

# Analisa Harga Pokok Produksi (HPP) Dalam Menentukan Harga Jual Tahu Studi Penerapan Metode *Full Costing* Pada Ud Jaya Bersama

Mochamad Andi Prasetyo<sup>1</sup>, Eka Yudhyani<sup>2</sup>, Ektrin Yohanes Suharyono<sup>3</sup>  
Fakultas Ekonomi Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda  
Email : andiprasetyo\_93@gmail.com

---

## **Keywords :**

*Cost Of Good Sold,, Sales Price and Full Costing*

## **ABSTRACT**

*The Purpose Of Research are analize and diferrent 1) Cost Of Good Sold tahu/Kg with Full Costing Method more high company method on UD Jaya Bersama in Samarinda. 2) Sale Price tahu/Kg with Full Costing Method more high company method on UD Jaya Bersama in Samarinda.*

*Grand Theory is Management Accounting, Research result are 1) Cost Of Good Sold tahu/Kg with Full Costing Method more high company method on UD Jaya Bersama in Samarinda. 2) Sale Price tahu/Kg with Full Costing Method more high company method on UD Jaya Bersama in Samarinda.*

*Cocolution of Research are 1 ) Cost Of Good Sold tahu/Kg with Full Costing Method more high company method on UD Jaya Bersama in Samarinda. 2) Sale Price tahu/Kg with Full Costing Method more high company method on UD Jaya Bersama in Samarinda. Suggest of research is hope the company advantage of full costing Methode for calculation of cost of good production and cost of good sold.*

---

## **PENDAHULUAN**

Industri tahu dan tempe merupakan salah satu industri kecil-menengah yang mampu menyerap sejumlah tenaga kerja. Peluang Industri tahu dan tempe sangat baik mengingat pertumbuhan permintaan terhadap produk tempe setelah Tahun 1998 diperkirakan mencapai 4 persen per tahun. Pengusaha tahu dan tempe pada umumnya dikelola dalam bentuk industri rumah tangga (*home industri*), sehingga perkembangannya selalu dihadapkan dengan permasalahan yang menyangkut bahan baku yaitu kedelai, ketersediaan dan kualitas faktor produksi, tingkat keuntungan, pemasaran serta permodalan.

Pendapatan para pengrajin tahu dan tempe sangat tergantung dari penjualan dan biaya-biaya produksi yang dikeluarkan dan tidak berbeda dengan usaha-usaha lainnya, UMKM tahu dan tempe juga akan bertahan hidup serta berkembang apabila mampu mengelola biaya secara efektif dan efisien, demi meraih laba maksimal. Apabila sebuah perusahaan tidak dapat mengelola biaya secara baik, maka laba atau keuntungan pada perusahaan tersebut akan sulit dicapai, bahkan dapat mengakibatkan kerugian. Menurut Hery (2015:12), "Biaya adalah nilai kas atau setara kas yang dikeluarkan (dibebankan) untuk mendapatkan barang atau jasa, yang diharapkan dapat memberikan manfaat bagi organisasi pada saat ini maupun di masa yang mendatang". Biaya memiliki unsur, yaitu merupakan pengorbanan sumber ekonomi, dapat diukur

dengan satuan rupiah, merupakan pengorbanan yang telah terjadi atau akan terjadi, dan merupakan pengorbanan yang mempunyai tujuan (Hasyim, 2019:4).

Penggolongan biaya sesuai fungsi pokok dari kegiatan/aktivitas perusahaan. Fungsi pokok dari kegiatan perusahaan-perusahaan dapat digolongkan menjadi : Fungsi produksi dikelompokkan menjadi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, Fungsi pemasaran biaya pemasaran meliputi biaya penjualan, penggudangan produk selesai, Fungsi administrasi dana umum yaitu biaya gaji pimpinan, personalia, sekretariat, akuntansi, hubungan masyarakat, dan keamanan, fungsi keuangan (*financial*) yaitu biaya bunga (Supriyono, 2014:14). Menurut Mulyadi (2015:13), “Biaya produksi dibagi menjadi tiga kategori yaitu biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik”. Selama ini, perhitungan biaya produksi yang dilakukan oleh perusahaan hanya berdasarkan bahan baku dan tenaga kerja. Perusahaan hanya menghitung biaya produksi berdasarkan bahan baku saja tanpa menghitung biaya seperti penyusutan, gaji karyawan, dan biaya *overhead* pabrik. Hal ini dapat mempengaruhi keuntungan yang didapat oleh perusahaan dan dapat membuat perusahaan mengalami kerugian. Unsur-unsur biaya produksi yaitu biaya bahan langsung adalah semua bahan baku yang membentuk bagian integral dari produk jadi dan dimasukkan secara eksplisit dalam perhitungan biaya produksi. Tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang melakukan konversi bahan baku langsung menjadi produk jadi dan dapat dibebankan secara layak ke produk tertentu. Biaya *overhead* pabrik juga disebut *overhead* manufaktur, beban manufaktur, atau beban pabrik terdiri atas semua biaya manufaktur yang tidak ditelusuri secara langsung ke *output* tertentu, *overhead* pabrik biasanya memasukkan semua biaya manufaktur kecuali bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung (Manein et al., 2020:3).

Harga pokok produksi terbentuk karena adanya pembuatan produk yang bertujuan mengubah aktiva (berupa persediaan bahan baku) menjadi aktiva lain (persediaan produk jadi), atau adanya pengorbanan bahan baku yang dapat berupa biaya bahan baku akan membentuk harga pokok produksi. Pada umumnya dalam pembuatan produk terdapat dua kelompok biaya yaitu biaya produksi dan biaya non produksi. Biaya produksi merupakan biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk. Sedangkan biaya nonproduksi merupakan biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan nonproduksi seperti kegiatan pemasaran dan administrasi. UD Jaya Bersama harus melakukan perhitungan harga pokok produksi secara tepat. Agar produksi yang dihasilkan dapat dijual dengan harga yang bersaing dan dengan kualitas yang bersaing juga. Selain itu agar dapat mengikuti perubahan dari harga kacang yang tidak stabil. Begitu juga dengan tahu tempe di Kelurahan Selili.

Mulyadi (2015:34) menyatakan “Harga pokok produksi adalah biaya manufaktur yang berkaitan dengan barang-barang yang diselesaikan dalam periode tertentu”. Salah satu metode penentuan harga pokok produksi adalah dengan metode *full costing*. Metode *full costing* menurut Drury (2018), “A costing system that allocates all manufacturing costs, including fixed manufacturing costs, to products and values unsold stocks at their total cost of manufacture”. Artinya sistem penetapan biaya yang mengalokasikan semua biaya produksi, termasuk biaya produksi tetap, ke produk dan menilai persediaan yang tidak terjual pada total biaya pembuatannya.

UD Jaya Bersama tahu dan tempe Kelurahan Selili belum melakukan perhitungan harga pokok produksi, perhitungan biaya produksi yang dilakukan perusahaan selama ini hanya berdasarkan perkiraan saja yaitu biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja. Perusahaan tahu & tempe UD Jaya Bersama Kelurahan Selili

menetapkan harga jual produknya berada dibawah harga produk sejenis yang dihasilkan oleh kompetitor yaitu harga jual tahu sebesar 100.000/kg dan harga jual tempe 15.000/kg, terutama harga jual kepada konsumen yang melakukan pembelian tahu & tempe untuk dijual kembali (pedagang pengecer) pada konsumen akhir. UD Jaya Bersama tahu dan tempe Kelurahan Selili pada awal tahun telah menerapkan strategi harga jual produk dibawah kompetitor, hal ini disebabkan karena UD Jaya Bersama tahu Kelurahan Selili menjual hasil produksinya kepada pengecer seperti pedagang sayur dan penjual tahu keliling, sedangkan para kompetitor UD Jaya Bersama tahu Kelurahan Selili memasarkan produknya hanya kepada konsumen akhir. Ketika terjadi kenaikan harga bahan baku maka UD Jaya Bersama Kelurahan Selili menaikkan harga jual produk untuk menyesuaikan dengan biaya produksi.

Supriyono (2015:45) menyatakan bahwa “harga jual adalah jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan”. Pendekatan umum dalam penentuan harga jual adalah menambahkan angka perkiraan laba (*markup*) pada harga pokok. "*Markup* adalah selisih anatar harga jual dan harga pokok produk. *Markup* biasanya berupa persentase tertentu dari harga pokok produk. Pendekatan ini disebut dengan *cost-plus pricing* karena persentase *markup* yang telah ditentukan dimuka ditambahkan pada angka harga pokok untuk menentukan harga jual (Hasyim, 2019:8).

Berdasarkan pada latar belakang, maka rumusan masalah pada penelitian ini:

- 1) Harga Pokok Produksi/Kg Tahu dengan penerapan Metode *Full Costing* Lebih tinggi dari penerapan perusahaan pada UD Jaya Bersama Di Samarinda?
- 2) Apakah Harga Jual/Kg Tahu dengan penerapan Metode *Full Costing* Lebih tinggi dari penerapan perusahaan pada UD Jaya Bersama Di Samarinda?

## METODE PENELITIAN

### Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data pada penelitian ini, penulis mempergunakan teknik-teknik sebagai berikut:

- 1) Penelitian lapangan (*Field Work Research*) Yaitu metode penelitian yang di pakai dalam penelitian, dimana penulis mengadakan penelitian langsung (observasi) kelapangan atau objek penelitian untuk mendapatkan data sekunder (kuantitatif).
- 2) Penelitian Pustaka (*Library Research*) Yaitu suatu teknik penelitian, dimana penulis mengadakan penelitian kepustakaan yang meliputi buku-buku, dan lain-lain yang menyangkut dalam penelitian ini untuk mendapatkan data.

### Jangkauan Penelitian

Usaha untuk memperoleh data yang dapat menunjang penelitian ini, maka penulis melakukan analisis Harga Pokok Produksi dan harga jual tahu pada UD Jaya Bersama tahu di Kelurahan Selili Kota Samarinda tahun 2020.

### Alat Analisis

Data yang diperoleh dari penelitian diperusahaan dikelompokkan sesuai dengan jenis biaya yang digunakan dalam proses produksi. Yaitu biaya bahan langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik (biaya penolong dalam proses produksi tahu tempe).

1. Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing*

Menurut Mulyadi (2015:19), “*Full Costing* adalah penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan seluruh unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik baik yang berperilaku variabel maupun tetap”.

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

## 2. Penentuan Harga Jual Metode *Full Costing*

Menurut Sujarweni (2015:22) Metode penentuan harga jual berdasarkan biaya dalam bentuk yang paling sederhana (*Cost plus pricing method*), yaitu “Penentuan harga jual *cost plus pricing*, biaya yang digunakan sebagai dasar penentuan harga pokok produk yang digunakan. Dalam metode ini, penjual atau produsen menetapkan harga untuk satu unit barang yang besarnya sama dengan jumlah biaya perunit, ditambah dengan suatu jumlah laba yang diinginkan”.

Bahan Produksi (HPP)	xxxxx
Biaya Non Produksi	xxxxx +
	<hr/>
Jumlah Biaya Penuh	xxxxx
Laba Yang diharapkan (%)	xxxxx +
	<hr/>
Jumlah Harga Yang Diharapkan	xxxxxx
Jumlah Produksi (Unit)	xxxxxx :
	<hr/>
Harga Jual/Unit	xxxxxx
	<hr/> <hr/>

## Pengujian Hipotesis

1. Hipotesis diterima jika Harga Pokok Produksi/Kg Tahu dengan penerapan Metode *Full Costing* Lebih tinggi dari penerapan perusahaan pada UD Jaya Bersama Di Samarinda dan Hipotesis ditolak jika Harga Pokok Produksi/Kg Tahu dengan penerapan Metode *Full Costing* Lebih rendah dari penerapan perusahaan pada UD Jaya Bersama Di Samarinda.
2. Hipotesis diterima jika Harga jual/Kg Tahu dengan penerapan Metode *Full Costing* Lebih tinggi dari penerapan perusahaan pada UD Jaya Bersama Di Samarinda dan Hipotesis ditolak jika Harga Jual/Kg Tahu dengan penerapan Metode *Full Costing* Lebih rendah dari penerapan perusahaan pada UD Jaya Bersama Di Samarinda..

## HASIL DAN PEMBAHASAN

## Hasil

Data kuantitatif diatas digunakan untuk mendukung atau memperjelas pembuktian analisis kuantitatif.

### 1) Harga Pokok Produksi Tahu/Kg

#### a. Harga Pokok Produksi/unit Tahu Metode *Full Costing*

Bahan langsung Kacang Kedelai 680 Kg @ Rp 12.000	Rp 8.160.000
Tenaga kerja langsung	Rp 150.000
Biaya Overhead pabrik:	
Biaya Tenaga Kerja tidak langsung	Rp 80.000
Biaya Perawatan Gedung	Rp 50.000
Biaya Listrik Dan Air	Rp 50.000
Biaya Perawatan Peralatan	Rp 50.000 +
Total Biaya Overhead Pabrik	Rp 230.000+
<b>Harga pokok produksi</b>	<b>Rp 8.540.000,-</b>
<b>Jumlah unit diproduksi</b>	<b><u>100 Kg :</u></b>
<b>Harga Pokok Produksi Tahu/ Unit diproduksi</b>	<b>Rp 85.400/Kg</b>

#### b. Harga Pokok Produksi Tahu/Kg Metode Perusahaan

Bahan langsung Kacang Kedelai 680 Kg @ Rp 12.000	Rp 8.160.000
Tenaga kerja langsung 2 Orang @ 150.000/hari x 50%	Rp 150.000+
Total Biaya Produksi	Rp 8.310.000
Jumlah Unit Yang diproduksi	<u>100Kg :</u>
<b>Biaya Harga Pokok Produksi/ Unit diproduksi</b>	<b>Rp 83.100</b>

### 2) Penentuan Harga Jual/Unit Tahu

#### a. Penentuan harga jual/unit tahu metode *full costing*

Biaya Produksi (HPP)	Rp 8.540.000
Biaya Non Produksi	Rp 100.000 +
Jumlah Biaya Penuh	Rp 8.640.000
Laba Yang diharapkan (20%)	Rp 1.728.000 +
Jumlah Harga Yang Diharapkan	Rp 10.268.000
Jumlah Produksi (Unit)	<u>100Kg :</u>
Harga Jual/Unit	Rp 102.680/Kg
<b>Jumlah Harga Jual/Jumlah Unit Diproduksi</b>	<b>Rp 102.680Kg</b>

#### b. Penentuan Harga Jual/ unit Tahu Metode Perusahaan

Biaya Produksi (HPP)	Rp 8.310.000
Laba Yang diharapkan (20%)	Rp 1.662.000+
Jumlah Harga Yang Diharapkan	Rp 9.972.000
Jumlah Produksi (Unit)	<u>100Kg :</u>
Harga Jual/Unit	Rp 99.720/Kg
<b>Jumlah Harga Jual/Jumlah Unit Diproduksi</b>	<b>Rp 100.000/Kg</b>

**Tabel 1.** Rekapitulasi Hasil Analisis

No	Keterangan	Full Costing (FC)	Perusahaan (UD)	Pembanding	Hasil
1	HPP Tahu per Kg	Rp 85.400	Rp 83.100	FC > UD	H1 diterima
2	Harga Jual Tahu Per Kg	Rp 102.680	Rp 99.720	FC > UD	H2 diterima

Sumber : Diolah Peneliti, 2023

Berdasarkan tabel 5.1 Tabel Pembahasan yang telah diuraikan diatas, maka pembahasan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

- Harga Pokok Produksi/Kg Tahu dengan penerapan Metode *Full Costing* Lebih tinggi dari penerapan perusahaan pada UD Jaya Bersama Di Samarinda.

Berdasarkan hasil perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu/Kg Dengan Metode *Full Costing* (table 4.1 biaya abuhan baku hal 41) dengan Bahan langsung Kacang Kedelai 680 Kg @ Rp 12.000 maka Rp 8.160.000, Tenaga kerja langsung (table 4.2 biaya tenaga kerja langsung hal 42) Rp 150.000 dan Biaya Overhead pabrik ( table 4.3 biaya overhead hal 43) yang terdiri dari Biaya Tenaga Kerja tidak langsung Rp 100.000, Biaya Perawatan Gedung Rp 50.000, Biaya Listrik Dan Air Rp 30.000 dan Biaya Perawatan Peralatan Rp 50.000 , maka Harga pokok produksi sebesar Rp 8.540.000 dan untuk mencari harga Pokok Produksi Tahu/ Kg maka Harus dibagi jumlah tahu yang produksi yaitu 100 kg, maka Harga Pokok Produksi tahu/kg adalah sebesar Rp 85.400/kg.

Harga Pokok Produksi Tahu/Kg Metode Perusahaan Bahan langsung Kacang Kedelai 680 Kg @ Rp 12.000 sebesar Rp 8.160.000 , Tenaga kerja langsung Rp 150.000 maka total Biaya Produksi Rp 8.310.000 kemudian dibagi dengan Jumlah Unit Yang diproduksi 100Kg maka Biaya Harga Pokok Produksi/ Unit diproduksi metode perusahaan sebesar Rp 83.100/Kg.

Berdasarkan hasil perhitungan diatas maka hitungan Harga Pokok Produksi Tahu/Kg Metode *Full Costing* adalah sebesar 85.400/Kg lebih tinggi dari Harga Pokok Produksi Tahu metode Perusahaan sebesar Rp 83.100/Kg. **Hasil penelitian maka Hipotesis 1 Diterima .**
- Harga Jual/Kg Tahu dengan penerapan Metode *Full Costing* Lebih tinggi dari penerapan perusahaan pada UD Jaya Bersama Di Samarinda.

Penentuan Harga Jual/ unit Tahu Metode *Full Costing* dengan Biaya Produksi (HPP) sebesar Rp 8.540.000, Biaya Non Produksi Rp 100.000 maka Jumlah Biaya Penuh sebesar Rp 8.640.000 dan ditambahkan Laba Yang diharapkan (20%) sebesar Rp 1.728.000 maka Jumlah Harga Yang Diharapkan Rp 10.268.000 kemudian dibagi dengan Jumlah Produksi tahu yaitu 100Kg maka Harga Jual/Unit Rp 102.680. Jumlah Harga Jual/Jumlah Unit Diproduksi tahu metode *Full Costing* adalah sebesar Rp 102.680.

Penentuan Harga Jual/ unit Tahu Metode Perusahaan. Biaya Produksi (HPP) Rp 8.310.000, ditambahkan Laba Yang diharapkan (20%) sebesar Rp 1.662.000 Jumlah Harga Yang Diharapkan adalah sebesar Rp 9.972.000 kemudian dibagi dengan jumlah Produksi Tahu yaitu sebesar 100Kg Harga Jual/Unit Rp

99.720/Kg. Jumlah Harga Jual tahu/kg metode perusahaan adalah sebesar Rp 99.720.

Berdasarkan hasil perhitungan diatas maka hitungan Harga jual Tahu/Kg Metode *Full Costing* adalah sebesar Rp 102.680/Kg lebih tinggi dari Harga jual Tahu/Kg metode Perusahaan sebesar Rp 99.720/Kg **maka Hipotesis 2 Diterima .**

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Simpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pengamatan telah dilakukan, maka dapat ditarik kesimpulan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Harga Pokok Produksi/Kg Tahu dengan penerapan Metode *Full Costing* Lebih tinggi dari penerapan perusahaan pada UD Jaya Bersama Di Samarinda.
2. Harga Jual/Kg Tahu dengan penerapan Metode *Full Costing* Lebih tinggi dari penerapan perusahaan pada UD Jaya Bersama Di Samarinda.

### Saran

Berdasarkan kesimpulan tersebut maka saran atau rekomendasi yang dapat diberikan dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Disarankan agar pemilik UD Jaya Bersama dalam menentukan harga pokok produksi dan harga jual menggunakan metode *full costing* karena metode *full costing* dapat menggambarkan biaya yang terperinci.
2. Bagi peneliti selanjutnya yang akan menggunakan judul yang berbeda dengan tenaga kerja yang lain agar menggunakan alat analisis lainnya sehingga hasilnya lebih komprehensif sehingga penulis menyerahkan agar kepada peneliti selanjutnya agar melakukan penelitian mengenai Harga pokok produksi dan harga jual dengan metode *variable costing*.

## REFERENCES

Drury, C. 2018. *Management and Cost Accounting, 10th Edition*.

Hasyim, R. 2019. 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. <https://doi.org/10.23887/jjpe.v10i1.20057>.

Hery. 2015. *Pengantar Akuntansi*. Grasindo. Jakarta.

Manein, J. O., Saerang, D. P. E., & Runtu, T. 2020. Penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing pada pembuatan rumah kayu (Studi kasus pada CV. Rajawali Tunggal Perkasa - Woloan 1 Utara). *Indonesia Accounting Journal*, 2(1), 37–43.

Mulyadi. 2015. *Akuntansi Manajemen*. Edisi 3. Jakarta : Salemba Empat.

Sujarweni.2015. *Akuntansi Manajemen*. Edisi 3. Jakarta : Salemba Empat.

Supriyono, RA..2015. *Akutansi Biaya*. BPF. Yogyakarta.