



Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dan *variable costing* untuk menentukan harga jual pada UMKM *Java Bakery*

Nadya Kartika¹, Aswin Akbar²

^{1,2}Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen Sukma

¹nadvakartika3110@gmail.com, ²wiwinsky14@gmail.com

Info Artikel

Sejarah artikel:

Diterima 12 Januari 2023

Disetujui 20 Februari 2023

Diterbitkan 04 Maret 2023

Kata kunci:

Harga pokok produksi;

Metode *full costing*;

Metode *variable costing*;

Harga jual; UMKM

Keywords :

Cost of goods

manufactured; Full costing

method; Variable costing

method; Selling price;

MSMEs

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi Donat yang dilakukan pada Usaha *Java Bakery* milik Bapak Isak Nasirin. Menganalisis perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dan *variable costing* pada usaha *Java Bakery* dan perbedaan serta pengaruhnya terhadap harga jual. Hasil analisis data diperoleh bahwa perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh pemilik *Java Bakery* dan menggunakan metode *full costing* memiliki selisih sebesar Rp 326,-. Hasil perhitungan harga pokok produksi memiliki selisih antara metode *variable costing* dengan yang dilakukan perusahaan adalah Rp 322,- dan penetapan harga jual berdasarkan perhitungan metode *full costing* yaitu sebesar Rp 1.051,- sedangkan dengan metode *variable costing* yaitu sebesar Rp 1.047,-, namun *Java Bakery* biasanya membulatkan harga jual per pcs tersebut menjadi Rp 2.000,-. Besarnya laba yang diharapkan pemilik menginginkan 50% dari harga pokok produksi per pcs donat.

ABSTRACT

The purpose of this study was to analyze the calculation of the cost of production of Donuts carried out at Mr. Isak Nasirin's Java Bakery Business. Analyzing the calculation of the cost of goods produced using the full costing and variable costing methods at the Java Bakery business and the differences and their effect on the selling price. The results of data analysis obtained that the calculation of the cost of goods produced by the owner of Java Bakery and using the full costing method has a difference of Rp 326, -. The results of the calculation of the cost of production have a difference between the variable costing method and what the company does is Rp 322, - and the determination of the selling price based on the calculation of the full costing method is Rp 1,051, - while the variable costing method is Rp 1,047, -, but Java Bakery usually rounds the selling price per pcs to Rp 2,000. The amount of profit expected by the owner wants 50% of the cost of production per pcs of donuts.



©2022 Penulis. Diterbitkan oleh Program Studi Akuntansi, Institut Koperasi Indonesia.

Ini adalah artikel akses terbuka di bawah lisensi CC BY NC

(<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>)

PENDAHULUAN

Banyak pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang masih belum memahami cara menentukan harga pokok produksi barang yang mereka produksi, padahal dunia usaha saat ini diwarnai dengan persaingan yang ketat (Rachma et al., 2013). Padahal, jika biaya produksi dihitung secara akurat, akan sangat membantu dalam memilih harga jual yang optimal untuk mengoptimalkan keuntungan yang dihasilkan (Luthfi, 2018). Jika harga jual yang diiklankan oleh penjual terlalu tinggi, jumlah permintaan produk akan berkurang (Atika, 2022), dan pelanggan dapat beralih ke penjual yang mengiklankan harga lebih murah untuk produk dengan kualitas dan kualitas yang sebanding. Ini akan mengakibatkan masalah seperti kerugian jangka panjang atau penurunan pelanggan langsung, serta profitabilitas operasional yang lebih rendah. Sebaliknya, penjual akan mengalami kerugian jika harga jual yang diiklankan terlalu rendah (Novrianda et al., 2022). Hal tersebut dapat terjadi karena harga jual produk tidak cukup untuk menutupi seluruh biaya produksi.

Berdasarkan peneliti terdahulu yang membahas tentang “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Rangka Menentukan Harga Jual Produk Dengan Metode *Full costing* dan *Variable costing* Pada Pabrik Roti Bali Bakery”, Hal ini menunjukkan bahwa Pabrik Roti Bali Bakery belum memiliki cara baku untuk menghitung harga pokok produksi, sehingga hanya menggunakan pendekatan-pendekatan untuk menentukan harga jual. Dalam penelitian ini, wawancara dan dokumentasi merupakan metode pengumpulan data primer. Menurut temuan analisis, perusahaan memiliki beban yang tidak terklasifikasi. Alih-alih menggunakan metode ini, jumlah semua biaya yang

dikeluarkan digunakan untuk menentukan harga pokok produksi. Berdasarkan hasil perhitungan yang dilakukan dengan menggunakan teknik *full costing* dan *variable costing*, pengeluaran ini terlebih dahulu harus dibagi menjadi biaya tetap dan biaya variabel. Metode harga jual plus biaya, di sisi lain, memperhitungkan semua biaya serta keuntungan yang diinginkan. Hasil perhitungan tersebut menunjukkan bahwa total biaya produksi adalah Rp 11.739.248,37, dan biaya variabel produksi adalah Rp 11.597.636,17. Harga jual ditambah biaya penuh sebesar Rp 3.797,92 dan harga jual ditambah biaya variabel sebesar Rp 3.600,79 terkena dampaknya. Dengan demikian, bisnis memiliki pilihan antara menggunakan pendekatan *full costing* dan *variable costing*. (Indraswari, 2022).

Penelitian yang dilakukan oleh Sylvia (2018) "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* dan *Variable Costing* Pada Tahu Mama Kokom Kota Baru" adalah judul lengkap dari penelitian ini. Temuan menunjukkan bahwa perhitungan dilakukan dengan menggunakan tiga pendekatan yang berbeda, termasuk metode perusahaan, yang menghasilkan biaya produksi tahu per potong sebesar Rp 190,42, pendekatan *full costing* menghasilkan Rp 190,78, dan pendekatan variabel menghasilkan Rp 190,62. Hal ini menunjukkan bahwa perhitungan Mama Kokom memberikan hasil yang lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing* dan *variable costing* ketika membandingkan ketiga pendekatan tersebut di atas. Hal ini disebabkan pemilik masih bingung bagaimana cara menghitung harga pokok produksi secara akurat, yang berarti ia telah mengecualikan sejumlah biaya seperti biaya penyusutan dan biaya overhead pabrik.

Penelitian selanjutnya juga dilakukan oleh Hasyim (2018) berjudul "Analisis Penetapan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Menggunakan Metode *Full Costing* dan *Variable Costing* Pada Industri Rumah Tangga". Biaya produksi tempe dan tahu menurut analisis data dengan menggunakan metode perusahaan adalah sebesar Rp 9.223 dan Rp 27.503.571, sedangkan metode estimasi biaya penuh adalah Rp 9.610.473 dan Rp 28.618.228. Dengan metode perusahaan harga jual tempe dan tahu masing-masing adalah Rp 10.000 dan Rp 40.000 sedangkan dengan metode *cost plus pricing* harganya adalah Rp 11.724.733.

Sebagian besar pemilik usaha masih hanya mempertimbangkan harga bahan baku dan upah dalam menghitung biaya produksinya (Aundri, 2021), padahal Sistem Akuntansi membuat perhitungan tersebut lebih mudah (Bawiling & Tirayoh, 2014). Meskipun tidak semua biaya yang telah dikeluarkan sampai saat ini diperhitungkan dalam rincian biaya produksi (Maghfirah & BZ, 2016). Berdasarkan dari uraian latar belakang diatas, penulis akan meneliti pada UMKM *Java Bakery* milik Bapak Isak Nasirin dengan membahas topik tentang metode *full costing* dan *variable costing*. Hal ini dikarenakan pemilik UMKM *Java Bakery* kurang memahami cara menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan Metode Akuntansi dengan baik. Keuntungan tidak akan menjadi seperti seharusnya jika dihitung secara tidak benar dan tidak mengikuti Metode Akuntansi.

Perumusan masalah dalam penelitian ini adalah : Mendata seluruh harga pokok produksi yang dilakukan oleh UMKM *Java Bakery* dalam menentukan harga jual, Melakukan proses perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual dengan menggunakan metode *full costing* dan *variable costing* dan Menyajikan hasil perbedaan perhitungan harga pokok produksi dan penentuan harga jual yang dilakukan UMKM *Java Bakery* dengan metode *full costing* dan *variable costing*. Batasan masalah dari penelitian ini, difokuskan pada penerapan metode *full costing* dan *variable costing* dalam penentuan harga pokok produksi dan harga jual Donat (*Original*) pada UMKM *Java Bakery* yang merujuk pada laporan harga pokok produksi selama bulan Januari sampai dengan bulan Juni 2022.

Tujuan dari penelitian ini adalah Untuk mendata seluruh harga pokok produksi yang dilakukan oleh UMKM *Java Bakery* dalam menentukan harga jual, melakukan perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual pada UMKM *Java Bakery* dengan menggunakan metode *full costing* dan *variable costing* serta menyajikan hasil analisis perbedaan perhitungan harga pokok produksi dan harga jual dari ketiga metode tersebut.

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi yang dapat digunakan sebagai masukan atau penambahan wawasan oleh beberapa pihak yang membutuhkan seperti bagi Peneliti dan peneliti selanjutnya agar menambah pengetahuan dan penambahan wawasan baru, juga dapat digunakan sebagai bahan masukan, acuan, dan sebagai bahan pertimbangan untuk menindak lanjuti penelitian yang serupa serta sebagai referensi serta memperbanyak hasil penelitian tentang *full costing* dan *variable costing* pada UMKM, mengingat penerapan *full costing* dan *variable costing* dalam penentuan harga pokok produksi yang belum terealisasi pada sebagian besar UMKM. Bagi UMKM, penelitian ini bisa digunakan sebagai masukan dalam menghitung biaya produksi yang tepat terutama pada UMKM *Java*

Bakery agar mendapatkan hasil perhitungan biaya produksi yang akurat sehingga dapat menetapkan harga jual. Bagi STIM Sukma, sebagai tambahan hasil penelitian yang dapat dikembangkan lebih lanjut.

METODE PENELITIAN

Kajian dilakukan pada UMKM *Java Bakery* milik Bapak Isak Nasirin yang akan dilaksanakan pada bulan Februari hingga Juni 2022 berlokasi Jl. Garu 6 Kelurahan Harjo Sari I No. 35 Medan. Penelitian ini memanfaatkan data primer dan sekunder. Adapun jenis data diklasifikasikan antara lain Pertama, Data primer mencakup informasi yang diperoleh dari tempat penelitian secara langsung, seperti hasil survei, data wawancara, dan lain-lain (Dawud et al., 2016). Terutama karena disesuaikan dengan kebutuhan peneliti, data primer biasanya selalu mendalam (Indrasari, 2020). Kedua, Data sekunder mengacu pada informasi yang dikumpulkan oleh peneliti dari sumber yang sudah ada seperti catatan arsip, dokumen resmi perusahaan, dan representasi grafis dari metrik kunci (Sarosa, 2021).

Cara penulis mengumpulkan data dalam penelitian ini adalah dari sumber internal perusahaan berupa dari hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi. Untuk sumber data UMKM *Java Bakery* milik Bapak Isak Nasirin yaitu pemilik UMKM mengeluarkan serangkaian laporan produksi yang merinci pengeluaran dan keuntungan perusahaan. Informasi yang diperoleh dari tempat selain dari subjek penelitian, seperti kamus dan ensiklopedi, disebut "sumber eksternal" (Iswanto et al., 2019). Peneliti menggunakan teknik kualitatif deskriptif saat menganalisis data (Sunyoto, 2016). Prosedur analisis mendalam dapat diturunkan dari metodologi deskriptif kualitatif. Masalah penelitian pada UMKM *Java Bakery* milik Bapak Isak Nasirin adalah bagaimana menentukan harga pokok produksi guna menetapkan harga jual produk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Pada penelitian ini penulis mengambil satu jenis produk yang dijamin sebagai bahan penelitian yaitu Donat (*Original*), dikarenakan kebutuhan donat dipasaran pada saat ini sedang banyak digemari oleh banyak orang. Peneliti mengambil sampel data pada bulan Januari sampai dengan Juni 2022. Berikut adalah kebutuhan bahan baku produksi Donat pada bulan Januari sampai dengan Juni 2022.

Tabel 1 Kebutuhan Bahan Baku Produksi Donat bulan Januari s/d Juni 2022

No	Keterangan	Januari	Februari	Maret	April	Mei	Juni	Total
1	Tepung	300 kg	300 Kg	300 Kg	300 Kg	300 Kg	300 Kg	1800 Kg
2	Telur	300 Butir	300 Butir	300 Butir	300 Butir	300 Butir	300 Butir	1800 Butir
3	Gula Pasir	60 Kg	60 Kg	60 Kg	60 Kg	60 Kg	60 Kg	360 Kg
4	Mentega	60 Kg	60 Kg	60 Kg	60 Kg	60 Kg	60 Kg	360 Kg
5	Ragi Instan	6 Bgks	6 Bgks	6 Bgks	6 Bgks	6 Bgks	6 Bgks	36 Bgks
6	Garam	30 Bgks	30 Bgks	30 Bgks	30 Bgks	30 Bgks	30 Bgks	180 Bgks
7	Pelembut Roti	3 Bgks	3 Bgks	3 Bgks	3 Bgks	3 Bgks	3 Bgks	18 bgks
8	Susu Bubuk	6 Kg	6 Kg	6 Kg	6 Kg	6 Kg	6 Kg	36 Kg
9	Air Bersih	Secukupn ya	Secukupn ya	Secukupn ya	Secukupn ya	Secukupn ya	Secukupn ya	Secukupn ya

Sumber : Java Bakery 2022

Tabel 2 Biaya Bahan Baku *Java Bakery* Bulan Januari s/d Maret 2022

No	Keterangan	Kebutuhan	Biaya	Total
1	Tepung	900 kg	Rp 8.000	Rp 7.200.000
2	Telur	900 Butir	Rp 1.000	Rp 900.000
3	Gula Pasir	180 Kg	Rp 13.000	Rp 2.340.000

No	Keterangan	Kebutuhan	Biaya	Total
4	Mentega	180 Kg	Rp 16.000	Rp 2.880.000
5	Ragi Instan	18 Bgks	Rp 30.000	Rp 540.000
6	Garam	90 Bgks	Rp 4.000	Rp 360.000
7	Pelembut Roti	9 Bgks	Rp 30.000	Rp 270.000
8	Susu Bubuk	18 Kg	Rp 20.000	Rp 360.000
9	Air Bersih	Secukupnya	-	-
	Total			Rp 14.850.000

Sumber : Java Bakery 2022

Tabel 3 Biaya Bahan Baku Java Bakery Bulan April s/d Juni 2022

No	Keterangan	Kebutuhan	Biaya	Total
1	Tepung	900 kg	Rp 10.000	Rp 9.000.000
2	Telur	900 Butir	Rp 1.500	Rp 1.350.000
3	Gula Pasir	180 Kg	Rp 14.000	Rp 2.520.000
4	Mentega	180 Kg	Rp 20.000	Rp 3.600.000
5	Ragi Instan	18 Bgks	Rp 35.000	Rp 630.000
6	Garam	90 Bgks	Rp 5.000	Rp 450.000
7	Pelembut Roti	9 Bgks	Rp 50.000	Rp 450.000
8	Susu Bubuk	18 Kg	Rp 20.000	Rp 360.000
9	Air Bersih	Secukupnya	-	-
	Total			Rp 18.360.000

Sumber : Java Bakery 2022

Dari tabel diatas maka dapat dilihat bahwa dimana biaya bahan baku utama *Java Bakery* yaitu tepung terigu, telur, mentega, ragih instan, gula pasir, garam, pelembut, susu bubuk dan air secukupnya. Kebutuhan biaya bahan baku bulan januari hingga juni mendapatkan hasil sebesar Rp 33.210.000. Dari tabel-tabel tersebut terdapat perbedaan biaya bahan baku dimulai dari bulan April sampai dengan Juni. Perbedaan biaya bahan baku pada bulan tersebut terjadi disebabkan karena pandemi yang sedang berlangsung sehingga menyebabkan beberapa biaya bahan baku mengalami kenaikan yang cukup signifikan pada saat tersebut.

Tabel 4 Biaya Tenaga Kerja Java Bakery Bulan Januari s/d Juni 2022

No	Jumlah Karyawan	Gaji Bulan Januari	Gaji Bulan Februari	Gaji Bulan Maret	Gaji Bulan April	Gaji Bulan Mei	Gaji Bulan Juni	
1	2 Orang	Rp 5.000.000	Rp 5.000.000	Rp 5.000.000	Rp 5.000.000	Rp 5.000.000	Rp 5.000.000	
		Total Biaya Tenaga Kerja						Rp 30.000.000

Sumber : Java Bakery 2022

Upah yang dibayarkan secara teratur dan hanya untuk tujuan memproduksi barang termasuk biaya tenaga kerja. Dalam hal pembuatan donat, *Java Bakery* memiliki dua pembuat roti yang berdedikasi. Mencampur bahan, mencetak donat, menggoreng donat, dan membuat topping donat adalah tugas yang harus diselesaikan oleh orang yang berbeda pada waktu yang berbeda selama produksi. Setiap karyawan menerima gaji bulanan sebesar Rp 2.500.000 maka total biaya tenaga kerja untuk bulan januari sampai juni 2022 sebesar Rp 30.000.000.

Tabel 5 Biaya Bahan Penolong Java Bakery Bulan Januari s/d Juni 2022

No	Keterangan	Bulan	Kebutuhan	Biaya	Total
1	Minyak Goreng Kemasan	Januari-Maret	540 Kg	Rp 15.000	Rp 8.100.000

No	Keterangan	Bulan	Kebutuhan	Biaya	Total
2	Minyak Goreng (Curah)	April-Juni	540 Kg	Rp 13.000	Rp 7.020.000
3	Gas Lpg (3 Kg)	Januari-Juni	162 Tbg	Rp 20.000	Rp 3.240.000
	Total				Rp 18.360.000

Sumber : Java Bakery 2022

Bahan baku bantu atau bahan baku penolong *Java Bakery* terdiri dari minyak goreng kemasan, minyak goreng curah untuk menggoreng donatnya dan Gas Lpg (3kg). Dari hasil wawancara diperoleh dari pihak *Java Bakery* bahwa, dengan jumlah produksi sebanyak 500 pcs sampai 612 pcs donat per hari menghabiskan 12 kilogram minyak goreng yang bisa digunakan untuk dua kali penggorengan dan menggunakan kurang dari (3 kg) Tabung gas LPG setiap harinya. *Java Bakery* membeli minyak goreng dengan harga Rp 13.000,- hingga Rp 15.000,- per kilogram dan membeli gas LPG (3 kg) dengan harga Rp 20.000,-.

Tabel 6 Biaya Listrik *Java Bakery* Bulan Januari s/d Juni 2022

No	Keterangan	Bulan	Biaya	Total
1	Listrik	Januari-Maret	Rp 300.000	Rp 900.000
2	Listrik	April-Juni	Rp 450.000	Rp 1.350.000
	Total			Rp 2.250.000

Sumber : Java Bakery 2022

Java Bakery mengeluarkan biaya listrik untuk penerangan proses produksinya kurang lebih Rp 10.000,- sampai dengan Rp 15.000,- perharinya. Pada bulan januari bulan maret biaya listrik telah dikeluarkan Rp 900.000,- yang artinya setiap bulan sebesar Rp 300.000,-. Pada bulan april sampai dengan bulan juni terhitung biaya listrik telah dikeluarkan sebesar Rp 1.350.000,- yang artinya setiap bulan sebesar Rp 450.000,- hal ini karena biaya listrik berpedoman pada tergantung berapa banyak produksi donat yang dihasilkan atau berapa lama proses produksi dilakukan. Untuk biaya air *Java Bakery* hanya menggunakan perkiraan yang cukup dalam menghitung biaya air yang digunakan dalam proses produksi.

Tabel 7 Biaya Overhead Pabrik Bulan Januari s/d Juni 2022

No	Keterangan	Total Biaya
1	Biaya Bahan Penolong	Rp 18.360.000
2	Biaya Listrik	Rp 2.250.000
3	Biaya Perawatan Pemeliharaan Peralatan	Rp 300.000
4	Biaya Penyusutan mesin dan Peralatan	Rp 44.444
	Total	Rp 20.954.445

Sumber : Java Bakery 2022

Berdasarkan Tabel 8 diatas bahwa biaya *overhead* pabrik bulan Bulan Januari sampai dengan Juni 2022 sebesar Rp 20.954.445,-.

Biaya Pemeliharaan dan Perawatan Alat Produksi

Mesin dan peralatan produksi membutuhkan perawatan rutin untuk memastikan umur panjangnya. Tidak dapat dihindari akan ada biaya yang terkait dengan pemeliharaan mesin dan peralatan perusahaan. *Java Bakery* melakukan perawatan preventif dengan membersihkan mesin-mesin yang digunakan dalam proses manufaktur. Setiap bulan, *Java Bakery* menghabiskan Rp 50.000,- untuk perawatan dan perawatan mesin produksinya. Kemudian, antara januari hingga juni, *Java Bakery* membelanjakan Rp 300.000,-, karena mesin produksi perusahaan tidak mengalami kerusakan setiap bulan, biaya perbaikan dan pemeliharaan dipandang sebagai pengeluaran yang tidak terduga.

Mesin dan peralatan produksi Pak Isak Nasirin untuk *Java Bakery* metode garis lurus untuk menghitung nilai penyusutan mesin dan peralatan mengalami depresiasi dari waktu ke waktu, sehingga mengurangi nilai investasinya. *Java Bakery* menentukan harga pokok mesin dan peralatannya dengan menggunakan teknik penyusutan garis lurus. Dengan menggunakan teknik garis lurus, rumus penyusutan terlihat seperti ini:

$$\text{Biaya Penyusutan} = \frac{\text{Harga Perolehan} - \text{Nilai Sisa}}{\text{Umur Ekonomis}} \quad (1)$$

Tabel 8 Perhitungan Biaya Penyusutan dengan Metode Garis Lurus

No	Keterangan	Harga/Unit	Jumlah (Unit)	Harga Perolehan	Umur Ekonomis (Tahun)	Nilai Sisa (Rp)	Beban Penyusutan (Rp)
1	Mixer	Rp 3.000.000	1	Rp 3.000.000	15	0	Rp 200.000
2	Kompor / Penggoreng (set)	Rp 5.000.000	1	Rp 5.000.000	5	0	Rp 1.000.000
3	Pencetak Donat	Rp 3.500.000	1	Rp 3.500.000	15	0	Rp 233.333
	Total		3	Rp 9.000.000	Total		Rp 533.333

Sumber : Java Bakery 2022

Tabel 9 Biaya Penyusutan Bulan Januari s/d Juni 2022

Keterangan	Penyusutan Per Tahun (A)	Penyusutan Per Bulan (B) B = A/12
Penyusutan Peralatan	Rp 533.333	Rp 44.444

Sumber : Java Bakery 2022

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat biaya penyusutan *Java Bakery* sebesar Rp 533.333,- dan penyusutan selama Bulan januari s/d Juni sebesar Rp 44.444,-.

Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP)

Perhitungan Harga Pokok Produksi yang dilakukan oleh UMKM *Java Bakery* dengan menyajikan data bahan produksi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik untuk bulan januari sampai juni 2022.

Tabel 10 Harga Pokok Produksi (HPP)

Keterangan	Total Biaya
Biaya Bahan Baku	Rp 33.210.000
Biaya Overhead Pabrik	
Biaya Minyak Goreng	Rp 15.120.000
Biaya Gas LPG	Rp 3.240.000
Total Biaya Overhead Pabrik	Rp 18.360.000
Total Biaya Produksi	Rp 51.570.000
Jumlah Produksi (pcs)	100.080
HPP Per Pcs Donat	Rp 515,3

Sumber : Java Bakery 2022

Berdasarkan perhitungan diketahui Harga Pokok Produksi (HPP) yang dilakukan oleh UMKM *Java Bakery* pada bulan Januari hingga Juni 2022 sebesar Rp 515,3. Harga pokok produksi ini diperoleh dengan membagi total biaya dengan jumlah produksinya. Total biaya-biaya tersebut dipengaruhi oleh seluruh total biaya bahan baku dan biaya *overhead* pabrik.

Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing* dan *Variable Costing*

Dalam perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dan *variabel costing*, ada beberapa jenis biaya yang tidak diperhitungkan oleh pemilik namun akan diperhitungkan oleh peneliti.

Tabel 11 Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* Bulan Januari s/d Juni 2022

No	Keterangan	Total Biaya
1	Biaya Bahan Baku	Rp 33.210.000
2	Biaya Tenaga Kerja	Rp 30.000.000
3	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 20.954.444
	Total	Rp 84.164.444
	Jumlah Produksi	100.080
	HPP Per Pcs Donat	Rp 841

Sumber : Data Diolah, 2022

Dapat dilihat pada tabel diatas harga pokok produksi donat biasa per pcs dengan menggunakan metode *full costing* pada periode bulan Januari hingga bulan Juni 2022 sebesar Rp 841,-.

Tabel 12 Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Variable Costing* Bulan Januari s/d Juni 2022

No	Keterangan	Total Biaya
1	Biaya Bahan Baku	Rp 33.210.000
2	Biaya Tenaga Kerja	Rp 30.000.000
3	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	
	- Minyak Goreng	Rp 15.120.000
	- Biaya Gas LPG	Rp 3.240.000
	- Listrik	Rp 2.250.000
	Total	Rp 83.820.000
	Jumlah Produksi	100.080
	HPP Per Pcs Donat	Rp 837

Sumber : Data Diolah, 2022

Dapat dilihat pada tabel diatas 12 harga pokok produksi donat biasa per pcs dengan menggunakan metode *variable costing* bulan Januari sampai dengan Juni 2022 sebesar Rp 837,-.

Perbandingan Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi

Berikut adalah tabel perbedaan hasil perhitungan harga pokok produksi antara metode yang digunakan pemilik usaha *Java Bakery* dengan metode *full costing* dan metode *variable costing*.

Tabel 13 Perbandingan Harga Pokok Produksi Metode *Java Bakery* Dengan Metode *Full Costing*

Keterangan	UMKM	<i>Full Costing</i>	Selisih
Donat (Original)	Rp 515	Rp 841	Rp 326

Sumber : Data Diolah, 2022

Tabel 14 Perbandingan Harga Pokok Produksi Metode *Java Bakery* Dengan Metode *Variable Costing*

Keterangan	UMKM	<i>Full Costing</i>	Selisih
Donat (Original)	Rp 515	Rp 837	Rp 322

Sumber : Data Diolah, 2022

Berdasarkan tabel 14 dan tabel 15 maka dapat dilihat jelas perbedaan hasil perhitungan yang digunakan oleh pemilik UMKM dengan metode *variable costing*. Maka dapat dilihat perbandingan harga pokok produksi dari dua metode tersebut menunjukkan hasil yang berbeda. Menurut metode yang dilakukan pemilik usaha, perhitungan Harga Pokok Produksi menunjukkan hasil sebesar Rp 515,-. Sedangkan menurut metode *variable costing* menunjukkan hasil perhitungan Harga Pokok Produksi sebesar Rp 837,-. terdapat selisih harga pokok yaitu sebesar Rp 322,-. Perbedaan hasil

perhitungan ini terjadi karena menjumlahkan biaya tenaga kerja langsung, biaya bahan baku dan biaya *overhead* yang bersifat variabel.

Perbedaan Penentuan Harga Jual Menurut Perusahaan

Java Bakery tidak menggunakan formula baku untuk menetapkan harga barang-barang mereka. Cara yang adil untuk mengatakannya adalah *Java Bakery* memutuskan harga di mana barang-barangnya akan dijual. Berikut adalah rumus untuk menghitung harga permintaan:

$$\text{Harga Jual} = \text{Biaya Total} + \text{Mark Up} \quad (2)$$

$$\text{Biaya Total} = \text{Biaya Produksi} + \text{Biaya Non Produksi} \quad (3)$$

$$\text{Harga jual produk per unit} = \frac{\text{Total biaya} + \text{Mark Up}}{\text{Volume Produksi}} \quad (4)$$

Donat *Java Bakery* bernilai Rp 84.164.444 untuk diproduksi menggunakan metode biaya penuh dari Januari hingga Juni 2022, dan Rp 83.820.000 untuk diproduksi menggunakan metode biaya variabel dari periode waktu yang sama. *Java Bakery* tidak seperti kebanyakan toko roti karena tidak memiliki penjualan yang konsisten. Jadi, tidak ada biaya yang tidak berhubungan langsung dengan pembuatan roti di *Java Bakery*.

Perhitungan Mark Up :	Biaya Non Produksi	Rp 0
	Laba yang diharapkan	Rp 42.082.222 +
	Jumlah	Rp 42.082.222
	Biaya Produksi	Rp 84.164.444:
	Persentase Mark Up	50%

Perhitungan Harga Jual :	Biaya Produksi	Rp 84.164.444
	Mark Up 50% x Rp 42.082.222	Rp 21.041.111 +
	Jumlah	Rp 105.205.555
	Vollume Produksi (unit)	100.080:
	Harga Jual per unit	Rp 1.051/ Pcs

Perhitungan Mark Up :	Biaya Non Produksi	Rp 0
	Laba yang diharapkan	Rp 41.910.000 +
	Jumlah	Rp 41.910.000
	Biaya Produksi	Rp 83.820.000:
	Persentase Mark Up	50%

Perhitungan Harga Jual :	Biaya Produksi	Rp 83.820.000
	Mark Up 50% x Rp 41.910.000	Rp 20.955.000 +
	Jumlah	Rp 104.755.000
	Volume produksi (unit)	100.080:
	Harga Jual per unit	Rp 1.047/ Pcs

Pemilik UMKM *Java Bakery* memutuskan untuk mengenakan biaya sebesar Rp 2.000 per donat padahal harganya mendekati Rp 1.051 dengan menggunakan metode full costing dan Rp 1.047 dengan menggunakan metode perhitungan biaya variabel. Pemilik berharap mendapat untung lima puluh persen dari biaya produksi per donatnya. Dengan kata lain, perusahaan harus dapat menghasilkan laba setelah memperhitungkan semua biaya yang terkait dengan pembuatan barang atau jasa tersebut. Secara umum, harga yang dibayar pembeli tetap cukup stabil. Biaya bahan baku yang relatif meningkat setiap bulannya, atau ketidakpastian seputar biaya bahan baku, merupakan faktor utama keputusan perusahaan untuk menetapkan harga jual yang relatif tinggi (harga berfluktuasi).

Pembahasan

Pendekatan *Java Bakery* dalam memperkirakan biaya produksi lebih murah daripada metode perhitungan biaya lengkap dan metode perhitungan biaya variabel. Harga donat Rp. 841 per unit untuk dibuat menggunakan pendekatan *full costing*, tetapi hanya Rp. 515 menggunakan metode *Java Bakery*

selisih Rp. 326. Harga donat Rp. 837 per unit dengan menggunakan pendekatan biaya variabel, tetapi hanya Rp. 515 menggunakan metode *Java Bakery* selisih Rp. 322. Dalam menghitung harga jual per unit produk, *Java Bakery* menggunakan pendekatan *variable costing* yang menghasilkan Rp. 1.047,-, dan metode *full costing* yang menghasilkan Rp. 1.050,-. Namun harga jual per unit produk ditetapkan oleh *Java Bakery* sebesar Rp. Ketika barang terjual, pemilik bisnis menutup semua biaya investasi mereka dan menghasilkan keuntungan.

Pada saat menghitung harga pokok akhir barang yang dipasok, organisasi manufaktur sering memperhitungkan biaya produksi sebagai salah satu input utama. Biaya produksi memiliki peran signifikan pada bottom line. Jika korporasi melebih-lebihkan biaya produksinya, ia akan melebih-lebihkan margin keuntungannya saat menetapkan harga produk. Akibatnya, pengambilan keputusan berikut sering kali memerlukan pengetahuan tentang biaya dan biaya produksi. Perusahaan mungkin menggunakan biaya produksi sebagai dasar untuk strategi penetapan harga mereka. Hal ini berarti bahwa metode *full costing* menghasilkan biaya produksi yang lebih tinggi dari estimasi biaya produksi perusahaan. Hal ini disebabkan metode alokasi biaya yang direncanakan perusahaan tidak memperhitungkan semua sumber daya yang telah dikeluarkan. Ada juga pengeluaran tersembunyi yang tidak diperhitungkan karena cara perusahaan yang ceroboh mengelompokkan pengeluarannya.

Berdasarkan hasil penelitian perbedaan perhitungan harga pokok produksi menurut metode yang dilakukan UMKM dengan metode *full costing* dan metode *variable costing* yaitu penetapan biaya awal untuk produksi berbeda ketika menggunakan pendekatan penetapan biaya lengkap versus metode penetapan biaya variabel, yang digunakan oleh sebagian besar usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Usaha kecil dan menengah (UKM) biasanya tidak memasukkan semua biaya *overhead* pabrik sebagai biaya produksi karena pendekatan yang mereka gunakan. Sedangkan semua *overhead*, baik tetap maupun variabel, akan dimasukkan dalam keseluruhan teknik penetapan harga. Tenaga kerja langsung, bahan baku, dan overhead semuanya dapat berubah di bawah metode biaya variabel. Hasilnya, metode *complete costing* dianggap paling tepat dan menguntungkan bagi *Java Bakery* dari ketiga pendekatan tersebut, karena akan membebaskan semua pengeluaran yang berdampak pada proses manufaktur, sehingga menghasilkan biaya produksi yang lebih presisi.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan, dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi dengan menggunakan metode *variable costing* adalah Rp 837,- maka selisih antara metode *variable costing* dengan yang dilakukan perusahaan adalah Rp 322,- dan penetapan harga jual berdasarkan perhitungan metode *full costing* yaitu sebesar Rp 1.051,- sedangkan dengan metode *variable costing* yaitu sebesar Rp 1.047,-, namun *Java Bakery* biasanya membulatkan harga jual per pcs tersebut menjadi Rp 2.000,-. Besarnya laba yang diharapkan pemilik menginginkan 50% dari harga pokok produksi per pcs donat. Jadi metode yang paling tepat adalah metode *full costing* karena metode ini akan memperhitungkan seluruh biaya yang dikeluarkan pada saat proses produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Atika, N. (2022). *Peran penetapan ODD price dalam meningkatkan penjualan sepatu perspektif marketing syariah*. IAIN Kediri.
- Aundri, W. F. (2021). Penetapan job order costing dalam penetapan harga pokok produksi pada nimetler project. *Jurnal Acitya Ardana*, 1(2), 196–199.
- Bawiling, E., & Tirayoh, V. Z. (2014). Analisis perhitungan harga pokok dan perlakuan akuntansi atas produk sampingan pada UD Sinar Sakti. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 2(2).
- Dawud, M., Namara, I., Chayati, N., & LT, F. M. (2016). Analisis sistem pengendalian pencemaran air Sungai Cisadane Kota Tangerang berbasis masyarakat. *Prosiding Semnastek*.
- Hasyim, R. (2018). Analisis penentuan harga pokok produksi dan harga jual dengan menggunakan metode full costing pada Home Industry Khoiriyah di Taman Sari, Singaraja. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha*, 10(1), 65–75.

- Indrasari, Y. (2020). Efisiensi saluran distribusi pemasaran kopi rakyat di Desa Gending Waluh Kecamatan sempol (Ijen) Bondowoso. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 14(1), 44–50.
- Indraswari, P. S. (2022). Analisis perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual dengan metode full costing dan variabel costing pada pabrik roti Bali Bakery Jakarta Timur. 2(2), 114–126.
- Iswanto, R., Rodin, R., & Jurianto, J. (2019). Analisis sumber informasi budaya suku rejang dalam menciptakan layanan rejang corner perpustakaan Institut Agama Islam Negeri Curup. *Tik Ilmew: Jurnal Ilmu Perpustakaan Dan Informasi*, 3(2), 193–209.
- Luthfi, M. (2018). Analisis harga pokok produksi dengan metode full costing dan menentukan harga jual pada PT. Anugrah Permata Indah Perkasa.
- Maghfirah, M., & BZ, F. S. (2016). Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan penerapan metode full costing pada UMKM Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi*, 1(2), 59–70.
- Novrianda, H., Shar, A., & Arisandi, D. (2022). Peningkatan kinerja pemasaran UMKM di Provinsi Bengkulu melalui penerapan teknologi pemasaran digital. *Surya Abdimas*, 6(1), 189–199.
- Rachma, K., Suharyono, S., & Hamid, D. (2013). Pengaruh implementasi relationship marketing terhadap kepuasan dan loyalitas (Survei pada nasabah Bank Rakyat Indonesia Cabang Kawi Malang). *Profit: Jurnal Administrasi Bisnis*, 7(2).
- Sarosa, S. (2021). *Analisis data penelitian kualitatif*. Pt Kanisius.
- Sunyoto. (2016). *Metode penelitian akuntansi*. PT. Refika Aditama.
- Sylvia, R. (2018). Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing dan variabel costing pada Tahu Mama Kokom Kotabaru. *Jurnal Ekonomi dan Manajemen*, 12(1), 53–59.