

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Guna Penentuan Harga Jual Produk Bumbu Masak (Studi Pada UKM Nikita Jurunta Di Kabupaten Berau)

Oktaviyani¹, Titin Ruliana², Sukirman³
Fakultas Ekonomi Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda
Email : oktaviyani1945@gmail.com

Keywords : *Cost of Goods Manufactured, Full Costing, and Selling Price*

ABSTRACT

The objectives to be achieved in this study are to determine and analyze the calculation of the cost of goods produced for determining the selling price applied to UKM Nikita Jurunta and compare with the calculation of the cost of goods produced based on the full costing method. The theoretical basis used is the theoretical basis concerning cost accounting, cost, cost of goods manufactured, full costing method, and selling price. The analytical tool used in this research is descriptive comparative which shows and compares the method of calculating the cost of goods produced for determining the selling price applied so far with the full costing method.

Based on what has been described above, the researcher concludes that the calculation of the cost of production of cooking spices applied by UKM Nikita Jurunta in Berau Regency is higher than the calculation according to the Full Costing method so that the hypothesis is rejected. The selling price applied by UKM Nikita Jurunta is higher than the calculation of the selling price after using the full costing method so that the hypothesis is rejected. The results of the research presented are obtained two values obtained two values, namely based on calculations applied by the company and based on the Full Costing method.

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Harga pokok produksi merupakan kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurang persediaan produk dalam proses akhir menurut Imam Firmansyah (2020:57). Akuntansi biaya dalam perhitungannya harga pokok produksi berfungsi untuk mencatat dan melaporkan hasil pengukuran dari biaya pembuatan barang atau jasa. Fungsi utamanya adalah untuk melakukan akumulasi biaya untuk penilaian persediaan dan penentuan pendapatan sehingga dalam laporan keuangan dapat menunjukkan data yang wajar menurut Mursyidi (2019:10). Biaya adalah kas atau nilai setara kas yang dikorbankan untuk mendapatkan barang atau jasa yang diharapkan memberi manfaat saat ini atau dimasa depan bagi organisasi”. Biaya dikatakan setara kas karena sumber non kas dapat ditukar dengan barang atau jasa yang diinginkan menurut Hansen dan Mowen (2019:47). Perhitungan harga pokok produksi terdapat dua metode yaitu metode *full costing* dan *variable costing*. Metode

full costing menurut Mursyidi (2019:29) “Penentuan harga pokok produk yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel (*variable cost*) maupun yang bersifat tetap (*fixed cost*)”. *Variable costing* menurut Ony Wildiningtyas, Sri Dewi. A, dan Dony. W. Firdaus (2019:17) “penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel”.

UKM Nikita Jurunta adalah salah satu UKM yang sudah berdiri sejak tahun 2018 dan sudah berjalan selama kurang lebih 5 tahun. UKM Nikita Jurunta merupakan usaha rumahan dibidang kuliner yang menjual berbagai macam bumbu masak siap pakai, yang berlokasi di Jl. Mangga III Nusantara RT 003 Kelurahan Karang Ambon Kecamatan Tanjung Redeb Kabupaten Berau. UKM Nikita Jurunta memproduksi bumbu dari yang kemasan kecil harga Rp 50.0000/250 gr, kemasan sedang Rp 100.000/500 gr, dan kemasan besar Rp 200.000 /1 Kg. Bumbu masak lain di pasar tradisional dijual dengan harga Rp 25.000/250 gr, tetapi harus ditambahkan bumbu pelengkap lain sedangkan produk Nikita Jurunta siap di pakai. UKM Nikita Jurunta memproduksi produk bumbu masak stok jadi yang tinggal dijual dan juga menerima pesanan bumbu sesuai permintaan konsumen (*request*). Penulis mengambil salah satu bumbu yang sering terjual atau tinggi permintaan yaitu bumbu coto makassar, bumbu dijual secara *offline* di rumah dan *online* di *marketplace facebook*, dalam satu bulan UKM Nikita Jurunta menghasilkan dan bumbu yang terjual kurang lebih 40 kg bumbu masak coto makassar.

UKM Nikita Jurunta dalam menentukan harga pokok produksinya masih menggunakan metode sederhana atau tradisional dan biaya produksinya belum di kelompokkan secara jelas dan terperinci, biaya-biaya yang harus dibebankan tidak dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produksi sehingga permasalahan yang timbul pada UKM ini adalah terkait dengan harga pokok produksi yang dihitung belum tepat. Bahan baku utama yang digunakan dalam pembuatan dalam pembuatan bumbu masak coto makassar pada UKM Nikita Jurunta adalah bumbu basah (bawang merah, bawang putih, bawang bombay, jahe, serai, cabai keriting, dan bumbu basah lainnya), minyak goreng, dan penyedap rasa. Biaya tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi ada 3 orang yaitu bagian pengolahan, bagian pemasakan, dan bagian pengemasan. UKM Nikita Jurunta hanya berfokus pada perhitungan biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja saja, sehingga dalam menentukan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* pada usaha bumbu masak UKM Nikita Jurunta sehingga dapat ditemukan harga pokok produksi dan harga jual yang tepat.

Alasan peneliti mengangkat tentang harga pokok produksi pada UKM Nikita Jurunta dengan metode *full costing* adalah untuk mengetahui biaya produksi sesungguhnya yang akan dikeluarkan oleh UKM Nikita Jurunta karena perhitungan harga pokok produksi berdampak pada penetapan harga jual. Perhitungan harga pokok produksi yang tepat maka akan dapat menetapkan harga jual yang tepat pula, tidak terlalu tinggi ataupun terlalu rendah dari harga pokok yang telah diperhitungkan sehingga akan mampu menghasilkan laba yang sesuai dengan yang diharapkan.

Kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi dapat mengakibatkan penentuan harga jual pada industri menjadi terlalu tinggi atau terlalu rendah. Kedua kemungkinan tersebut dapat mengakibatkan keadaan yang tidak menguntungkan bagi industri, karena jika harga jual produk terlalu rendah akan mengakibatkan laba yang diperoleh perusahaan rendah pula dan mengalami kerugian. Sebaliknya dengan harga jual yang terlalu tinggi dapat mengakibatkan produk yang ditawarkan perusahaan akan sulit bersaing dengan produk sejenis yang ada di pasaran.

METODE

Teknik Pengumpulan Data

Penelitian ini menggunakan 2 metode : Penelitian Lapangan (*Field Work Research*) dan Studi Pustaka (*Library Research*).

1. Penelitian Lapangan (*Field Work Research*)

Merupakan pengumpulan data primer melalui penelitian langsung ke lapangan, pengumpulan data tersebut dapat dilakukan dengan :

- a. Pengamatan (*observation*), yaitu mengadakan penelitian langsung terhadap objek dengan cara melakukan kunjungan langsung ke lapangan.
- b. Wawancara (*interview*), yaitu pengumpulan data dengan cara melakukan interaksi tanya jawab secara langsung dengan pemilik usaha UKM Nikita Jurunta guna memperoleh bahan masukan dan informasi yang membantu dalam penulisan skripsi. Wawancara dilakukan kepada :
 - 1). Pemilik usaha UKM Nikita Jurunta
 - 2). Karyawan UKM Nikita Jurunta

2. Studi Pustaka (*Library Research*)

Dilakukan dengan cara pengumpulan data dengan membaca dari laporan ilmiah dan karya tulis yang ada hubungannya dengan penelitian ini.

Alat Analisis

Alat Analisis yang digunakan adalah dengan menggunakan metode *Full costing*, menurut Mulyadi (2018:18) dengan rumus sebagai berikut :

Biaya Bahan Baku	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	<hr/> Rp. xxx

Pengujian Hipotesis

1. Hipotesis diterima jika harga pokok produksi bumbu masak yang ditetapkan oleh UKM Nikita Jurunta lebih rendah dibandingkan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*. Sedangkan hipotesis ditolak jika harga pokok produksi bumbu masak yang ditetapkan oleh UKM Nikita Jurunta lebih tinggi dibandingkan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*.
2. Hipotesis diterima jika harga jual produksi produk bumbu masak yang ditetapkan oleh UKM Nikita Jurunta lebih rendah dibandingkan harga jual produksi dengan menggunakan metode *full costing*. Sedangkan hipotesis ditolak jika harga jual produksi produk bumbu masak yang ditetapkan oleh UKM Nikita Jurunta lebih tinggi dibandingkan harga jual produksi produk menggunakan metode *full costing*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Perhitungan Harga Pokok Produksi Bumbu Masak UKM Nikita Jurunta

Pada penelitian berdasarkan penyajian data yang peneliti dapatkan selama melakukan observasi langsung merupakan situasi nyata pada UKM Nikita Jurunta di Kabupaten Berau, biaya – biaya yang digolongkan ke dalam bahan baku untuk membuat bumbu masak pada UKM Nikita Jurunta adalah : bumbu basah, bumbu kering, masako, dan minyak goreng dengan total biaya bahan baku bumbu masak coto makassar, rendang, gulai, dan rawon sebesar Rp 13.689.000 / 4 jenis bumbu = Rp 3.632.250. Maka biaya bahan baku bumbu coto makassar sebesar Rp 3.632.250.

Tenaga kerja yang terlibat dalam proses produksi pada UKM Nikita Jurunta sebanyak tiga orang. Satu orang dari bagian pembersihan & pengupasan, satu orang dari bagian pengolahan, dan satu orang dari bagian pengemasan dan penjualan. Upah yang diberikan untuk masing-masing bagian pekerja sebesar Rp. 1.200.000 x 3 orang = Rp 3.600.000. Upah bumbu keseluruhan sebesar Rp 3.600.000/4 jenis bumbu = Rp 900.000. Maka biaya tenaga kerja untuk bumbu coto makassar sebesar Rp 900.000/orang.

Produksi bumbu masak pada UKM Nikita Jurunta selama bulan april 2023 sebanyak 40 kg. Untuk perhitungan harga pokok produksi berdasarkan UKM Nikita Jurunta hanya menghitung biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, dengan tidak menggunakan biaya *overhead* pabrik. Sedangkan pada metode *full costing* seluruh biaya produksi baik biaya tetap maupun variabel juga turut di perhitungkan sehingga diperoleh biaya yang rinci.

Data Penjualan

Penjualan bumbu masak UKM Nikita Jurunta pada bulan April 2023 terdiri dari empat jenis bumbu, yaitu : bumbu coto makassar, bumbu rendang, bumbu gulai, dan bumbu rawon. Masing-masing bumbu di produksi sebanyak 10 kg per bumbu. Sekali produksi menghasilkan bumbu masak sebesar 40 kg, harga jual bumbu per kg menurut perhitungan metode *full costing* sebesar Rp 167.854. dengan total keseluruhan penjualan sebesar Rp 6.714.160.

Data Biaya Produksi Menurut UKM Nikita Jurunta April 2023

Dari perhitungan harga pokok produksi yang digunakan oleh UKM Nikita Jurunta telah dilakukan, diperoleh total produksi sebesar Rp 18.129.000 hasil dari penjumlahan biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja. Kemudian dibagi dengan jumlah bumbu yang di produksi sebesar 40 kg, sehingga menghasilkan harga produksi per bumbu sebesar Rp 453.225.

Berdasarkan perhitungan biaya yang dikeluarkan UKM Nikita Jurunta selama proses produksi pada bulan April 2023. Biaya yang dikeluarkan terdiri dari biaya bahan baku sebesar Rp 14.529.000. UKM Nikita Jurunta juga mengeluarkan biaya tenaga kerja langsung yang berjumlah 3 orang masing-masing mendapatkan Rp 1.200.000/orang, dan tidak menghitung biaya *overhead* pabrik dalam proses produksinya.

Pada penelitian ini akan berfokus ke perhitungan satu bumbu, yaitu bumbu coto makassar. Maka seluruh biaya akan dibagi dengan 4 jenis bumbu masak untuk memperoleh hasil dari harga pokok produksi bumbu masak coto makassar. Oleh dari itu berikut perincian perhitungan harga pokok produksi bumbu masak coto makassar meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

Dari hasil perhitungan harga pokok produksi menurut UKM Nikita Jurunta yang telah dilakukan, diperoleh total biaya produksi sebesar Rp 7.232.250. Hasil penjumlahan biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja, sehingga menghasilkan biaya per unit sebesar Rp 180.806. Adapun harga jual keseluruhan yang diperoleh sebesar Rp 10.848.375 dengan laba yang diinginkan perusahaan sebesar 50%. Disamping itu dari hasil perhitungan keseluruhan maka diperoleh harga jual per unit dengan metode menurut UKM Nikita Jurunta sebesar Rp 271.209 per kg bumbu.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Bumbu Masak Metode *Full Costing*

Didalam penentuan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing*, biaya yang dimasukkan yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Biaya *overhead* yang dimasukkan kedalam proses hitung ini meliputi biaya overhead bersifat variabel dan tetap dalam proses pembuatan suatu produk.

Dalam melakukan penelitian ternyata UKM Nikita Jurunta pada proses pembuatan bumbu tidak menghitung biaya overhead pabrik dalam proses produksinya. Karena UKM Nikita Jurunta memasukkan gas LPG ke dalam Biaya Bahan Baku dan tidak menghitung secara rinci biaya *overhead* pabriknya secara benar, sehingga mengakibatkan kesalahan dalam

penentuan harga jual bumbu masak pada UKM Nikita Jurunta. Oleh karena itu berikut dirincikan untuk biaya bahan baku, *overhead* pabrik, dan tenaga kerja langsung selama bulan April 2023 khusus 4 jenis bumbu pada satu kali produksi.

- Data Biaya Produksi Dengan Metode *Full Costing* Bulan April 2023

Dari perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* yang telah dilakukan, diperoleh total produksi sebesar Rp 18.576.916 hasil dari penjumlahan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik tetap dan variabel. Kemudian dibagi dengan jumlah bumbu yang di produksi sebesar 40 kg, sehingga menghasilkan harga produksi per bumbu sebesar Rp 464.442.

Pada penelitian ini akan berfokus ke perhitungan satu bumbu, yaitu bumbu coto makassar. Maka seluruh biaya akan dibagi dengan 4 jenis bumbu masak untuk memperoleh hasil dari harga pokok produksi bumbu masak coto makassar. Oleh dari itu berikut perincian perhitungan harga pokok produksi bumbu masak coto makassar meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

Tabel 1. Perhitungan Harga Produksi Bumbu Coto Makassar dengan Metode *Full Costing*

Biaya Bahan Baku		Rp 3.442.250
Biaya Tenaga Kerja Langsung		Rp 900.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik :		
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	Rp 45.840	
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	Rp 402.076	
Jumlah		Rp 447.916
Total Harga Produksi		Rp 4.770.166

Sumber : Data Diolah Peneliti 2023

Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* yang telah dilakukan, diperoleh total produksi sebesar Rp 4.770.916 hasil penjumlahan dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik tetap dan variabel sehingga menghasilkan biaya per unit Rp 119.254. Adapun harga jual keseluruhan yang diperoleh sebesar Rp 7.155.249 dengan laba yang diinginkan perusahaan sebesar 50%. Disamping itu dari hasil perhitungan keseluruhan maka diperoleh harga jual per kg dengan metode *full costing* sebesar Rp 178.881, per kg bumbu masak coto makassar.

Perbandingan Harga Pokok Produksi UKM Nikita Jurunta dengan Metode *Full Costing*

Tabel 2. Perbandingan Harga Pokok Produksi UKM Nikita Jurunta dengan Metode *Full Costing*

No	Keterangan	Harga Pokok Produksi Menurut UKM Nikita Jurunta	Harga Pokok Produksi Menurut Metode <i>Full Costing</i>	Selisih
1	Harga Pokok Produksi	Rp 7.232.250	Rp 4.770.166	Rp 2.462.084
2	Biaya Per Kg	Rp 180.806	Rp 119.254	Rp 61.552
3	Harga Jual	Rp 10.848.375	Rp 7.155.249	Rp 3.693.129
4	Harga Jual Per Kg	Rp 271.209	Rp 178.881	Rp 92.328

Sumber : Data Diolah Peneliti 2023

Berdasarkan hasil perbandingan pada tabel 2 yang telah dilakukan bahwa dalam perhitungan harga pokok produksi bumbu masak untuk penetapan harga jual pada bulan April 2023 sangat terlihat jelas. Dimana dalam perhitungan yang digunakan UKM Nikita Jurunta total harga pokok produksi sebesar Rp 7.232.250 dengan biaya per kg Rp 180.806, sedangkan dalam perhitungan *full costing* harga pokok produksi di hasilkan sebesar Rp 4.770.166 dengan

biaya per unit Rp 119.254. Selisih yang terjadi pada total harga pokok produksi sebesar Rp 2.462.084 dan biaya per kg sebesar Rp 61.552. Perbedaan ini juga disebabkan oleh UKM Nikita Jurunta tidak menghitung biaya *overhead* pabrik dalam proses produksinya, sedangkan pada metode *full costing* seluruh biaya produksi baik biaya tetap maupun variabel juga turut diperhitungkan sehingga diperoleh biaya produksi yang lebih rinci, dengan demikian terbukti bahwa perhitungan harga pokok produksi bumbu masak menurut UKM Nikita Jurunta lebih tinggi dibanding harga pokok produksi menurut metode *full costing*, maka hipotesis ditolak.

Adapun harga jual dengan perhitungan menurut UKM Nikita Jurunta sebesar Rp 10.848.375 dengan harga jual per kg Rp 271.209 dan harga jual dengan metode *full costing* sebesar Rp 7.155.249 dengan harga jual per kg Rp 178.881. Selisih harga jual timbul akibat adanya perbedaan pembebanan biaya sejak awal. Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* lebih rendah dari metode perhitungan harga pokok produksi yang digunakan UKM Nikita Jurunta. Sehingga harga jual per kg yang ditetapkan dengan dua perhitungan ini memiliki selisih harga sebesar Rp 92.328 per kg bumbu. Perbedaan ini juga disebabkan oleh UKM Nikita Jurunta tidak menghitung biaya *overhead* pabrik dalam proses produksinya, sedangkan pada metode *full costing* seluruh biaya produksi baik biaya tetap maupun variabel juga turut diperhitungkan sehingga diperoleh biaya produksi yang lebih rinci, dengan demikian terbukti bahwa perhitungan harga jual bumbu masak menurut UKM Nikita Jurunta lebih tinggi dibanding harga jual menurut metode *full costing*, maka hipotesis ditolak.

KESIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

1. Perhitungan harga pokok produksi pembuatan bumbu masak yang diterapkan oleh UKM Nikita Jurunta lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan menurut metode *full costing* sehingga hipotesis ditolak.
2. Perhitungan harga jual yang diterapkan oleh UKM Nikita Jurunta lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan harga jual setelah menggunakan metode *full costing* sehingga hipotesis ditolak.

Saran

1. UKM Nikita Jurunta sebaiknya memperhitungkan seluruh unsur-unsur biaya *overhead* pabrik sehingga perhitungan harga pokok produksi dalam penentuan harga jual menggambarkan total biaya produksi yang sebenarnya agar tepat dalam menentukan harga jual.
2. UKM Nikita Jurunta dalam menghitung biaya produksi diharapkan menggunakan metode *full costing*. Metode *full costing* merinci seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi sehingga akan menghasilkan harga pokok produksi yang lebih tepat dan akurat dibandingkan dengan metode menurut perusahaan. *Full costing* juga 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 diharapkan.
3. Kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi dapat mengakibatkan penentuan harga jual pada industri menjadi terlalu tinggi atau terlalu rendah. Jika harga jual produk terlalu rendah akan mengakibatkan laba yang rendah pula dan mengalami kerugian, sebaliknya dengan harga jual yang terlalu tinggi dapat mengakibatkan produk yang ditawarkan akan sulit bersaing dengan produk sejenis yang ada dipasaran.

Melalui penelitian ini diharapkan dapat memberi masukan bagi pihak-pihak yang terkait dengan perhitungan harga pokok produksi, kiranya penelitian ini dapat mejadi acuan bagi peneliti selanjutnya, agar dapat melakukan penelitian terkait harga pokok produksi secara lebih rinci, sehingga akan selalu ada perubahan kearah yang lebih baik.

REFERENCES

- Firmansyah, I. (2020). *Akuntansi Itu Gampang untuk Pemula dan Orang Awam*. Jakarta: Salemba Empat.
- Hasen, D. M. (2019). *Akuntansi Manajerial*. Jakarta: Salemba Empat.
- Mulyadi. (2018). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Mursyidi. (2019). *Akuntansi Biaya : Conventional Costing, Just In Time, dan Activity Based Costing*. Bandung: PT Refika Aditama.
- Sujarweni, V. W. (2019). *Analisis Laporan Keuangan Teori, Aplikasi dan Hasil Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Widilestariningtyas, O. (2019). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Graha Ilmu.