

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING PADA MARTABAK LAOPAN CV. MITRA KULINER SEJAHTERA

Siti Farijah ¹, Titin Ruliana ², Nurfitriani ³
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda
Email : Farijah041@gmail.com

Keywords:

Harga Pokok Produksi (HPP),
Full Costing

ABSTRACT

SMEs as a business group that tends to be still simple have several problems in running their business. One of them is regarding the calculation of the cost of goods produced. There are still many SMEs wrong in determining the cost of goods produced because of lack of knowledge to calculate the cost of goods produced for the goods or services they produce.

The purpose of this study is to analyze the comparison between the calculation of the cost of goods produced set by the company with the calculation using the full costing method

The analysis tool used is to use the full costing method and this method is used to make a comparison between the calculation of the cost of goods produced with the full costing method and the Martabak Laopan method.

The results showed that the calculation of the cost of goods produced by Martabak Laopan business was lower than the cost of goods produced according to the full costing method so that there was a difference of Rp 395. This difference occurs because Martabak Laopan does not calculate over variable and fixed overhead costs with thereby, thus hypotension can be accepted.

PENDAHULUAN

Usaha kuliner Martabak Laopan merupakan salah satu UKM yang di bentuk CV. Mitra Kulliner Sejahtera (CV. MKS) pada tahun 2019 dan kini sudah memiliki beberapa cabang UKM yang terbagi di beberapa kota. Usaha Martabak laopan Merupakan usaha yang bergerak di bidang kuliner, menjual martabak telur, terang bulan, makanan dan minuman. Dalam sehari biaya produksi usaha kuliner Martabak Laopan ini mampu memproduksi martabak telur daging ayam dengan ukuran sedang sebesar Rp 1.194.861 atau sebanyak 40 porsi dengan harga pokok produksi sebesar Rp. 29.872 per porsi, sedangkan metode *full costing* meperoleh Harga pokok produksi sebesar Rp. 30.261 per porsi. Jenis biaya yang di perhitungkan oleh Usaha Martabak Laopan dalam menentukan Harga Pokok Produksi meliputi: Biayan bahan baku, Biaya

Overhead tetap, Biaya Overhead variable dan Biaya tenaga kerja langsung. Ini tidak berbeda jauh dengan perhitungan metode *Full Costing* hanya saja metode *Full Costing* memperhitungkan Biaya Overhead tetap secara keseluruhan seperti memperhitungkan biaya penyusutan dan perawatan peralatan. Sedangkan Metode Usaha martabak Laopan tidak memperhitungkan tersebut.

Pencatatan dengan cara tersebut masih kurang relevan dan belum menghasilkan harga pokok produk yang akurat dan wajar, akan berbeda jikadalam penentuan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*, yaitu dengan memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik, baik yang bersifat *variabel* maupun tetap. Sehingga informasi pokok produksi yang dihasilkan dapat diandalkan, baik untuk penentuan harga jual produk maupun untuk perhitungan laba rugi suatu periode, karena dengan metode *full costing* ini akan tergambar secara jelas mengenai semua unsur biaya yang digunakan dalam proses produksi.

METODE

1. Rincian Data Yang Di Perlukan

Rincian data yang diperlukan adalah sebagai berikut:

- 1) Gambaran Umum Usaha Martabak Laopan.
- 2) Strutruktur Organisasi Usaha Martabak Laopan.
- 3) Proses Produksi Martabak Laopan.
- 4) Data Biaya produksi Usaha Martabak Laopan Februari 2023, yang terdiri atas
 - a. Biaya Bahan baku.
 - b. Biaya Tenaga Kerja Langsung.
 - c. Biaya *Overhead* Pabrik.
 - d. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Usaha Martabak Laopan

2. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini sebagai berikut :
 Penelitian Lapangan (*Field Work Research*) Pengumpulan data dengan cara :

- 1) Wawancara adalah proses tanya jawab antara peneliti sebagai pewawancara yang mengajukan pertanyaan kepada subjek penelitian yang disebut sebagai narasumber dengan maksud untuk mendapatkan informasi dan data yang dibutuhkan dalam penelitian
- 2) Observasi adalah teknik mengumpulkan data dengan cara melihat langsung objek yang akan diteliti ke lokasi penelitian. Pada metode observasi peneliti melakukan pengamatan terencana dan sistematis untuk memperoleh data yang terkontrol valid

3. Alat Analisis

Alat analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif kuantitatif menggambarkan sifat objek yang diteliti berdasarkan data yang di kumpulkan melalu penelitian lapangan lalu menganalisis data tersebut kemudian menarik kesimpulan Pnelitin yang akan di laukan penulis adalah Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full Costing* pada martabak laopan. Dimana menurut Mulyadi (2015:18) metode *full costing* dengan rumus sebagai berikut:

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

HASIL PENELITIAN

1. Perhitungan Biaya Bahan Baku Metode *Full Costing*

Tabel 1: Biaya bahan baku Per Hari Produksi Februari 2023

Keterangan	Jumlah	Satuan	Harga	Total
			(Rp)	(Rp)
Tepung Teriggu	4	Kg	10.300	41.200
Daging Ayam	3	Kg	55.000	165.000
Daun Bawang	4	Kg	30.000	120.000
Bawang Bombai	2	Kg	25.000	50.000
Telur Ayam	120	Butir	1.800	216.000
Minyak Goreng	3	Liter	22.000	66.000
Bumbu-bumbu			25.000	25.000
Jumlah				683.200

Sumber : Data Diolah, 2023

2. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung Metode *Full Costing*

Tabel 2: Biaya Tenaga Kerja Langsung Per Hari Produksi Februari 2023

Keterangan	Jumlah	Upah	Uang makan	Upah lembur	Total
		(Rp)	(Rp)	(Rp)	(Rp)
Bagian produksi	1	67,000	15,000	30,000	112,000
bagian Pengorengan	1	67,000	15,000	30,000	112,000
Bagian Pengemasan	1	67,000	15,000	30,000	112,000
Jumlah					336,000

Sumber : Data Diolah, 2023

3. Biaya *Overhead* Pabrik Variabel

Table 3 : Biaya Bahan Penolong Per Hari Produksi Februari 2023

Keterangan	Jumlah	Satuan	Harga/Satuan	Total
			(Rp)	(Rp)
Gas LPG	2	Tabung	23.000	46.000
Kertas minyak	10	Lembar	429	4.290
Kemasan	40	Lembar	553	22.139
Plastik	1	Pak	22.000	22.000
Kecap Manis	500	Mili	16.000	16.000
Saus Saset	2	Pak	6.500	13.000
Lombok Ijo	250	gram	15.000	15.000
Timun	1	Kg	10.000	10.000
Bawang Putih	200	gram	5.000	5.000
Bawang Merah	250	gram	15.000	15.000
Jumlah				168.429

Sumber: Data Diolah, 2023

4. Biaya Overhead Pabrik Tetap

Table 4: Biaya Overhead Pabrik Tetap Per Hari Produksi Februari 2023

Keterangan	Total (Rp)
Biaya Listrik	810.000
Biaya Wifi	618.000
Biaya PAM	336.000
Biaya Promosi	1.000.000
Biaya Sampah	300.000
Biaya Sewa Ruko	5.000.000
Jumlah	8.064.000

Sumber: Data Diolah, 2023

Didalam Usaha Martabak Laopan terdapat 4 produk yang di hasilkan, sehingga perhitungan biaya akan di bagi 4 atau jika di persentasikan maka masing-masing produk akan di bebankan sebesar 25% per bulan.

- a. Biaya listrik yang di keluarkan Usaha Martabak Laopan Cv. Mitra Kuliner Sejahtera untuk satukali proses produksi sebagai berikut :

$$\text{Biaya Listrik Perbulan} = \frac{810.000 \times 25\%}{28} = 7.232/\text{hari}$$

- b. Biaya wifi yang di keluarkan Usaha Martabak Laopan Cv. Mitra Kuliner Sejahtera per satukali produksi adalah:

$$\text{Biaya Wifi Perbulan} = \frac{618.000 \times 25\%}{28} = 5.519/\text{hari}$$

- c. Biaya PAM yang di keluarka Usaha Martabak Laopan Cv. Mitra Kuliner Sejahtera per satukali produksi adalah:

$$\text{Biaya PAM Perbulan} = \frac{336.000 \times 25\%}{28} = 3.000/\text{hari}$$

- d. Biaya Promosi yang di keluarka Usaha Martabak Laopan Cv. Mitra Kuliner Sejahtera per satukali produksi adalah:

$$\text{Biaya Promosi Perbulan} = \frac{1.000.000 \times 25\%}{28} = 8.928/\text{hari}$$

- e. Biaya sampah yang di keluarka Usaha Martabak Laopan Cv. Mitra Kuliner Sejahtera per satukali produksi adalah:

$$\text{Biaya Sampah Perbulan} = \frac{300.000 \times 25\%}{28} = 2.678/\text{hari}$$

- f. Biaya sewa ruko yang di keluarka Usaha Martabak Laopan Cv. Mitra Kuliner Sejahtera per satukali produksi adalah:

$$\text{Biaya Sewa Perbulan} = \frac{5.000.000 \times 25\%}{28} = 44.643/\text{hari}$$

- g. Biaya Penyusutan Peralatan

Penggunaan peralatan menyebabkan penyusutan nilai menyebabkan menurunnya atau berkurangnya nilai peralatan. Untuk menghitung nilai penyusutan peralatan yang digunakan oleh Usaha Martabak Laopan Cv. Mitra Kuliner Sejahtera adalah Kelompok Harta Berwujud dan Tarif Penyusutan Penentuan kelompok dan tarif penyusutan Harta Berwujud didasarkan Pada Pasal 11 UndangUndang No. 36 Tahun 2013 tentang Pajak Penghasilan.

Tabel 5: Penggolongan Aset Tetap Menurut Ketentuan Perpajakan

Kelompok Harta Berwujud	Masa Manfaat	Tarif Penyusutan berdasarkan Metode Garis Lurus	Tarif Penyusutan berdasarkan Metode Saldo Menurun
I. Bukan bangunan			
Kelompok 1	4 tahun	25%	50%
Kelompok 2 Kelompok 3	8 tahun	12,50%	25%
Kelompok 4	16 tahun	6,25%	12,5%
	20 tahun	5%	10%
II. Bangunan			
Permanen	20 tahun	5%	-
Tidak permanen	10 tahun	10%	-

Sumber: Waluyo, 2013:135

Tabel 6: Daftar Aktifa Tetap Usaha Martabak Laopan

BOP Tetap	Jumlah	Harga Per Unit	Jumlah
	Unit	(Rp)	
Peralatan:			
Kompor seribu mata	1	680.000	680.000
Wajan Martabak Telur	1	1.200.000	1.200.000
wajan kecil	1	80.000	80.000
Baskom stainless	3	78.000	234.000
Sutil Martabak	2	190.000	380.000
Meja Adonan	2	150.000	300.000
Talenan	1	90.000	90.000
Pisau	2	75.000	150.000
Sokes Pendingin	1	3.550.000	3.550.000
Kipas Angin	1	485.000	485.000
Jumlah			7.149.000

Sumber: Data Diolah, 2023

Tabel 7: Biaya Penyusutan Aktifa Tetap Usaha Martabak Laopan

BOP Tetap	Depresiasi Per Tahun (Rp)	Umur Ekonomis (Rp)	Estimasi Nilai Residu (Rp)
Peralatan :			
Penyusutan Kompor seribu mata	85.000	8	74.375
Penyusutan Wajan Martabak Telur	300.000	4	225.000
Penyusutan wajan kecil	20.000	4	15.000
Penyusutan Baskom stainless	29.250	4	51.188
Penyusutan Sutil Martabak	47.500	4	83.125
Penyusutan Meja Adonan	37.500	8	32.813
Penyusutan Talenan	11.250	8	9.844

Penyusutan Pisau	18.750	4	32.813
Penyusutan Sokes Pendingin	443.750	8	388.281
Penyusutan Kipas Angin	60.625	8	53.047
Jumlah			965.484

Sumber: Data Diolah, 2023

Diketahui bahwa total biaya depresiasi per tahun yaitu sebesar Rp 965.484. Sehingga bisa dihitung biaya depresiasi per bulan dan biaya per hari dari setiap jenis alat produksi yang digunakan Usaha Martabak Laopan Cv. Mitra Kuliner Sejahtera. Dengan menggunakan metode garis lurus dengan rumus Sebagai berikut Menurut Herry (2015:279-290)

rumus dari garis lurus (*straight line methode*):

$$\text{Biaya Penyusutan} = \frac{\text{Harga perolehan} - \text{nilai sisa residu}}{\text{Umur ekonomis}}$$

Tabel 8 : Biaya Penyusutan Aktia Tetap Per Hari Produksi Februari 2023

BOP Tetap	Penyusutan perbulan (Rp)	Penyusutan Perhari (Rp)
Peralatan :		
Penyusutan Kompor seribu mata	7.083	236
Penyusutan Wajan Martabak Telur	25.000	833
Penyusutan wajan kecil	1.667	56
Penyusutan Baskom stainless	2.438	81
Penyusutan Sutil Martabak	3.958	132
Penyusutan Meja Adonan	3.125	104
Penyusutan Talenan	938	31
Penyusutan Pisau	1.563	52
Penyusutan Sokes Pendingin	36.979	1.233
Penyusutan Kipas Angin	5.052	168
Jumlah	87.802	2.927

Sumber: Data Diolah, 2023

Tabel 9 : Rekapitulasi Biaya Overhead Per Hari Produksi Februari 2023

No	Keterangan	Tetap	Variabel	Jumlah
		(Rp)	(Rp)	(Rp)
1	Biaya Listrik	7.232		7.232
2	Biaya Wifi	5.519		5.519
3	Biaya PAM	3.000		3.000
4	Biaya Promosi	8.928		8.928
5	Biaya Sampah	2.678		2.678
6	Biaya Sewa Ruko	44.643		44.643
7	Penyusutan Kompor seribu mata	236		236
8	Penyusutan Wajan Martabak Telur	833		833
9	Penyusutan wajan kecil	56		56
10	Penyusutan Baskom stainless	81		81
11	Penyusutan Sutil Martabak	132		132
12	Penyusutan Meja Adonan	104		104

13	Penyusutan Talenan	31		31
14	Penyusutan Pisau	52		52
15	Penyusutan Sokes Pendingin	1.233		1.233
16	Penyusutan Kipas Angin	168		168
17	Gas LPG		46.000	46.000
18	Kertas minyak		4.290	4.290
19	Kemasan		22.139	22.139
20	Plastik		22.000	22.000
21	Kecap Manis		16.000	16.000
22	Saus Saset		13.000	13.000
23	Lombok Ijo		15.000	15.000
24	Timun		10.000	10.000
25	Bawang Putih		5.000	5.000
26	Bawang Merah		15.000	15.000
Jumlah		74.927	168.429	243.356

Sumber: Data Diolah, 2023

5. Alokasi Biaya Bersama Pendekatan Satuan Fisik

Produk yang di hasilkan dalam pengolahan martabak ayam meliputi:
martabak ayam sedang 40 porsi, martabak ayam besar 25 porsi, martabak ayam jumbo 15 porsi.

Tabel 10 : Alokasi Biaya Bersama Biaya Overhead Tetap Per Hari Produksi Februari 2023

Produk	Kuantitas	Proporsi Unit	Alokasi Biaya	Biaya Bersama
Bersama		Yg Dihasilkan	Bersama	Per Porsi
Martabak Sedang	40	50%	74.927	37.464
Martabak Besar	25	31%	74.927	23.227
Martabak Jumbo	15	19%	74.927	14.236
Total	80	100%		

Sumber: Data Diolah, 2023

6. Harga Pokok Produksi Usaha Martabak Laopan Cv. Mitra Kuliner Sejahtera Metode *Full Costing*

Tabel 11 : Harga Pokok Produksi Perhitungan Metode Usaha Martabak Laopan Cv. MKS Dan Perhitungan Metode *Full Costing* Per Hari Pada Bulan Januari 2023

Harga Pokok Produksi Metode		Harga Pokok Produksi Metode <i>Full Costing</i>	
Usaha Martabak Laopan Cv. Mitra Kuliner Sejahtera		Usaha Martabak Laopan Cv. Mitra Kuliner Sejahtera	
Jenis Biaya	Total Biaya (Rp)	Jenis Biaya	Total Biaya (Rp)
Biayan bahan baku	683.200	Biayan bahan baku	683.200
Biaya Overhead Pabrik Tetap	7.232	Biaya Overhead Pabrik Tetap	37.464
Biaya Overhead Pabrik variabel	168.429	Biaya Overhead Pabrik variabel	168.429

Biaya tenaga kerja langsung	336.000	Biaya tenaga kerja langsung	336.000
Total Biaya harga pokok produksi	1.194.861	Total Biaya harga pokok produksi	1.225.093
Jumlah produksi	40	Jumlah produksi	40
Hpp per porsi	29.872	Hpp per porsi	30.627

Sumber: Data Diolah, 2023

Harga pokok Produksi Martabak menurut metode *full costing* sebesar Rp 1.225.093 Per hari bulan Januari 2023

7. Perbandingan harga Pokok Produksi Usaha Martabak Laopan Cv. MKS dengan Metode *full Costing*.

Perbandingan harga pokok produksi Martabak menurut Usaha Martabak Laopan Cv. Mitra Kuliner Sejahtera dengan metode *full costing* dapat dilihat pada tabel 5.12 dibawah ini:

Tabel 12 : Perbandingan Harga Pokok Produksi Usaha Martabak Laopan Cv. MKS Dengan Metode *Full Costing*

Keterangan	Menurut Metode <i>full costing</i> (Rp)	Menurut Usaha Martabak Laopan Cv. Mitra Kuliner Sejahtera (Rp)	Selisih (Rp)
Martabak Per Porsi	30.267	29.872	395
HPP	1.225.093	1.194.861	30.232

Sumber: Data Diolah, 2023

Pembahasan

Berdasarkan tabel perbandingan perhitungan harga pokok produksi di atas dapat disimpulkan bahwa perbandingan metode Usaha Martabak Laopan Cv. Mitra Kuliner Sejahtera dengan metode *full costing* mempunyai selisih sebesar Rp 395. Di mana harga pokok produksi per porsi Martabak menurut usaha martabak laopan sebesar Rp 29.872 sedangkan metode *full costing* sebesar Rp 30.232 Maka harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode *full costing* lebih besar dibandingkan dengan harga pokok produksi yang dihitung dengan menggunakan perhitungan Usaha Martabak Laopan Cv. Mitra Kuliner Sejahtera.

Sedangkan pada perhitungan metode *full costing* akan menggunakan tarif yang sesungguhnya sehingga mencerminkan keadaan biaya yang terjadi dalam proses produksi di Usaha Martabak Laopan Cv. Mitra Kuliner Sejahtera. Metode *full costing* dalam menghitung harga pokok produksi akan membagi biaya *overhead* pabrik menjadi dua kelompok yaitu biaya *overhead* pabrik tetap dan biaya *overhead* pabrik *variable*.

Biaya *overhead* pabrik yang dihitung dengan menggunakan metode *full costing* terdiri dari biaya bahan baku sebesar Rp 683.200 Biaya *Overhead* tetap Rp 37.464, Biaya *Overhead* *variable* Rp 168.429, Biaya tenaga kerja langsung Rp 336.000 jumlah keseluruhan harga pokok produksi adalah Rp 1.225.093

Besarnya biaya *overhead* tersebut disebabkan karena adanya beberapa biaya *overhead* pabrik yang tidak diperhitungkan oleh usaha Martabak Laopan namun diperhitungkan dalam metode *full costing*. Selisih yang terjadi tersebut dikarenakan timbulnya biaya sewa ruko, biaya iklan dan penyusutan alat produksi.

Sedangkan usaha Martabak Laopan merinci biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead namun biaya overhead yang dihitung pada proses perhitungan biaya produksi yang dilakukan perusahaan hanya biaya

SIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan, maka kesimpulan dari penelitian ini adalah: Perhitungan harga pokok produksi Martabak menurut Usaha Martabak Laopan sebesar Rp Rp 29.872 per porsi martabak sedangkan perhitungan harga pokok produksi martabak menurut metode *full costing* sebesar Rp 30.267 per porsi martabak dapat disimpulkan bahwa, perhitungan harga pokok produksi menurut metode *full costing* lebih tinggi dibandingkan perhitungan harga pokok produksi menurut Usaha Martabak Laopan. Perbedaan tersebut dikarenakan adanya beberapa biaya *overhead* pabrik yang tidak diperhitungkan oleh usaha Martabak Laopan namun diperhitungkan dalam metode *full costing*. Selisih yang terjadi tersebut dikarenakan timbulnya biaya sewa ruko, biaya iklan dan penyusutan alat produksi sehingga menyebabkan selisih kurang pada perhitungan harga pokok produksi menurut Usaha Martabak Laopan sebesar Rp 395 dari perhitungan biaya biaya overhead pabrik sesungguhnya menurut teori akuntansi biaya. Sehingga hipotesis yang di ajukan di terima karena perhitungan harga pokok produksi menurut usaha martabak laopan lebih rendah dibandingkan perhitungan harga pokok produksi menurut metode *full costing*

2. Saran

Berdasarkan kesimpulan maka disarankan kepada:

1. Usaha martabak laopan sebaiknya dalam menghitung biaya produksi menggunakan metode *full costing* karena metode ini lebih akurat dibandingkan dengan metode yang dilakukan oleh Usaha Martabak Lopan. Metode *full costing* merinci seluruh biaya produksi yang terkait dengan proses produksi sehingga hasil perhitungan yang diperoleh menunjukkan hasil aktual yang dikeluarkan selama proses produksi.
2. Penelitian Selanjutnya Melakukan penelitian diobjek yang lain mungkin lebih mempunyai permasalahan yang kompleks dan lebih banyak macam produksi yang diminati oleh masyarakat.

REFERENCES

- Salman, Kautsar Riza. 2016. Akuntansi Biaya. Edisi 2. Jakarta: Indeks.
- Sujarweni, V. Wiratna. (2015). Sistem Akuntansi. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Supriyono. 2011. Akuntansi Biaya Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok, Buku 1 Edisi 2. Yogyakarta: BPF
- Supriyono. (2013). Akuntansi Biaya dan Penentuan Harga Pokok. Edisi Kedua. Yogyakarta: BPEF.
- Widilestariningtyas. Et al., (2012). *Akuntansi Biaya*. Edisi Kesatu. Graha Ilmu: Yogyakarta.