

# Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada *Family Catering* Dengan Pendekatan Metode *Full Costing*

Dian Rina Ariani <sup>1</sup>, Elfreda Aplonia Lau <sup>2</sup>, dan Purwanti <sup>3</sup>  
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda  
Email : [drinaariani39@gmail.com](mailto:drinaariani39@gmail.com)

---

**Keywords :**

*Cost of Goods Produced, Raw Materials Cost, Direct Labor Cost, Factory Overhead Cost, Full Costing Method.*

**ABSTRACT**

*This study aims to determine and analyze the calculation of the cost of goods produced in package 1 rice box at Family Catering and compare with the calculation of cost of goods produced based on the full costing method and the benefits of this research as a consideration or input for companies to calculate the cost of goods produced using the full costing method.*

*The formulation of the problem raised is whether the calculation of the cost of goods produced for package 1 rice box at Family Catering is lower than the calculation according to the full costing method.*

*The theoretical basis used in this study is Cost Accounting. The hypothesis in the study of the cost of goods produced in package 1 rice box at Family Catering is lower than the calculation according to the full costing method. The analysis tool used is the allocation of shared costs and takes into account all production costs using the full costing method.*

*The results showed that the calculation of the cost of goods produced for making a package of 1 rice box applied by Family Catering Samarinda was lower than the calculation according to the full costing method. The low cost of goods determined by Family Catering is caused by only taking into account the cost of direct raw materials in the calculation of the cost of goods produced and not taking into account direct labor costs and factory overhead costs in determining the cost of goods produced, so it can be concluded that the calculation of the cost of goods produced according to the results of the analysis is higher than the company's calculation.*

---

## PENDAHULUAN

Perkembangan ekonomi yang sedang berlangsung di Indonesia berimplikasi pada persaingan bisnis di berbagai bidang. Perusahaan harus memiliki strategi dan metode yang tepat sehingga produknya dapat tetap bersaing dengan produk kompetitor dan tetap menghasilkan keuntungan atau laba. Setiap perusahaan atau industri ketika menjalankan usahanya agar mendapatkan keuntungan yang maksimal sesuai dengan yang diharapkan maka perusahaan harus menentukan harga pokok produksi yang tepat. Harga pokok produksi sangat menentukan harga jual yang pada akhirnya berdampak pada perolehan laba dari suatu perusahaan. Atas hal tersebut jika perusahaan tidak teliti atau membuat kesalahan dalam menentukan harga pokok produksi, maka akan menyebabkan kesalahan saat menentukan harga jual. Permasalahan yang menyangkut harga pokok produksi umumnya dikarenakan kurangnya proses pencatatan akuntansi atau bahkan tidak adanya pencatatan akuntansi yang dilakukan oleh para pelaku usaha.

Akuntansi biaya dalam pengambilan keputusan sangat diperlukan oleh perusahaan. Dikarenakan akuntansi biaya dapat membantu tugas manajemen, khususnya dibidang perencanaan dalam pengambilan keputusan. Akuntansi biaya merupakan akuntansi yang membahas tentang penentuan harga pokok dari suatu barang yang diproduksi. Pengertian akuntansi biaya menurut Zainal Aripin dan M. Rizqi Padma Negara (2021:25): “Akuntansi biaya adalah aktivitas pencatatan, klasifikasi, membuat ikhtisar dan penyajian laporan terkait dengan biaya dan transaksi pembiayaan yang digunakan dalam proses produksi maupun distribusi produk suatu perusahaan”.

Harga pokok produksi merupakan biaya produksi yang terserap ke dalam setiap unit produk yang dihasilkan Perusahaan. Pengertian harga pokok produksi, menurut Bastian dan Nurlela (2013:49): “Harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurang persediaan produk dalam proses akhir”. V. Sujarweni W. (2019:148) mendefinisikan harga pokok produksi adalah: “Jumlah seluruh biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik”. Berdasarkan pengertian-pengertian tersebut dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan sehubungan dengan proses produksi barang tersebut sehingga menjadi barang jadi yang siap untuk dijual. Biaya-biaya tersebut terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Untuk pengumpulan biaya produksi tersebut ditentukan oleh karakteristik proses produksi yang akan dihasilkan.

Biaya bahan baku menurut Kutsar. R. Salman (2016:31) adalah : “Besarnya penggunaan bahan baku yang dimasukkan ke dalam proses produksi untuk menghasilkan produk jadi.”

Biaya tenaga kerja langsung menurut Kautsar. R. Salman (2016:31) adalah: “ Biaya yang harus dikeluarkan untuk membayar pekerja yang terkait langsung dengan proses produksi untuk menghasilkan produk jadi.”

Biaya *overhead* pabrik menurut Kutsar. R. Salman (2016:32) adalah : “Biaya produksi yang dikeluarkan perusahaan selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.”

Metode penentuan harga pokok produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi. Dalam penentuan harga pokok produksi tersebut terdapat dua pendekatan yaitu Metode *Full Costing* dan Metode *Variabel Costing*. Metode perhitungan *full costing* menurut Mulyadi (2015:17) : “*Full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua 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”. Sedangkan Pengertian *variabel costing* menurut Mulyadi (2015:18) : “*Variabel costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku *variabel* ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik *variable*”.

## METODE PENELITIAN

### Teknik Pengumpulan Data

Pada penelitian ini, proses pengumpulan data yang dilakukan peneliti menggunakan metode :

1. Penelitian Lapangan (*Field Work Research*)  
 Penelitian lapangan yang digunakan adalah Wawancara (*interview*) yaitu peneliti melakukan wawancara secara langsung dengan pihak terkait yaitu dengan pemilik *Family Catering* dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan mengenai harga pokok produksi yang dikeluarkan seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik yang digunakan selama proses pembuatan paket I nasi *box*.
2. Penelitian Kepustakaan (*Library Research*)  
 Kegiatan penelitian ini untuk mendapatkan data pendukung yang diperoleh melalui pengamatan secara langsung, dokumen-dokumen pendukung yang diperlukan, gambaran umum *family catering*, struktur organisasi serta pembagian tugasnya, data biaya produksi paket I nasi *box* dan data lain-lain yang berkaitan dengan penelitian ini.

### Alat Analisis

Penulis menggunakan alat analisis berupa pengalokasian biaya bersama dengan menggunakan metode nilai jual relatif untuk produk bersama. Setelah mendapatkan hasil dari pengalokasian biaya bersama untuk biaya *overhead* pabrik kemudian akan dilakukan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*.

1. Perhitungan Alokasi Biaya Dengan Metode Nilai Jual Relatif  
 Menurut Mulyadi (2015:336): "Metode nilai jual relatif adalah suatu metode yang digunakan untuk mengalokasikan biaya bersama ke produk bersama yang dihasilkan berdasarkan nilai jual suatu produk".

**Tabel 1:** Perhitungan Alokasi Biaya Dengan Metode Nilai Jual Relatif

Produk Bersama	Jumlah Produk yang dihasilkan	Harga Jual Produk per unit	Nilai Jual	Nilai Jual Relatif	Alokasi Biaya Bersama	Harga Pokok Produk Bersama
			(1) x (2)	$\frac{(3) \times 100\%}{X}$	(4) x Y	(5) : (1)
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
A						
B						
C						
<b>Jumlah</b>			<b>X</b>		<b>Y</b>	

Sumber : Mulyadi (2015:336)

2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing  
 Perhitungan harga pokok produksi dengan pendekatan full costing melibatkan empat unsur biaya produksi, Dengan rumus sebagai berikut :
 

Biaya bahan baku langsung	: Rp.xxx
Biaya tenaga kerja langsung	: Rp.xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	: Rp. xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	: Rp. xxx
Harga pokok produksi	: Rp. Xxx

 Sumber : Mulyadi (2015:18)

## HASIL DAN PEMBAHASAN

**Tabel 2.** Biaya Bahan Baku untuk Produksi Paket 1 Nasi Box

Keterangan	Kuantitas	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
Ayam Potong	34 ekor	50.000	1.700.000
Hati Ayam	130 biji	3.000	390.000
Beras	12 kg	15.000	180.000
Minyak Goreng	2 liter	17.750	35.500
Bunga Kol	3,2 kg	35.000	112.000
Sawi Putih	4 kg	18.000	72.000
Wortel	4 kg	13.000	52.000
Jamur Kuping	1 kg	90.000	90.000
Kentang	12 kg	15.000	180.000
Buncis	2 kg	30.000	60.000
Kerupuk	5 kg	27.000	135.000
Buah Semangka	8 kg	15.000	120.000
Air Mineral	4 dus	18.500	74.000
<b>Total Biaya Bahan Baku</b>			<b>3.200.500</b>

Sumber : Data Diolah, 2023

**Tabel 3.** Biaya Tenaga Kerja Langsung

**Paket 1 Nasi Box Bulan Maret 2023**

Keterangan	Jumlah Pekerja	Gaji (Rp)	Total (Rp)
	(a)	(b)	(axb)
Bagian Dapur	3	150.000	450.000
Bagian Pengantaran	2	100.000	200.000
<b>Total Biaya Tenaga Kerja Langsung</b>			<b>650.000</b>

Sumber : Data Diolah, 2023

**Tabel 4.** Total Biaya Overhead Pabrik Bulan Maret 2023

Keterangan	Total Biaya (Rp)
Biaya Bahan Penolong	9.218.500
Biaya Listrik	1.500.000
Biaya Penyusutan Peralatan dan Kendaraan	3.727.598
<b>Total Biaya Overhead Pabrik</b>	
	<b>14.446.098</b>

Sumber : Data Diolah, 2023

**Tabel 5.** Alokasi Biaya Bersama Untuk Biaya Overhead Pabrik Dengan Menggunakan Metode Nilai Jual Relatif

Produk Bersama	Jumlah Produk yang dihasilkan (porsi)	Harga Jual Produk per unit (Rp)	Nilai Jual (Rp)	Nilai Jual Relatif (%)	Alokasi Biaya Bersama (Rp)
			(1) x (2)	$\frac{(3)}{x100\%}$	(4) x

				<b>131.550.000</b>	<b>14.446.098</b>
	<b>(1)</b>	<b>(2)</b>	<b>(3)</b>	<b>(4)</b>	<b>(5)</b>
Paket 1 Nasi Box	160	25.000	4.000.000	3,04	439.162
Paket 2 Nasi Box	270	25.000	6.750.000	5,13	741.085
Paket 6 Nasi Box	100	32.000	3.200.000	2,43	351.040
Prasmanan Paket A	100	37.500	3.750.000	2,85	411.714
Prasmanan Paket B	725	40.000	29.000.000	22,05	3.185.365
Prasmanan Paket D	300	45.000	13.500.000	10,26	1.482.169
Prasmanan Keluarga	350	35.000	12.250.000	9,31	1.344.932
Prasmanan Keluarga	200	27.500	5.500.000	4,19	605.291
Soto banjar	700	20.000	14.000.000	10,64	1.537.065
Bakso	200	20.000	4.000.000	3,04	439.162
Martabak Daging	200	17.000	3.400.000	2,58	372.709
Kareh					
Mie Keluntung	200	20.000	4.000.000	3,04	439.162
Nasi Goreng Family	500	20.000	10.000.000	7,60	1.097.903
Rawon	250	20.000	5.000.000	3,81	550.396
Tahu Campur	100	20.000	200.000	0,15	21.669
Maratabak Ayam	200	15.000	3.000.000	2,28	329.371
Kambing Guling	2	5.000.000	10.000.000	7,60	1.097.903
<b>Jumlah</b>	<b>4.557</b>		<b>131.550.000</b>	<b>100</b>	<b>14.446.098</b>

Sumber: Data Diolah, 2023

Perhitungan biaya bersama dilakukan untuk mengetahui biaya-biaya yang digunakan pada setiap jenis produk yang dijual, untuk mengalokasikan biaya bersama tersebut penulis menggunakan metode nilai jual relatif atau disebut juga metode harga pasar. Menurut metode ini biaya bersama dialokasikan berdasarkan pada nilai jual relatif atau nilai harga jual dari masing-masing atau jenis produk bersama yang dihasilkan.

**Tabel 6.** Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing

<b>No.</b>	<b>Keterangan</b>	<b>Total Biaya</b>
1	Biaya Bahan Baku	Rp. 3.200.500
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 650.000
3	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp. 439.162
	<b>Total Biaya Produksi Bulan Maret 2023</b>	<b>Rp. 4.289.662</b>

Jumlah Paket 1 Nasi *Box* yang Diproduksi  
 Harga Pokok Produksi Per *Box*

160 box  
 Rp. 26.810

Sumber : Data Diolah,2023

**Tabel 7.** Perbandingan Hpp *Family Catering* Samarinda dengan HPP Metode *Full Costing*

Menurut <i>Family Catering</i> Samarinda		Menurut Metode <i>Full Costing</i>	
<b>Biaya Bahan Baku :</b>		<b>Biaya Bahan Baku :</b>	
Ayam Potong	Rp.1.700.000	Ayam Potong	Rp.1.700.000
Hati Ayam	Rp. 390.000	Hati Ayam	Rp. 390.000
Beras	Rp. 180.000	Beras	Rp. 180.000
Minyak Goreng	Rp. 35.500	Minyak Goreng	Rp. 35.500
Bunga Kol	Rp. 112.000	Bunga Kol	Rp. 112.000
Sawi Putih	Rp. 72.000	Sawi Putih	Rp. 72.000
Wortel	Rp. 52.000	Wortel	Rp. 52.000
Jamur Kuping	Rp. 90.000	Jamur Kuping	Rp. 90.000
Kentang	Rp. 180.000	Kentang	Rp. 180.000
Buncis	Rp. 60.000	Buncis	Rp. 60.000
Kerupuk	Rp. 135.000	Kerupuk	Rp. 135.000
Buah Semangka	Rp. 120.000	Buah Semangka	Rp. 120.000
Air Mineral	Rp. 74.000	Air Mineral	Rp. 74.000
<b>Total BBB</b>	<b>Rp.3.200.500</b>	<b>Total BBB</b>	<b>Rp.3.200.500</b>
<b>Biaya Tenaga Kerja Langsung :</b>		<b>Biaya Tenaga Kerja Langsung :</b>	
Gaji Karyawan	Rp. 0	Gaji Karyawan	Rp. 650.000
<b>Total BTKL</b>	<b>Rp. 0</b>	<b>Total BTKL</b>	<b>Rp. 650.000</b>
<b>Biaya Overhead Pabrik :</b>		<b>Biaya Overhead Pabrik :</b>	
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp. 0	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp. 439.162
<b>Total BOP</b>	<b>Rp. 0</b>	<b>Total BOP</b>	<b>Rp. 439.162</b>
<b>Total HPP</b>	<b>Rp.3.200.500</b>	<b>Total HPP</b>	<b>Rp.4.289.662</b>
Jumlah nasi <i>box</i> yang diproduksi	160 <i>box</i>	Jumlah nasi <i>box</i> yang diproduksi	160 <i>box</i>
<b>HPP per Nasi <i>Box</i></b>	<b>Rp. 20.003</b>	<b>HPP per Nasi <i>Box</i></b>	<b>Rp. 26.810</b>
<b>Selisih</b>		<b>Rp. 6.807</b>	

Sumber : Data Diolah, 2023

## PEMBAHASAN

Hasil perhitungan menurut *Family Catering* dan hasil analisis terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produksi pada paket 1 nasi box. Hasil perhitungan harga pokok produk menurut *Family Catering* lebih rendah dibandingkan dengan hasil perhitungan analisis. Perbedaan ini disebabkan karena adanya perbedaan cara perhitungan pembebanan unsur-unsur biaya produksi terhadap produk pesanan yaitu cara pembebanan biaya tenaga kerja langsung dan pembebanan biaya overhead pabrik. Diketahui bahwa total biaya bahan baku yang dikeluarkan oleh *Family Catering* Samarinda sama dengan hasil perhitungan yang dilakukan oleh peneliti yaitu sebesar Rp.3.200.500. Total biaya tenaga kerja langsung yang dihitung peneliti yaitu sebesar Rp.650.000, sedangkan *Family Catering* tidak memperhitungkan biaya tenaga kerja langsung dalam penentuan harga pokok produksinya. *Family Catering* belum memperhitungkan biaya *overhead* pabrik dalam penentuan harga pokok produksinya, sedangkan menurut perhitungan peneliti total biaya *overhead* pabrik yaitu

sebesar Rp.14.446.098 dan setelah dilakukannya perhitungan alokasi biaya bersama menjadi sebesar Rp.439.162 untuk rincian total perhitungan biaya *overhead* pabrik dan setelah pengalokasian biaya bersama. Selama bulan maret 2023, *Family Catering Samarinda* memproduksi pesanan paket 1 nasi *box* sebanyak 160 *box*.

Data biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik yang tersedia, telah diketahui total biaya produksi menurut perhitungan oleh *Family Catering Samarinda* untuk satu nasi *box* yaitu Rp.20.003 per *box* yang terdiri dari biaya bahan baku (seperti ayam potong, hati ayam, beras, minyak goreng, bunga kol, sawi putih, wortel, jamur kuping, kentang, buncis, kerupuk, buah semangka, dan air mineral). *Family Catering* tidak memperhitungkan biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik kedalam perhitungan harga pokok produksinya dan hanya memperhitungkan biaya bahan bakunya saja.

Perhitungan harga pokok produksi untuk satu nasi *box* dengan menggunakan metode *full costing*, harga pokok produksi yang dihasilkan lebih besar yaitu Rp.26.816 per nasi *box*. Hal ini dikarenakan perhitungan menggunakan metode *full costing* biaya *variable* sudah *include* kedalam harga pokok produksi dan juga perhitungan dengan menggunakan metode ini lebih rinci karena memasukkan komponen-komponen biaya yang digunakan selama proses produksi paket 1 nasi *box*, baik itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

Berdasarkan tabel dan uraian diatas, maka diketahui perbedaan dan selisih biaya produksi paket 1 nasi *box* antara perhitungan yang dilakukan oleh *Family Catering Samarinda* dengan perhitungan menggunakan metode *full costing* yaitu sebesar Rp.6.807 per nasi *box*. Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh *Family Catering Samarinda* lebih kecil dari perhitungan menurut metode *full costing* karena Perusahaan tidak memasukkan semua biaya produksi secara rinci kedalam biaya produksinya seperti biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik, dan memperhitungkan alokasi biaya bersama untuk produk bersama. Oleh karena itu, perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh *Family Catering Samarinda* lebih kecil dibandingkan dengan perhitungan menurut metode *full costing*.

Berdasarkan analisis dan pembahasan yang telah dipaparkan diatas maka perhitungan harga pokok produksi pembuatan paket 1 nasi *box* yang diterapkan oleh *Family Catering Samarinda* lebih rendah dibandingkan dengan perhitungan menurut metode *full costing* sehingga hipotesis diterima.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **KESIMPULAN**

Berdasarkan analisis dan pembahasan terkait perhitungan harga pokok produksi yang telah dilakukan dan didasari pada analisis yang digunakan, dalam penelitian ini diperoleh dua nilai yakni berdasarkan perhitungan yang diterapkan oleh Pengelola *Catering* dan berdasarkan metode *full costing*. Perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan oleh *Family Catering Samarinda* lebih rendah dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi menurut metode *full costing* yang menghitung biaya keseluruhan yang dikeluarkan untuk memproduksi paket 1 nasi *box*.

## SARAN

1. Bagi *Family Catering* sebaiknya merubah cara perhitungan harga pokok produksi yang sesuai dengan metode *full costing* dan sebelum itu melakukan perhitungan pembebanan biaya untuk biaya *overhead* pabrik dengan menggunakan alokasi biaya bersama dengan menggunakan metode nilai jual relatif untuk mendapatkan hasil perhitungan secara tepat dan teliti untuk semua produk bersama. Karena laporan ini dapat membantu pihak Perusahaan dalam pengambilan keputusan untuk menentukan harga pokok produksi dan harga jual dari produk yang dihasilkan dengan tepat sehingga akan mendapatkan laba yang diinginkan.
2. Penelitian selanjutnya diharapkan tidak hanya meneliti pada satu produk yang dijual saja, tetapi lebih mencakup pada seluruh produk yang dijual oleh *Family Catering* Samarinda.

## REFERENCES

- Aripin, Zaenal dan M. Rizqi Padma Negara. 2021. *Akuntansi Manajemen*. Yogyakarta:CV. Budi Utama.
- Bustami, Bastian dan Nurlela. 2013. *Akuntansi Biaya Edisi 4*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Mulyadi. 2015. *Akuntansi Biaya Edisi ke 5*. Cetakan Ketiga Belas. Yogyakarta: UPP Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN
- Salman, Kautsar Rizal. 2016. *Akuntansi Manajemen Alat Pengukuran dan Pengambilan Keputusan Manajerial*. Jakarta : PT. Indeks.
- Sujarweni, V. Wiratna. 2019. *Akuntansi Biaya Teori dan Penerapannya* . Yogyakarta: Pustaka Baru Press