

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL PADA KOPI CHUSEYO CABANG SAMARINDA

Sania Safriani¹, Titin Ruliana², H. Sunarto³
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda
Email : sania.sfrnia@gmail.com

Keywords :

*Cost, Production by
Calculation, and Full Costing
Method*

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of calculating the cost of manufactured using the full costing method in determining the selling price of coffee oppa at Kopi Chuseyo Samarinda Branch.

This study uses a literature study method, which is a method of collecting data on things or variables in the form of notes, transcripts, agendas and so on. The data obtained from the results of this study activity were then collected, then processed and analyzed using interview and literature techniques. The population in this study is the report on the cost of manufactured and selling price at Kopi Chuseyo Samarinda Branch in 2023, while the sample is the report on the cost of manufactured and selling price at Kopi Chuseyo Samarinda Branch.

The results of the study based on the hypothesis stated that the calculation of the cost of production using the full costing method for coffee oppa products showed that the results are high compared to the company's calculation method. The determination of the selling price based on the researcher's calculations for the coffee oppa product shows a higher nominal figure compared to the selling price set by the company.

Based on the analysis results from this study, it was concluded that the calculation of the cost of manufactured using the full costing method for the coffee oppa product had an effect on determining the selling price at the Kopi Chuseyo Samarinda Branch.

PENDAHULUAN

Penentuan harga pokok produksi merupakan hal yang sangat penting dalam menentukan harga jual yang maksimal “harga pokok produksi adalah total produksi barang-barang yang telah di selesai dikerjakan dan ditransfer ke dalam persediaan barang jadi selama satu periode (Eko Purwanto 2020: 56). Penentuan harga jual adalah salah satu metode dari pengambilan Keputusan pihak manajemen untuk kelangsungan hidup Perusahaan (Sodikin 2015: 28).

Unsur-unsur harga pokok produksi menurut Riwayadi (2016:44) dapat diklasifikasikan ke dalam tiga jenis, yaitu 1. Biaya bahan baku dapat diklasifikasikan menjadi dua, yaitu biaya bahan baku langsung dan biaya bahan baku tidak langsung. Bahan baku langsung adalah bahan yang dapat secara mudah dan akurat ditelusuri ke barang jadi. Bahan baku yang menjadi komponen utama barang jadi merupakan bahan baku langsung karena bahan ini dapat secara mudah dan akurat ditelusuri sampai ke barang jadi. 2. Biaya tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang terlibat langsung dalam pembuatan barang jadi dan pembayaran upahnya berdasarkan unit yang dihasilkan atau berdasarkan

jam kerja. Tenaga kerja yang terlibat langsung dalam pembuatan barang jadi tetapi upahnya dibayar harian atau bulanan tidak dapat dikategorikan tenaga kerja langsung karena upahnya tidak dapat ditelusuri secara mudah dan akurat ke barang jadi. 3. Biaya *overhead* pabrik adalah semua biaya produksi selain biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya tidak langsung produk. Mulyadi (2014:122) mendefinisikan *Full costing* sebagai 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 *variable* maupun tetap.

Perkembangan industri dunia berubah dari hari ke hari, dan ada persaingan ketat di antara perusahaan atau industri untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi. Perusahaan yang sudah mapan tentu ingin berkembang dan terus menjaga kualitas produknya, tapi selain kualitas produk, harga jual menjadi faktor utama dalam proses penjualan. Biaya produksi sangat penting terutama bagi perusahaan kecil untuk mengelola produk, karena biaya produksi menjadi dasar penentuan harga jual kepada konsumen. Jika harga terlalu rendah akan merugikan perusahaan, dan sebaliknya jika harga terlalu tinggi akan mengakibatkan turunnya permintaan konsumen.

Perusahaan pada umumnya bertujuan untuk mendapatkan keuntungan yang tinggi dengan biaya serendah mungkin dan mendapatkan laba yang optimal. Salah satu kebijakannya adalah menentukan biaya produksi dan harga jual yang tepat. Saat menghitung harga prinsip produksi, perlu memahami arti dan perbedaan metode lengkap terlebih dahulu penetapan biaya dan biaya *variable*, sebagai pilihan metode untuk menghitung biaya produksi akan mempengaruhi penentuan harga jual dan keuntungan yang akan diterima perusahaan.

Menurut penelitian terdahulu yang di tulis oleh Mohamad Basuni dan Khalid Iskandar pada 2021 dengan judul “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Pada Rajaswa Coffee” dapat diambil kesimpulannya adalah : “Harga pokok produksi dalam menentukan harga jual pada Rajaswa Coffee, maka dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan hasil dari perhitungan menurut perusahaan dan menggunakan pendekatan *full costing* dalam menetapkan harga jual produk pada Rajaswa Coffee, Dimana terdapat selisih pada perhitungan menurut 4 Perusahaan yang berpengaruh pada penetapan harga jual, sehingga keuntungan yang diperoleh kurang maksimal” (Basuni, 2021).

Kopi merupakan salah satu jenis tanaman perkebunan yang sudah lama dibudidayakan dan memiliki nilai ekonomis yang lumayan tinggi. Kopi berasal dari Afrika, yaitu daerah pegunungan di Etopia. Namun, kopi sendiri baru dikenal oleh masyarakat dunia setelah tanaman tersebut dikembangkan di luar daerah asalnya, yaitu Yaman di bagian selatan Arab (H Setiyawati, 2018)

Persaingan di dunia coffee shop ini berorientasi pada masyarakat yang semakin lama menggemari minuman kopi. Setiap coffee shop harus memiliki perencanaan atau strategi tertentu agar bisa tetap bertahan dalam mendirikan usaha di bidang coffee shop dengan tetap berfokus pada visi dan misi dari pada coffee shop tersebut. Tidak heran sekarang sudah banyak sekali usaha di bidang coffee shop yang telah berdiri terutama di Kota Samarinda. Sehingga itu menjadi tantangan tersendiri dalam menghadapi persaingan bagi masing- masing pengusaha yang bergerak di bidang coffee shop terutama Kopi Chuseyo cabang Kota Samarinda. Perusahaan yang menjadi objek penelitian ini adalah Kopi Chuseyo Cabang Samarinda, yang beralamat di Jalan Slamet Riyadi No.1 Karang Asam Ilir, Kecamatan. Sungai Kunjang, Kota Samarinda, Kalimantan Timur. Kopi Chuseyo didirikan berdasarkan observasi pasar yang mendalam.

Harga jual salah satu produk kopi per gelas/cup menurut Kopi Chuseyo cabang Samarinda nama produk Coffe oppa, harga jual pergelas Rp 19.000,- dengan ukuran gelas 400 ml. Sedangkan harga jual standar kopi lainnya rata – rata pergelas Rp 24.000 dengan ukuran

gelas 400 ml. Total harga pokok produksi Kopi Chuseyo Samarinda pada bulan Juni 2023 sebesar Rp 37.376.000,- hasil tersebut merupakan penjumlahan antara total biaya bahan baku langsung Rp 14.580.000,- total biaya tenaga kerja langsung Rp 20.500.000,- dan total biaya overhead pabrik variable Rp 2.296.000,-.

Alasan penulis memilih perusahaan Kopi Chuseyo Cabang Samarinda bertujuan agar usaha tersebut dapat menentukan harga jual yang tepat sehingga dapat menghasilkan laba yang sesuai dan nantinya akan mempengaruhi keberlanjutan dari usaha itu sendiri. Namun, di dalam Kopi Chuseyo Cabang Samarinda ini masih menggunakan metode yang sangat sederhana. Oleh karena itu, untuk memperkecil kesalahan yang terjadi dalam perhitungan Harga Pokok Produksi diperlukan suatu metode yang baik. Metode yang tepat digunakan pada Kopi Chuseyo Cabang Samarinda untuk menghitung Harga Pokok Produksi adalah dengan menggunakan metode *full costing*. Penerapan metode ini diharapkan dapat membantu dalam penentuan harga pokok produksi dan harga jual yang efektif dan efisien. Penggunaan cara ini juga menguntungkan para pihak manajemen biaya, pengambilan keputusan, manajemen yang terkait dengan perencanaan laba jangka Panjang. Penetapan harga jual yang singkat, ringkas, dan akurat untuk mencapai penetapan harga yang akurat benar. Hipotesis penelitian harga pokok produksi *coffe oppa* pada Kopi *Chuseyo* cabang Samarinda lebih tinggi menurut perhitungan *full costing* dan harga jual *coffe oppa* per cup pada Kopi *Chuseyo* cabang Samarinda lebih rendah dibandingkan harga jual hasil perhitungan *normal pricing*.

METODE

Jangkauan Penelitian

Fokus penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual melalui metode *full costing* pada Kopi *Chuseyo* Cabang Samarinda tahun 2023.

Teknik Pengumpulan Data

Data dan informasi yang diperlukan untuk penelitian ini adalah gambaran umum mengenai Kopi *Chuseyo* Cabang Samarinda, Struktur organisasi Kopi *Chuseyo* Cabang Samarinda, Data biaya tetap dan biaya variabel, biaya produksi dan harga jual produk *Coffe Oppa*, Data penjualan dan pendapatan Kopi *Chuseyo* cabang Samarinda periode tahun 2023, dan Data lain yang relevan dengan penelitian ini. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini ada dua yaitu penelitian lapangan dengan wawancara dan kepustakaan dengan pengumpulan data dan informasi.

Alat Analisis

Dalam penelitian ini analisis melalui langkah – langkah sebagai berikut:

- 1) Penentuan Harga Pokok Produksi metode *Full costing* menurut Mulyadai (2014:17) menyatakan Pengertian metode *full costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi kedalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku *variable* maupun tetap, dengan demikian harga pokok produksi menurut *full costing* terdiri dari unsur biaya produksi
- 2) Penentuan Harga Jual menurut Mulyadi Menurut Mulyadi (2015:43) dengan pendekatan *full costing* menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Harga Jual} = \text{Biaya Produksi} + \text{Markup}$$

$$\text{Markup} = \frac{\text{Biaya nonproduksi} + \text{Laba yang diharapkan}}{\text{Biaya Produksi}}$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Selisih Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Perusahaan Dan Sudah Menggunakan Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode *Full Costing*.

Tabel 1 Perbandingan antara Metode Perusahaan dan Metode *Full Costing*

Keterangan	Tabel	Metode Perusahaan	Tabel	Metode <i>Full Costing</i>
Harga Pokok Produksi	4.7	37.376.000	5.4	49.215.285
Selisih Perhitungan	11.839.285			

Sumber: Dara Primer (diolah) 2024

Berdasarkan tabel 1 menjelaskan bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode perusahaan tersebut sebesar Rp 37.376.000 harga tersebut berbeda dengan perhitungan dengan menggunakan metode *full costing*. Biaya yang dikeluarkan dengan metode *full costing* adalah Rp 49.215.285, hal itu dikarenakan perhitungan dengan menggunakan metode *full costing* lebih rinci dibandingkan dengan menggunakan metode perusahaan, maka diperoleh lah selisih sebesar Rp 11.839.285.

Pembahasan

Harga Pokok Produksi *Coffe Oppa* Pada Kopi *Chuseyo* Cabang Samarinda Menurut Perhitungan *Full Costing*.

Perhitungan Harga Pokok Produksi *Coffe Oppa* Metode Perusahaan. Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh perusahaan masih sangat sederhana dan belum merinci seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Biaya-biaya yang diakui dalam perhitungan harga pokok produksi yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik. Perhitungan yang dilakukan oleh perusahaan ini belum memasukkan seluruh biaya *overhead* pabrik, yang dibebankan perusahaan pada perhitungan harga pokok produksi hanya biaya bahan penolong yakni biaya *overhead* pabrik variabel saja yang terdiri dari biaya pembelian gelas cup, sedotan, plastik dan tissue, sedangkan biaya *overhead* pabrik lainnya belum dibebankan oleh perusahaan. Perusahaan tidak menghitung biaya *overhead* pabrik secara lengkap, seperti biaya penyusutan mesin dan peralatan, dan biaya penyusutan gedung, listrik dan air tidak diakui oleh perusahaan pada saat menghitung harga pokok produksi. Berdasarkan tabel 1 hasil perhitungan harga pokok produksi *coffe oppa* pada Kopi *Chuseyo* sebesar Rp 37.376.000. Selama tahun 2023 Kopi *Chuseyo* mampu memproduksi atau menjual *coffe oppa* sebanyak 2.700 cup, dalam satu cup memiliki volume dengan ukuran 400ml.

Perhitungan Harga Pokok Produksi *Coffe Oppa* Menggunakan Metode *Full Costing*. Metode *full costing* memperhitungkan biaya tetap karena biaya ini dianggap melekat pada harga pokok persediaan baik barang jadi maupun persediaan barang dalam proses yang belum terjual dan dianggap harga pokok penjualan jika produk tersebut sudah habis dijual. Perhitungan harga pokok produksi lebih besar karena biaya yang dikeluarkan dihitung secara keseluruhan selama proses produksi. Hal ini dapat membantu perusahaan mengetahui biaya yang sebenarnya sehingga lebih memudahkan dalam menentukan harga jual dan mengetahui seberapa besar laba yang didapatkan oleh perusahaan. Berdasarkan tabel 1 hasil perhitungan harga pokok produksi perusahaan yang menjual *Coffe Oppa* sebanyak 2.700 cup pada tahun 2023 yaitu sebesar Rp 49.215.285, dalam satu cup memiliki volume dengan ukuran 400ml.

Terdapat perbedaan antara perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* terletak pada perlakuan biaya *overhead* pabrik, dimana pada metode *full costing* semua biaya *overhead* tetap dimasukkan dalam harga pokok produksi bersama dengan biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik tetap dan biaya *overhead* pabrik variabel. Sedangkan pada metode perusahaan biaya *overhead* tidak semua diperhitungkan kedalam harga pokok produksi hanya biaya bahan penolong saja, oleh karena itu perhitungan metode perusahaan tersebut membuat harga pokok produksi yang lebih rendah dari harga pokok produksi yang dihasilkan oleh metode *full costing*.

Harga Jual Coffe Oppa Pada Kopi Chuseyo Cabang Samarinda Menurut Perhitungan Normal Pricing.

Perhitungan Harga Jual Coffe Oppa Menurut Perusahaan. Harga jual yang ditetapkan oleh Kopi Chuseyo setelah memperhitungkan harga pokok produksi yang dikeluarkan ditambah keuntungan yang ingin diperoleh oleh perusahaan. Pada tabel 4.7 dapat diketahui harga jual Coffe oppa menurut perusahaan yaitu sebesar 19.000/cup dengan volume ukuran 400ml per cupnya. Harga ini tergolong murah dipasaran. Dalam kenyataan yang ditemui dilapangan penggolongan biaya sudah dilakukan secara tepat, terutama dalam hal penggolongan biaya produksi. Dalam penentuan harga jual, perusahaan tidak menerapkan dengan formula akuntansi dalam kegiatan produksinya yaitu tidak memperhitungkan berapa persentase laba yang diharapkan.

Perhitungan Harga Jual Coffe Oppa Menurut Perhitungan Normal Pricing. Pada perhitungana peneliti menggunakan metode *full costing* perhitungan *normal pricing* menghasilkan harga jual Coffe Oppa per cup yaitu sebesar Rp 20.871, dengan volume ukuran 400ml untuk per cupnya. Dari hasil tersebut Kopi Chuseyo dapat menentukan harga jual yang tepat agar mendapatkan hasil keuntungan yang maksimal. Oleh karena itu, perusahaan harus lebih berhati-hati dalam menentukan harga jual karena sangat berpengaruh terhadap penerimaan dan laba yang akan diperoleh. Jika harga di pasaran makin mengalami kenaikan maka akan sangat berdampak buruk bagi perusahaan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Perhitungan harga produksi yang dilakukan oleh perusahaan masih sangat sederhana dan belum merinci seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi *coffe oppa* sehingga mendapatkan hasil perhitungan yang lebih rendah dari hasil perhhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*, dan kesimpulan penelitian hipotesis perhitungan harga pokok produksi *coffe oppa* menggunakan metode *full costing* pada Kopi Chuseyo cabang Samarinda diterima

Pada perhitungan peneliti menggunakan perhitungan *normal pricing* menghasilkan harga jual Coffe Oppa yang lebih tinggi dibandingkan dengan harga jual yang sudah ditetapkan pada Perusahaan, kesimpulan penelitian hipotesis diterima.

Saran

1. Kepada *Owner* Kopi Chuseyo untuk mendapatkan hasil keuntungan yang maksimal sebaiknya melakukan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* yang sesuai dengan teori akuntansi sehingga tetap memperhitungkan seluruh biaya – biaya yang dikeluarkan untuk memudahkan dalam menetapkan harga jualnya,

- agar harga jual yang dipasarkan tidak salah dan mengakibatkan kerugian pada perusahaan.
2. Para usaha kopi lain sebaiknya menentukan harga jual produk berdasarkan harga pokok produksi dan mencari informasi mengenai harga pasaran kopi lainnya, sehingga para usaha kopi dapat mengetahui berapa harga jual produk yang pas maupun tepat agar dapat menutupi semua biaya produksi.
 3. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan tidak hanya meneliti pada satu usaha kopi saja, tetap lebih mencakup beberapa usaha kopi lainnya yang terdapat di kota Samarinda.

REFERENCES

- Aftahira, Nur. 2019. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Pada PT. Kemilau Bintang Timur Kabupaten Luwu*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Makassar
- Carter, William K. 2015. *Akuntansi Biaya*, Edisi Ke 14. Jilid I. Terjemahan oleh Krista. Jakarta: Salemba Empat
- Dunia, Abdullah, Sasongko. 2019. *Akuntansi Biaya*. Edisi ke 5. Salemba Empat. Jakarta.
- Fitrah, Rezanda dan Endang Dwi Retnani. 2014. *Penentuan Harga Jual Menggunakan Cost Plus Pricing dengan Pendekatan Variable costing*. Jurnal Ilmu & Riset Akuntansi.
- Halim dan Kusufi. 2014. *Akuntansi Keuangan Daerah*. Edisi Ke 4. Jakarta: Salemba Empat.
- Kotler dan Gary Armstrong. 2016. *Dasar-dasar Pemasaran*. Jilid 1, Edisi Kesembilan. Jakarta: Erlangga. p125
- Maghfirah, M dan Fazli, S. 2016. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Penerapan Metode Full costing pada UMKM Kota Banda Aceh*. Jurnal JIMEKA (Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi). Vol 1, No.2