

# ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING* PADA KOPI TOKO KITA DI SAMARINDA

Yuliana Miranda<sup>1</sup>, Catur Kumala Dewi<sup>2</sup>, Astrid Napita Sitorus<sup>3</sup>  
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda  
Email : ym864309@gmail.com

---

## **Keywords :**

*Cost Of Goods Sold, Full Costing, Variabel Costing*

## **ABSTRACT**

*A selling price that is too high will make goods or services less competitive in the market. Meanwhile, a selling price that is too low will not provide a profit for the company itself. The strategy used as a reference in determining profits can be considered by determining the selling price of the product. Determining the cost of production is a very important basic thing which is useful for determining the selling price of products as well as determining the cost of inventory of finished products and products in process which will be presented in the balance sheet. There are two methods for determining the cost of production, namely full costing method and variable costing.*

*The aim of this research is to determine and analyze the determination of the cost of production of regular size Cream Coffee at Kopi Toko Kita compared to the full costing method. This research was conducted only on the Micro, Small and Medium Enterprises Kopi Toko Kita, where the research period was used in 2023. Data collection techniques used library research. The analytical tool in this research uses the cost of production full costing method.*

*The results of the research show that the calculation of the cost of production of regular size coffee cream for Kopi Toko Kita Samarinda is lower than the full costing method this is because the company in calculating the cost of production does not add equipment depreciation costs, where the company only uses raw material costs and labor costs.*

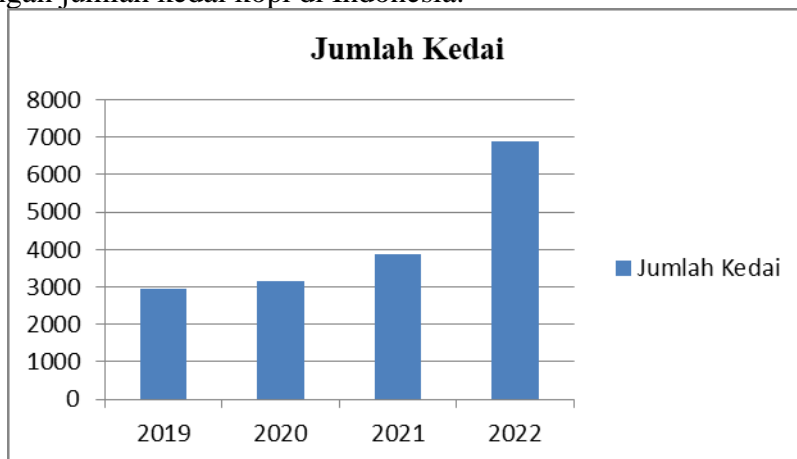
---

## **PENDAHULUAN**

*Coffee shop* merupakan salah satu jenis usaha dalam dunia jasa boga yang kini tengah menjadi *lifestyle* atau gaya hidup bagi para penikmatnya di Indonesia. Tidak hanya digemari oleh kaum muda, gaya hidup menikmati secangkir kopi di kafe kini juga digemari oleh kaum dewasa dan tua. Mereka semua rela mengeluarkan uang lebih untuk mendapatkan secangkir kopi dengan tambahan konsep dan suasana tempat yang nyaman serta fasilitas pendukung lainnya.

*Coffee shop* merupakan jenis usaha jasa boga yang pada awalnya hanya memfokuskan hidangan berupa minuman berbahan dasar kopi saja. Minuman kopi merupakan minuman

yang menggunakan kopi sebagai bahan dasar pembuatannya. Minuman kopi mengandung berbagai macam zat-zat penting salah satu zat paling dikenal yang terkandung dalam minuman kopi adalah zat kafein. Zat kafein sendiri merupakan zat yang awalnya terdapat pada tanaman kopi sebagai bentuk pertahanan dirinya dari serangga pemakan tanaman kopi. Minuman kopi saat ini sedang mengalami peningkatan popularitasnya di Indonesia. Berikut data perkembangan jumlah kedai kopi di Indonesia.



**Gambar 1.1 Jumlah Kedai Kopi Di Indonesia**

Sumber : inews.id (2023)

Berdasarkan gambar 1.1 terjadi perkembangan yang cukup signifikan pada usaha *coffee shop* di Indonesia yang semula pada tahun 2019 berjumlah 2.950 kedai menjadi 6.898 pada tahun 2022. Perkembangan usaha *coffee shop* yang begitu pesat membuat para pelaku usaha harus bertindak inovatif dan kreatif untuk menjaga stabilitas, pendapatan serta kelayakan usaha tersebut. Pelaku usaha dituntut harus lebih beradaptasi dengan perkembangan arus pasar pada saat ini. Pendapatan merupakan tujuan utama dari pendirian suatu perusahaan. Sebagai suatu organisasi yang berorientasi profit maka pendapatan mempunyai peranan yang sangat besar. Pendapatan merupakan faktor penting dalam operasi suatu usaha, karena pendapatan akan mempengaruhi tingkat laba yang diharapkan akan menjamin kelangsungan hidup perusahaan. Komponen pembentukan laba ialah pendapatan yang diperoleh dari hasil penjualan barang produksi atau jasa yang dihasilkan perusahaan. Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan ruang, yang telah terjadi atau mungkin terjadi untuk mencapai tujuan tertentu.

Menurut Ely Suhayati dan Sri Dewi Anggadani (2014:168) menyatakan “biaya produksi adalah biaya yang dibebankan dalam proses produksi selama satu periode. Biaya ini terdiri dari persediaan dalam proses awal ditambah biaya pabrik. Termasuk dalam biaya produksi adalah biaya – biaya yang dibebankan pada persediaan dalam proses pada akhir periode”. Pembebanan biaya yang akurat bertujuan untuk membebankan serta mengukur seakurat mungkin biaya sumber daya yang akan digunakan. Pada dasarnya dalam keadaan normal harga jual barang ataupun jasa harus bisa menutup biaya yang telah dikeluarkan perusahaan untuk menghasilkan barang atau jasa serta menghasilkan laba yang akan dikehendaki. Harga jual yang terlalu tinggi akan menjadikan barang atau jasa kurang bersaing dipasaran. Sementara harga jual yang terlalu rendah tidak akan memberikan laba bagi perusahaan itu sendiri. Strategi yang digunakan sebagai acuan dalam menentukan keuntungan dapat mempertimbangkan melalui penentuan harga jual dari produk tersebut.

Penentuan harga pokok produksi merupakan hal pokok yang sangat penting yang bermanfaat untuk menentukan harga jual produk serta penentuan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang akan disajikan dalam neraca. Menurut Sofia dan Septian (2014:93) “Harga pokok produksi merupakan biaya barang yang dibeli untuk proses sampai selesai, baik sebelum maupun selama periode akuntansi berjalan”. Proses penentuan

harga pokok produksi terdapat beberapa faktor atau informasi yang dibutuhkan antara lain, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik.

Menurut Carter & Usry (2017:78) Biaya bahan baku adalah biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh bahan baku yang akan diproses menjadi produk jadi. Biaya ini mencakup seluruh pengeluaran yang diperlukan untuk mengakuisisi bahan mentah dan mengangkutnya ke tempat produksi. Bahan baku bisa berupa bahan yang secara langsung membentuk produk jadi atau bahan penolong yang mendukung proses produksi. Biaya bahan baku adalah salah satu komponen penting dalam menentukan harga pokok produksi dan mempengaruhi tingkat profitabilitas perusahaan.

Menurut Hansen & Mowen (2015:90) Biaya tenaga kerja mencakup semua pengeluaran yang terkait dengan karyawan yang terlibat dalam proses produksi. Tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang secara fisik terlibat dalam pembuatan produk, sedangkan tenaga kerja tidak langsung adalah yang bekerja untuk mendukung proses produksi secara keseluruhan, seperti bagian administrasi dan supervisi. Biaya ini mencakup berbagai bentuk pengeluaran yang terkait dengan tenaga kerja, seperti upah, gaji, tunjangan, insentif, serta biaya-biaya lain yang timbul sebagai akibat dari penggunaan tenaga kerja.

Menurut Salman (2014:26) Biaya *overhead* pabrik adalah biaya produksi yang dikeluarkan perusahaan selain biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung. Biaya *overhead* pabrik meliputi biaya bahan pembantu atau penolong, biaya penyusutan aktiva pabrik, biaya sewa gedung pabrik, dan biaya *overhead* lain-lain. Biaya *overhead* pabrik merupakan salah satu komponen penting dalam menghitung harga pokok produksi. Pencatatan dan pengalokasian yang tepat dari biaya ini diperlukan untuk memastikan akurasi dalam pelaporan keuangan serta pengendalian biaya produksi.

Ketiga informasi tersebut nantinya akan digunakan sebagai salah satu acuan dalam menentukan harga pokok produksi. Terdapat dua metode dalam menentukan harga pokok produksi yaitu metode *full costing* dan *variable costing*. Metode *full costing* perhitungan dilakukan berdasarkan seluruh biaya baik itu biaya tetap atau biaya variabel karena salah satu cara untuk mengendalikan biaya yaitu dengan menghitung harga pokok produksi dalam menentukan harga jual produk. Menurut Mulyadi (2018:66) *full costing* adalah metode 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 bersifat tetap maupun variabel.

## METODE

### 1. Rincian Data Yang Diperlukan

Data – data yang diperlukan dalam penelitian ini adalah :

1. Gambaran umum Kopi Toko Kita Samarinda
2. Struktur Organisasi dan deskripsi tugas Kopi Toko Kita Samarinda
3. Data biaya tetap dan biaya variabel Kopi Toko Kita Samarinda periode Mei 2023
4. Data penjualan Kopi Toko Kita Samarinda periode Mei 2023

### 2. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan faktor penting demi keberhasilan penelitian. Hal ini berkaitan dengan bagaimana cara mengumpulkan data, siapa sumbernya dan apa alat yang digunakan. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kepustakaan (*Library Research*), yaitu pengumpulan data dan informasi yang sudah tersedia pada Kopi Toko Kita Samarinda. Data dan informasi tersebut berupa gambaran umum usaha, struktur organisasi dan deskripsi tugas serta data laporan biaya tetap, biaya variabel dan penjualan periode Mei 2023.

### 3. Alat Analisis

Alat analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *full costing* yang akan dibandingkan dengan hasil perhitungan HPP Kopi Toko Kita Samarinda. Menurut Mulyadi (2018:66) metode *full costing* dapat dilakukan dengan cara mendeskripsikan data yang diperoleh dapat dilakukan analisis data sebagai berikut :

1. Mengidentifikasi data biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik.
2. Evaluasi pengalokasian komponen biaya berdasarkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik.
3. Penyusunan dan perhitungan biaya produksi dengan menggunakan metode *full costing*. Adapun tahapan dalam metode ini antara lain:
  - a. Mengumpulkan data produksi dalam periode tertentu dan mengumpulkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik periode tertentu untuk menyusun laporan produksi dan menghitung produksi ekuivalen dalam rangka menghitung harga pokok satuan.
  - b. Pengalokasian biaya bersama menggunakan metode nilai jual relatif dengan rumus :
$$\frac{\text{Nilai Jual Masing} - \text{Masing Produk}}{\text{Total Nilai Jual Keseluruhan Produk}} \times \text{Biaya Bersama}$$
  - c. Mendeskripsikan dan melakukan perhitungan harga pokok produksi sesuai metode *full costing* :

Biaya Bahan Baku	xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx
Biaya <i>Overhead</i> Tetap	xxx
Biaya <i>Overhead</i> Variabel	<u>xxx +</u>
Harga Pokok Produksi	Xxx

- d. Untuk mencari jumlah Harga Pokok Produksi per satuan maka dapat dihitung dengan cara :

$$HPP = \frac{\text{Total HPP}}{\text{Jumlah produk yang dihasilkan}}$$

### 4. Pengujian Hipotesis

Pengujian hipotesis dari penelitian ini adalah jika harga pokok produksi Kopi Krim ukuran regular di Kopi Toko Kita lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing* maka hipotesis diterima dan sebaliknya jika harga pokok produksi Kopi Krim ukuran regular di Kopi Toko Kita lebih tinggi dibandingkan dengan metode *full costing* maka hipotesis ditolak.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Alokasi Biaya Bersama

Biaya berkaitan dengan semua pengeluaran dari kegiatan yang dilakukan setiap usaha. Umumnya, macam biaya yang terjadi dan cara klasifikasi biaya tergantung pada tipe usaha dan kegiatan dalam menunjang proses produksi. Adapun pengklasifikasian biaya bersama pada Kopi Toko Kita dengan menggunakan rumus nilai jual relatif sebagai berikut :

$$\frac{\text{Nilai Jual Masing} - \text{Masing Produk}}{\text{Total Nilai Jual Keseluruhan Produk}} \times \text{Biaya Bersama}$$

Berdasarkan rumus tersebut, berikut perhitungan alokasi biaya bersama pada Kopi Toko Kita Tahun 2023.

1. Biaya Bahan Baku

**Tabel 1 Alokasi Biaya Bersama Biaya Bahan Baku**

Produk	Penjualan (Rp)	Biaya Bahan Baku	Biaya Bersama
	(1)	(2)	(3)
Kopi Krim	Rp35.784.000,00	Rp16.529.732,00	Rp8.552.135,94
Kopi Aren	Rp10.880.000,00	Rp16.529.732,00	Rp2.600.247,01
Kopi Pandan	Rp 8.740.000,00	Rp16.529.732,00	Rp2.088.801,37
Kopi Milo	Rp 7.540.000,00	Rp16.529.732,00	Rp1.802.009,42
Kopi Tiam	Rp 6.220.000,00	Rp16.529.732,00	Rp1.486.538,27
<b>Total</b>	<b>Rp69.164.000,00</b>		<b>Rp16.529.732,00</b>

Sumber : Data Diolah (2024)

Berdasarkan hasil perhitungan, diperoleh biaya bersama bahan baku untuk produk kopi krim pada tahun 2023 sebesar Rp8.552.135,94. Berikut disajikan hasil perhitungan lengkap alokasi biaya bersama biaya bahan baku.

2. Biaya Penyusutan Peralatan

**Tabel 2 Alokasi Biaya Bersama Biaya Penyusutan**

Produk	Penjualan (Rp)	Biaya Penyusutan	Biaya Bersama
	(1)	(2)	(3)
Kopi Krim	Rp35.784.000,00	Rp4.052.312,50	Rp2.096.581,32
Kopi Aren	Rp10.880.000,00	Rp4.052.312,50	Rp 637.458,22
Kopi Pandan	Rp 8.740.000,00	Rp4.052.312,50	Rp 512.075,81
Kopi Milo	Rp 7.540.000,00	Rp4.052.312,50	Rp 441.767,92
Kopi Tiam	Rp 6.220.000,00	Rp4.052.312,50	Rp 364.429,24
<b>Total</b>	<b>Rp69.164.000,00</b>		<b>Rp4.052.312,50</b>

Sumber : Data Diolah (2024)

Berdasarkan hasil perhitungan, diperoleh biaya bersama penyusutan peralatan untuk produk kopi krim pada tahun 2023 sebesar Rp2.096.581,32. Berikut disajikan hasil perhitungan lengkap alokasi biaya bersama biaya penyusutan.

3. Biaya Tenaga Kerja

**Tabel 3 Alokasi Biaya Bersama Biaya Tenaga Kerja**

Produk	Penjualan (Rp)	B. Tenaga Kerja	Biaya Bersama
	(1)	(2)	(3)
Kopi Krim	Rp35.784.000,00	Rp36.000.000,00	Rp18.625.643,40
Kopi Aren	Rp10.880.000,00	Rp36.000.000,00	Rp 5.663.061,71
Kopi Pandan	Rp 8.740.000,00	Rp36.000.000,00	Rp 4.549.187,44
Kopi Milo	Rp 7.540.000,00	Rp36.000.000,00	Rp 3.924.585,04
Kopi Tiam	Rp 6.220.000,00	Rp36.000.000,00	Rp 3.237.522,41
<b>Total</b>	<b>Rp69.164.000,00</b>		<b>Rp36.000.000,00</b>

Sumber : Data Diolah (2024)

Berdasarkan hasil perhitungan, diperoleh biaya bersama tenaga kerja untuk produk kopi krim pada tahun 2023 sebesar Rp18.625.643,40. Berikut disajikan hasil perhitungan lengkap alokasi biaya bersama biaya tenaga kerja.

## B. Perhitungan Harga Pokok Produksi

### 1. Harga Pokok Produksi Metode Perusahaan

Kopi Toko Kita telah melakukan perhitungan harga pokok produksi, namun masih dilakukan dengan cara sederhana. Berikut perhitungan harga pokok produksi Kopi Toko Kita produk kopi krim ukuran reguler pada tahun 2023.

Biaya Bahan Baku	Rp 8.552.135,94
Biaya Tenaga Kerja Langsung	<u>Rp18.625.643,40</u> +
Harga Pokok Produksi	Rp27.177.779,33

Berdasarkan hasil perhitungan harga pokok produksi kopi krim ukuran reguler yang dilakukan Kopi Toko Kita dengan metode sederhana, didapatkan hasil harga pokok produksi tahun 2023 sebesar Rp27.177.779,33. Berdasarkan hasil tersebut, berikut perhitungan harga pokok produksi dalam unit.

$$\begin{aligned} HPP \text{ Unit} &= \frac{\text{Total HPP}}{\text{Jumlah produk yang dihasilkan}} \\ HPP \text{ Unit} &= \frac{Rp27.177.779,33}{1.988} \\ HPP \text{ Unit} &= Rp13.670,92 \end{aligned}$$

Berdasarkan hasil perhitungan, diketahui bahwa harga pokok produksi unit untuk produk kopi krim reguler pada Kopi Toko Kita tahun 2023 sebesar Rp13.670,92.

### 2. Harga Pokok Produksi Metode *Full costing*

Berikut disajikan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* untuk produk kopi krim ukuran reguler pada Kopi Toko Kita tahun 2023.

Biaya Bahan Baku	Rp 8.552.135,94
Biaya Tenaga Kerja Langsung	<u>Rp18.625.643,40</u>
Biaya <i>Overhead</i> Tetap	<u>Rp2.096.581,32</u> +
Harga Pokok Produksi	Rp29.274.360,66

Berdasarkan hasil perhitungan harga pokok produksi kopi krim ukuran reguler yang dilakukan dengan metode *full costing*, didapatkan hasil harga pokok produksi tahun 2023 sebesar Rp29.274.360,66. Berdasarkan hasil tersebut, berikut perhitungan harga pokok produksi dalam unit.

$$\begin{aligned} HPP \text{ Unit} &= \frac{\text{Total HPP}}{\text{Jumlah produk yang dihasilkan}} \\ HPP \text{ Unit} &= \frac{Rp29.274.360,66}{1.988} \\ HPP \text{ Unit} &= Rp14.725,53 \end{aligned}$$

Berdasarkan hasil perhitungan, diketahui bahwa harga pokok produksi unit untuk produk kopi krim reguler menggunakan metode *full costing* pada Kopi Toko Kita tahun 2023 sebesar Rp14.725,33.

## C. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi

Setelah dilakukan perhitungan harga pokok produksi metode perusahaan dan metode *full costing*, kemudian dilakukan perbandingan perhitungan harga pokok produksi seperti pada tabel berikut.

**Tabel 4 Perbandingan Harga Pokok Produksi Kopi Krim Ukuran Reguler**

<b>Tahun</b>	<b>Kopi Toko Kita</b>	<b>Full Costing</b>	<b>Selisih</b>	<b>Keterangan</b>
2023	Rp13.670,92	Rp14.725,33	Rp1.054,62	Hipotesis diterima

Sumber : Data Diolah (2024)

Berdasarkan tabel 5.4 diketahui bahwa harga pokok produksi kopi krim ukuran reguler metode *full costing* Rp14.725,33 dan metode sederhana Kopi Toko Kita sebesar Rp13.670,92. Berdasarkan hasil tersebut, diketahui bahwa terjadi selisih perhitungan harga pokok produksi antara metode sederhana Kopi Toko Kita dan metode *full costing* dimana metode Kopi Toko Kita mendapatkan hasil harga pokok produksi lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing*.

### **Pembahasan**

#### **a. Harga Pokok Produksi**

Berdasarkan hasil perhitungan, diketahui bahwa harga pokok produksi kopi krim ukuran reguler metode *full costing* Rp14.725,33 dan metode sederhana Kopi Toko Kita sebesar Rp13.670,92. Berdasarkan hasil tersebut, diketahui bahwa terjadi selisih perhitungan harga pokok produksi antara metode sederhana Kopi Toko Kita dan metode *full costing* dimana metode Kopi Toko Kita mendapatkan hasil harga pokok produksi lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing*, **Hipotesis diterima**.

Perhitungan harga pokok produksi kopi krim ukuran reguler Kopi Toko Kita Samarinda lebih rendah dibandingkan metode *full costing* disebabkan oleh perusahaan dalam menghitung harga pokok produksi tidak menambahkan biaya penyusutan peralatan, dimana perusahaan hanya menggunakan biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja. Kopi Toko Kita Samarinda menyederhanakan struktur biaya dengan mengabaikan beberapa biaya yang dianggap tidak signifikan atau sulit untuk dialokasikan, dimana menggunakan pendekatan variabel dalam menghitung biaya produksi, di mana hanya biaya langsung seperti bahan baku dan tenaga kerja langsung yang diperhitungkan dalam HPP.

Perhitungan harga pokok produksi Kopi Toko Kita Samarinda yang lebih rendah dibandingkan metode *full costing* karena pemilik *coffee shop* tidak mengetahui perhitungan harga pokok produksi metode *full costing*. Perhitungan harga pokok produksi yang rendah ini membuat Kopi Toko Kita Samarinda berpotensi mengalami selisih laba. Perhitungan HPP pada Kopi Toko Kita Samarinda lebih fokus pada aspek - aspek operasional yang sederhana untuk pengambilan keputusan sehari-hari.

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **1. Simpulan**

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan maka dapat ditarik kesimpulan dari penelitian ini sebagai berikut :

Perhitungan harga pokok produksi kopi krim ukuran reguler Kopi Toko Kita Samarinda lebih rendah dibandingkan metode *full costing* disebabkan oleh perusahaan dalam menghitung harga pokok produksi tidak menambahkan biaya penyusutan peralatan, dimana perusahaan hanya menggunakan biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja.

#### **2. Saran**

Berdasarkan kesimpulan yang ditarik dalam penelitian ini , maka dapat disarankan:

1. Bagi Kopi Toko Kita Samarinda

Hendaknya Kopi Toko Kita Samarinda dapat mempertimbangkan perhitungan harga pokok produksi metode *Full Costing* sehingga didapatkan gambaran yang utuh mengenai semua unsur biaya yang digunakan dalam kegiatan produksi dan mengurangi terjadinya selisih laba dan diharapkan melalui penggunaan metode *Full Costing* Kopi Toko Kita mampu mengoptimalkan laba yang diinginkan.

2. Bagi peneliti selanjutnya

Penelitian selanjutnya disarankan untuk memperluas penelitian terutama periode penelitian dan menggunakan perhitungan yang lain seperti *break event point* dan perencanaan laba, sehingga dapat memberikan gambaran yang lengkap mengenai harga pokok produksi.

## REFERENCES

- Carter & Usry. 2017. Akuntansi Biaya. Jakarta : Salemba Empat.
- Dewi, Sofia Prima, Kristanto, Septian Bayu. 2014. *Akuntansi Biaya*. Edisi 2. Bogor: In Media.
- Ely Suhayati, Sri Dewi Anggadini. 2014. *Dasar Akuntansi*. Bandung : Rekayasa Sains.
- Hansen, D. R. & Mowen, M. M. 2015. *Managerial Accounting*. Buku 1, Edisi 8. Salemba Empat. Jakarta.
- Mulyadi. 2018. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta : UPP STIM YKPN.
- Salman, Kautsar R. 2014. *Akuntansi Biaya Pendekatan Product Costing*. Akademia Permata. Jakarta.