh. Jenis analisis yang dipakai, diantaranya:

1. Analisis Deskriptif Kualitatif

Analisis ini dipakai guna menguraikan hasil yang telah diteliti melalui perhitungan dan mencocokkan antara keterangan dengan teori dan penentuan harga pokok produksi perusahaan.

2. Analisis Deskriptif Kuantitatif

Analisis ini dipakai guna mendeskripsikan pencatatan harga pokok produksi yang digambarkan melalui angka [12]

Maka pada artikel ini untuk menentukan harga pokok produksi melalui metode harga pokok penuh, memakai rumus:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxx
<u>Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap</u>	<u>xxx</u>
Harga pokok produksi	xxx

Gambar 1. Mulyadi 2016 [1]

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini berlangsung di usaha Roti Gembong Bongsor yang beralamat di Perumnas Adiarsa, Karawang. Usaha ini dikelola secara langsung oleh pemiliknya, yaitu Pak Darmaji. Peneliti melaksanakan observasi dengan mendatangi langsung toko Roti Gembong Bongsor dan melaksanakan wawancara langsung untuk memperoleh informasi dan data terkait yang termasuk pada perhitungan harga pokok produksi, seperti *raw material cost, direct labor cost, and factory overhead costs*.

Berdasarkan hasil wawancara, Pak Darmaji merintis usahanya sejak tahun 2017 dengan menjual Roti Manis dan pada 2019 berkembang menjadi Roti Gembong Bongsor. Roti yang saat ini diproduksi oleh Pak Darmaji memiliki banyak pilihan rasa. Mengacu kepada data yang didapatkan, dalam satu bulan Roti Gembong Bongsor menghasilkan sebanyak 2.100 roti dimana dalam sekali produksi dapat menghasilkan 70 roti.

Adapun rincian biaya untuk memproduksi Roti Gembong Bongsor rasa original dalam satu bulan, diantaranya biaya bahan baku sebesar Rp 5.967.000, biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp 15.000.000, biaya *overhead* pabrik variabel sebesar Rp 5.783.000, dan biaya *overhead* tetap sebesar Rp 5.234.997.

4.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi berdasarkan Metode UKM Roti Gembong Bongsor

Dalam menghitung harga pokok produksi berdasarkan UKM Roti Gembong Bongsor, pelaku usaha UKM hanya menghitung bahan baku utama, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* variabel. Berikut rincian perhitungan perbulannya :

Tabel 1. Perhitungan Harga Pokok Produksi berdasarkan Metode UKM Roti Gembong Bongsor

Keterangan	Biaya Bahan Baku (Rp)	Biaya Tenaga Kerja Langsung (Rp)	BOP Variabel (Rp)	Harga Pokok Produksi (Rp)	HPP per Unit (Rp)
Original	5.967.000	15.000.000	9.123.500	30.090.500	14.328
Choco Crunchy	7.542.000	15.000.000	9.123.500	31.665.500	15.078
Durian	8.367.000	15.000.000	9.123.500	32.490.500	15.471
Keju Susu	7.815.000	15.000.000	9.123.500	31.938.500	15.208
Sarikaya	7.887.000	15.000.000	9.123.500	32.010.500	15.243
Choco Keju	8.862.000	15.000.000	9.123.500	32.985.500	15.707
Durian keju	9.687.000	15.000.000	9.123.500	33.810.500	16.100
Tiramisu	7.542.000	15.000.000	9.123.500	31.665.500	15.078
Sarikaya Keju	9.207.000	15.000.000	9.123.500	33.330.500	15.871
Strawberry	7.542.000	15.000.000	9.123.500	31.665.500	15.078
Abon Spesial	8.967.000	15.000.000	9.123.500	33.090.500	15.757
Tiramisu Keju	8.862.000	15.000.000	9.123.500	32.985.500	15.707

Sumber: Data diolah

4.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi berdasarkan Metode Harga Pokok Penuh

Metode harga pokok penuh yaitu cara menghitung harga pokok produksi terhadap produk atau barang dengan memasukkan semua biaya produksi yang bersifat variabel maupun bersifat tetap [9] Berikut ini perhitungan harga pokok produksi per bulannya:

Tabel 2. Perhitungan Harga Pokok Produksi berdasarkan Metode Harga Pokok Penuh

Keterangan	Biaya Bahan Baku (Rp)	Biaya Tenaga Kerja Langsung (Rp)	BOP Variabel (Rp)	BOP Tetap (Rp)	Harga Pokok Produksi (Rp)	HPP per Unit (Rp)
Original	5.967.000	15.000.000	5.738.000	5.234.997	31.939.997	15.210
Choco Crunchy	7.542.000	15.000.000	5.738.000	5.234.997	33.514.997	15.960
Durian	8.367.000	15.000.000	5.738.000	5.234.997	34.339.997	16.352
Keju Susu	7.815.000	15.000.000	5.738.000	5.234.997	33.787.997	16.090
Sarikaya	7.887.000	15.000.000	5.738.000	5.234.997	33.859.997	16.124
Choco Keju	8.862.000	15.000.000	5.738.000	5.234.997	34.834.997	16.588
Durian keju	9.687.000	15.000.000	5.738.000	5.234.997	35.659.997	16.981

Tiramisu	7.542.000	15.000.000	5.738.000	5.234.997	33.514.997	15.960
Sarikaya Keju	9.207.000	15.000.000	5.738.000	5.234.997	35.179.997	16.752
Strawberry	7.542.000	15.000.000	5.738.000	5.234.997	33.514.997	15.960
Abon Spesial	8.967.000	15.000.000	5.738.000	5.234.997	34.939.997	16.638
Tiramisu Keju	8.862.000	15.000.000	5.738.000	5.234.997	34.834.997	16.588

Sumber: Data diolah

4.3 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi

Tabel 3. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode UKM dan Metode Harga Pokok Penuh

Keterangan	Metode UKM	Metode Full Costing	Selisih (Rp)
	HPP (Rp)	HPP (Rp)	
Original	14.328	15.210	882
Choco Crunchy	15.078	15.960	882
Durian	15.471	16.352	881
Keju Susu	15.208	16.090	882
Sarikaya	15.243	16.124	881
Choco Keju	15.707	16.588	881
Durian keju	16.100	16.981	881
Tiramisu	15.078	15.960	882
Sarikaya Keju	15.871	16.752	881
Strawberry	15.078	15.960	882
Abon Spesial	15.757	16.638	881
Tiramisu Keju	15.707	16.588	881

Sumber: Data diolah

Berdasarkan perbandingan perhitungan yang telah dihasilkan, ditemukan perbedaan harga pokok produksi untuk masing-masing varian rasa antara metode UKM dengan metode harga pokok penuh. Hasil yang didapatkan setelah melakukan perhitungan harga pokok produksi secara UKM, penulis mengamati ada biaya yang tidak dihitung oleh pelaku usaha dalam menentukan harga pokok produksi diantaranya biaya penyusutan peralatan dan mesin sebesar Rp 1.849.497. Biaya ini seharusnya termasuk pada biaya *overhead* pabrik tetap sebagai penentu harga pokok produksi. Sehingga dalam metode UKM membuat harga pokok produksi yang lebih rendah karena biaya yang dibebankan untuk penyusutan mesin dan peralatan yang dipakai oleh usaha tersebut tidak dimasukkan ke dalam perhitungan.

Berdasarkan hasil pengamatan, maka metode harga pokok penuh dirasa lebih tepat digunakan dalam mengelola suatu usaha. Hal ini disebabkan, perhitungan yang telah melingkupi seluruh jenis biaya yang sudah dikeluarkan Roti Gembong Bongsor. Sehingga pada penentuan harga jual akan menghasilkan perhitungan harga yang akurat.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil dari penelitian ini adalah UKM Roti Gembong Bongsor saat menghitung biaya produksi hanya menggunakan perhitungan yang sederhana dimana pengeluaran yang dihitung hanya meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel. UKM ini tidak menghitung besaran biaya *overhead* pabrik tetap pada perhitungan biaya-biaya lainnya.

Berdasarkan pengamatan yang sudah dilaksanakan dapat disimpulkan bahwa biaya pokok produksi yang dilakukan dengan metode UKM menghasilkan harga pokok produksi yang lebih rendah dari perhitungan metode harga pokok penuh dikarenakan perhitungan yang dilakukan oleh UKM tidak membebankan unsur biaya *overhead* pabrik tetap ke dalam perhitungannya. Sehingga perhitungan harga pokok produksi kurang tepat.

Maka dari itu, dalam pengamatan ini kami menyarankan agar pelaku UKM memilih untuk memakai metode harga pokok penuh sebagai perhitungan harga pokok produksi, sebab metode ini menghitung seluruh biaya yang digunakan dalam tahapan produksi. Sehingga perhitungan yang dilakukan lebih jelas dan terperinci.

Ucapan Terima Kasih

Assalamualaikum Wr. Wb. Puji dan syukur kami panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat dan anugrah-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan tepat waktu. Dalam menyelesaikan artikel ini kami menyadari masih memiliki kekurangan dalam penyusunan maupun penulisan. Karena hal tersebut kami ingin mengutarakan terima kasih kepada:

1. Bapak Darmaji yang telah mengizinkan kami untuk melakukan penelitian terhadap usaha Roti Gembong Bongsor Karawang
2. Ibu Tiar Lina Situngkir S.E., MM sebagai dosen pengajar dari mata kuliah Akuntansi dalam Pengambilan Keputusan Manajemen yang membimbing kami dalam tugas ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Mulyadi, *Akuntansi Biaya*, Kelima. Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, 2016.
- [2] N. Aprilianti, A. Jibrail, P. Studi Akuntansi, and F. Ekonomi Dan Bisnis, "ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL PADA CV. SUMBER MAS PAVING" 2020.
- [3] C. v Datu, F. Ekonomi Dan Bisnis, and J. Akuntansi Universitas Sam Ratulangi Manado, "ANALISIS BIAYA DALAM PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA PERUSAHAAN ROTI HAPPY BAKERY MANADO ANALYSIS OF COST IN DETERMINING THE COST OF GOODS SOLD ON THE BAKERY COMPANY HAPPY BAKERY MANADO," vol. 7, no. 4, pp. 6147–6154, 2019.
- [4] I. Fadli and Rizka ramayanti, "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada UKM Digital Printing Prabu)," *Jurnal Akuntansi Kajian Ilmiah Akuntansi (JAK)*, vol. 7, no. 2, pp. 148–161, Jul. 2020, doi: 10.30656/jak.v7i2.2211.
- [5] A. Purwaji and Wibowo, *Pengantar Akuntansi 2*, 2nd ed. Jakarta : Salemba Empat, 2017.
- [6] B. Siregar, *Akuntansi Manajemen*. Jakarta : Salemba Empat, 2017.
- [7] Sofia P.D and Septian B.K, *Akuntansi Biaya* , 2nd ed. Bogor: In media, 2017.
- [8] B. Komara, A. Sudarma, and U. M. Sukabumi, "ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING SEBAGAI DASAR PENETAPAN HARGA JUAL PADA CV SALWA MEUBEL," 2016.
- [9] B. Bustami and Nurlela, *Akuntansi Biaya*, 4th ed. Jakarta : Mitra Wacana Media, 2013.
- [10] Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*, Cetakan ke-24. Bandung: Alfabeta, 2016.
- [11] Widoyoko and Eko Putro, *Teknik Penyusunan Instrumen Penelitian* . Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2014.
- [12] S. Nur Ela, "Perhitungan Harga Pokok Produksi menggunakan Metode Full Costing dan Metode Variable Costing pada Home Industri Aneka Camilan Khas Pacet 'Sumber Rizki,'" Universitas Islam Majapahit Mojokerto, 2019.