

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI KOPI AREN KAFE KETITIK KOPI SAMARINDA

Annastasya Oktaviani¹, Eka Yudhyani², Mita Sonaria³
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda
Email : annastasyaoktvn@gmail.com

Keywords :

Variable Costs, Fixed Costs, Cost of Production, Full Costing

ABSTRACT

One of the challenges faced by owners coffee shop namely managing costs to remain efficient without sacrificing quality. Business actors must carry out accurate calculations of the cost of production in order to implement savings strategies, such as choosing more affordable raw material suppliers, planning menus strategically, or adjusting serving portions. Determining the cost of production not only influences price setting, but also other business decisions, such as new product development, promotional strategies and investment decisions. Accurate knowledge of the cost of production makes it possible coffee shop set a selling price that can cover costs while providing a decent profit. This research aims to determine and analyze the calculation of the cost of production of Aren coffee, Ketitik Kopi Samarinda compared to the calculation of the cost of production of Ketitik Kopi Samarinda based on the method full costing.

This research was conducted at the Ketitik Kopi Cafe regarding the cost of production of Aren Coffee products. This research was conducted based on variable cost and fixed cost data for 2023. The analytical tool used is the cost of production analysis method full costing and compared with the cost of production of Ketitik Kopi Samarinda.

The results of the research show that the calculation of the cost of production of Aren coffee, Ketitik Kopi Samarinda, is lower than the calculation of the cost of production of Ketitik Kopi Samarinda based on the method full costing, because Ketitik Kopi in calculating the cost of production only uses the cost elements of raw materials, labor and depreciation without including the cost element overhead such as electricity and water. Ketitik Kopi Samarinda chose to simplify the calculations by not including indirect overhead costs.

PENDAHULUAN

Coffee shop adalah tempat atau kafe yang menawarkan berbagai jenis kopi sebagai produk utama, sering kali disertai dengan makanan ringan seperti kue, roti, atau camilan. *Coffee shop* merupakan tempat yang sangat mudah untuk dijumpai di hampir setiap kota di

Indonesia maupun dunia. Kebiasaan minum kopi untuk mengisi waktu luang di *coffee shop* bagi masyarakat Indonesia seakan sudah menjadi gaya hidup untuk berbagai kalangan. Saat ini *coffee shop* tidak hanya menyediakan minuman kopi saja, namun berbagai fasilitas juga seperti Wifi, TV, *live music*, bahkan sampai layar lebar untuk menonton pertandingan sepakbola. Banyak dari kalangan mahasiswa maupun pekerja yang di sela-sela waktu senggangnya, digunakan untuk menghabiskan waktunya di warung, khususnya *coffee shop*. Baik itu sendiri maupun bersama teman.

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS), pada tahun 2023, jumlah *coffee shop* di Indonesia mencapai 300.000 unit gerai. Angka tersebut diperkirakan akan terus meningkat di tahun-tahun mendatang sehingga akan berdampak pada persaingan yang semakin ketat. 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. Berdasarkan data yang tersedia di coffeegeography.com, usaha *coffee shop* skala menengah ke bawah di Indonesia biasanya bisa menghasilkan pendapatan rata-rata sekitar Rp40.000.000,00 hingga Rp100.000.000,00 per bulan. Tren ini didorong oleh peningkatan konsumsi kopi, terutama di kalangan milenial dan Gen Z. Sebagai suatu organisasi yang berorientasi profit maka pendapatan mempunyai peranan yang sangat besar.

Salah satu tantangan yang dihadapi oleh pemilik *coffee shop* yaitu pengelolaan biaya produksi agar tetap efisien tanpa mengorbankan kualitas. Menurut Hansen & Mowen (2017:56) “Biaya produksi merupakan biaya yang berhubungan dengan produksi barang atau penyediaan jasa”. Pelaku usaha yang melakukan penghitungan biaya produksi secara akurat dapat melakukan strategi penghematan, seperti memilih pemasok bahan baku yang lebih terjangkau, merencanakan menu secara strategis, atau menyesuaikan porsi saji. Penentuan biaya produksi tidak hanya berpengaruh pada penetapan harga, tetapi juga pada pengambilan keputusan bisnis lain, seperti pengembangan produk baru, strategi promosi, dan keputusan investasi. Pengetahuan yang tepat tentang biaya produksi memungkinkan *coffee shop* menetapkan harga jual yang dapat menutupi biaya sekaligus memberikan keuntungan yang layak. Salah satu cara untuk menghitung biaya produksi adalah dengan menghitung harga pokok produksi.

Harga Pokok Produksi (HPP) merupakan total biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang atau jasa sebelum dijual. Menurut Riwayadi (2017:41) “Harga pokok produksi merupakan penjumlahan biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik”. Harga pokok produksi mencakup semua biaya yang terlibat dalam proses produksi atau penyediaan layanan hingga siap dijual ke konsumen. Harga pokok produksi berguna untuk memastikan bahwa harga jual cukup untuk menutupi biaya dan memberi keuntungan. Hansen & Mowen (2018:21) menyatakan bahwa perhitungan HPP yang akurat dapat membantu manajer dalam pengambilan keputusan strategis, seperti penetapan harga, evaluasi efisiensi produksi, dan perencanaan laba. Perhitungan harga pokok produksi dapat dilakukan dengan metode *full costing*.

Full costing merupakan metode untuk menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) yang mencakup seluruh biaya produksi, baik yang variabel maupun tetap, yang terlibat dalam pembuatan suatu produk. Menurut Mulyadi (2018:66) *Full costing* merupakan 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. Menurut Monika Sirenden et al (2020:5) yang membandingkan metode *full costing* dan metode estimasi sederhana dalam menghitung harga pokok produksi produk makanan, ditemukan bahwa metode *full costing* lebih dapat diandalkan karena menghitung semua unsur biaya, termasuk biaya tidak langsung yang sering

diabaikan oleh pelaku usaha mikro. Penggunaan metode ini dianggap memberikan gambaran lebih realistis tentang jumlah biaya yang benar-benar dikeluarkan dalam proses produksi. Melalui metode *full costing* ini, *coffee shop* dapat menetapkan harga jual yang mempertimbangkan seluruh biaya produksi, baik variabel maupun tetap, sehingga mendapatkan gambaran laba yang lebih jelas per gelas kopi yang dijual.

Ketitik kopi merupakan satu dari sekian banyak Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Kalimantan Timur, khususnya Samarinda. Ketitik kopi adalah salah satu *coffee shop* di kota Samarinda yang mengalami perkembangan cukup signifikan, terbukti pada tahun 2023 Ketitik kopi berhasil membuka cabang ke dua. Ada beberapa produk Ketitik kopi diantaranya minuman berbahan dasar kopi, minuman bersoda seperti *strawberry squash*, *lychee tea*, *lemon tea*, *strawberry tea*, serta menu makanan seperti bubur ayam, taichan, kentang goreng, singkong dan lain – lain. Sejak awal berdiri ketitik kopi mengalami pertumbuhan yang cukup baik

METODE

1. Rincian Data Yang Diperlukan

Data – data yang diperlukan dalam penelitian ini adalah :

1. Gambaran umum Ketitik Kopi Samarinda
2. Struktur Organisasi dan deskripsi tugas Ketitik Kopi Samarinda
3. Data biaya tetap Ketitik Kopi Samarinda tahun 2023
4. Data biaya variabel Ketitik Kopi Samarinda tahun 2023
5. Data penjualan Ketitik Kopi Samarinda tahun 2023

2. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian lapangan (*field work research*) dengan mengangkat data yang ada dilapangan, dengan cara kuesioner dan penelitian kepustakaan (*library research*).

3. Alat Analisis

Alat analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah harga pokok produksi metode *full costing*, sebelum dilakukan perhitungan harga pokok produksi terlebih dahulu dilakukan perhitungan alokasi biaya bersama sebagai berikut.

1. Alokasi Biaya Bersama

Alokasi biaya bersama merupakan proses pembagian biaya yang digunakan bersama-sama oleh beberapa produk. Biaya bersama muncul ketika beberapa aktivitas atau unit bisnis berbagi sumber daya yang sama, seperti fasilitas produksi, tenaga kerja, atau peralatan. Dalam penelitian ini sebelum dilakukan perhitungan harga pokok produksi terlebih dahulu dilakukan perhitungan alokasi biaya agar didapatkan biaya aktual untuk memproduksi Kopi Aren.

. Menurut Bastian Bustami dan Nurlela (2016:158) berikut rumus untuk menghitung metode nilai jual relatif :

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

2. Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing*

Setelah melakukan perhitungan alokasi biaya, didapat biaya aktual untuk memproduksi Kopi Aren, maka selanjutnya dilakukan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*. *Full costing* merupakan 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

Menurut Mulyadi (2018:66) metode penghitungan harga pokok produksi metode *full costing* adalah:

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

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

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

4. Pengujian Hipotesis

Hipotesis diterima jika perhitungan harga pokok produksi kopi Aren Ketitik Kopi Samarinda lebih rendah dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi Ketitik Kopi Samarinda berdasarkan metode *full costing*, hipotesis ditolak jika perhitungan harga pokok produksi kopi Aren Ketitik Kopi Samarinda sama dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi Ketitik Kopi Samarinda berdasarkan metode *full costing*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Alokasi Biaya Bersama

Alokasi biaya bersama merupakan proses membagi biaya yang digunakan bersama-sama oleh beberapa produk, departemen, atau aktivitas dalam suatu organisasi. Adapun pengklasifikasian biaya bersama pada Ketitik Kopi Samarinda dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

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

Berdasarkan rumus tersebut, berikut perhitungan alokasi biaya bersama di Ketitik Kopi tahun 2023.

1. Biaya Bahan Baku

Perhitungan alokasi biaya bersama untuk biaya bahan baku di Ketitik Kopi Samarinda tahun 2023 disajikan sebagai berikut.

$$\text{Bahan Baku} = \frac{\text{Rp}69.120.000}{\text{Rp}208.770.000} \times \text{Rp}42.742.000$$

$$\text{Bahan Baku} = 0,33 \times \text{Rp}42.742.000$$

$$\text{Bahan Baku} = \text{Rp}14.151.109$$

Berdasarkan hasil perhitungan, diperoleh biaya bersama bahan baku untuk produk kopi aren tahun 2023 sebesar Rp14.151.109,00. Berikut disajikan hasil perhitungan lengkap alokasi biaya bersama biaya bahan baku.

Tabel 1 Alokasi Biaya Bersama Biaya Bahan Baku

Produk	Penjualan (Rp)	Biaya Bersama	Alokasi Biaya Bahan Baku
	(1)	(2)	(3)
Kopi Aren	Rp 69.120.000,00	Rp42.742.000,00	Rp 14.151.109,00

Coffee Latte	Rp 52.500.000,00	Rp42.742.000,00	Rp 10.748.445,00
Kopi Kebo	Rp 56.350.000,00	Rp42.742.000,00	Rp 11.536.675,00
Kopi Cream	Rp 30.800.000,00	Rp42.742.000,00	Rp 6.305.760,00
Total	Rp208.770.000,00		Rp42.742.000,00

Sumber : Data Diolah (2024)

2. Biaya Listrik

Perhitungan alokasi biaya bersama untuk biaya listrik di Ketitik Kopi Samarinda tahun 2023 disajikan sebagai berikut.

$$\text{Biaya Listrik} = \frac{\text{Rp}69.120.000}{\text{Rp}208.770.000} \times \text{Rp}10.020.000$$

$$\text{Biaya Listrik} = 0,33 \times \text{Rp}10.020.000$$

$$\text{Biaya Listrik} = \text{Rp}3.317.442$$

Berdasarkan hasil perhitungan, diperoleh biaya bersama biaya listrik untuk produk kopi aren tahun 2023 sebesar Rp3.317.442,00. Berikut disajikan hasil perhitungan lengkap alokasi biaya bersama biaya listrik.

Tabel 2 Alokasi Biaya Bersama Biaya Listrik

Produk	Penjualan (Rp)	Biaya Bersama	Alokasi Biaya Listrik
	(1)	(2)	(3)
Kopi Aren	Rp 69.120.000,00	Rp10.020.000,00	Rp 3.317.442,00
Coffee Latte	Rp 52.500.000,00	Rp10.020.000,00	Rp 2.519.759,00
Kopi Kebo	Rp 56.350.000,00	Rp10.020.000,00	Rp 2.704.541,00
Kopi Cream	Rp 30.800.000,00	Rp10.020.000,00	Rp 1.478.268,00
Total	Rp208.770.000,00		Rp10.020.000,00

Sumber : Data Diolah (2024)

3. Biaya Air

Perhitungan alokasi biaya bersama untuk biaya airdi Ketitik Kopi Samarinda tahun 2023 disajikan sebagai berikut.

$$\text{Biaya Air} = \frac{\text{Rp}69.120.000}{\text{Rp}208.770.000} \times \text{Rp}2.580.000$$

$$\text{Biaya Air} = 0,33 \times \text{Rp}2.580.000$$

$$\text{Biaya Air} = \text{Rp}854.192$$

Berdasarkan hasil perhitungan, diperoleh biaya bersama biaya air untuk produk kopi aren tahun 2023 sebesar Rp854.192,00.

Tabel 3 Alokasi Biaya Bersama Biaya Air

Produk	Penjualan (Rp)	Biaya Bersama	Aalokasi Biaya Air
	(1)	(2)	(3)
Kopi Aren	Rp 69.120.000,00	Rp2.580.000,00	Rp 854.192,00
Coffee Latte	Rp 52.500.000,00	Rp2.580.000,00	Rp 648.800,00
Kopi Kebo	Rp 56.350.000,00	Rp2.580.000,00	Rp 696.379,00
Kopi Cream	Rp 30.800.000,00	Rp2.580.000,00	Rp 380.629,00
Total	Rp208.770.000,00		Rp2.580.000,00

Sumber : Data Diolah (2024)

4. Biaya Tenaga Kerja

Perhitungan alokasi biaya bersama untuk biaya tenaga kerja di Ketitik Kopi Samarinda tahun 2023 disajikan sebagai berikut.

$$\text{Biaya Tenaga Kerja} = \frac{\text{Rp}69.120.000}{\text{Rp}208.770.000} \times \text{Rp}124.800.000$$

$$\text{Biaya Tenaga Kerja} = 0,33 \times \text{Rp}124.800.000$$

$$\text{Biaya Tenaga Kerja} = \text{Rp}41.319.040$$

Berdasarkan hasil perhitungan, diperoleh biaya bersama biaya tenaga kerja untuk produk kopi aren tahun 2023 sebesar Rp41.319.040,00. Berikut disajikan hasil perhitungan lengkap alokasi biaya bersama biaya listrik.

Tabel 4 Alokasi Biaya Bersama Biaya Tenaga Kerja

Produk	Penjualan (Rp)	Biaya Bersama	Alokasi Biaya Tenaga Kerja
	(1)	(2)	(3)
Kopi Aren	Rp 69.120.000,00	Rp124.800.000,00	Rp 41.319.040,00
Coffee Latte	Rp 52.500.000,00	Rp124.800.000,00	Rp 31.383.820,00
Kopi Kebo	Rp 56.350.000,00	Rp124.800.000,00	Rp 33.685.300,00
Kopi Cream	Rp 30.800.000,00	Rp124.800.000,00	Rp 18.411.841,00
Total	Rp208.770.000,00		Rp124.800.000,00

Sumber : Data Diolah (2024)

5. Biaya Penyusutan

Perhitungan alokasi biaya bersama untuk biaya penyusutan di Ketitik Kopi Samarinda tahun 2023 disajikan sebagai berikut.

$$\text{Biaya Penyusutan} = \frac{\text{Rp}69.120.000}{\text{Rp}208.770.000} \times \text{Rp}6.528.400$$

$$\text{Biaya Penyusutan} = 0,33 \times \text{Rp}6.528.400$$

$$\text{Biaya Penyusutan} = \text{Rp}2.161.436$$

Berdasarkan hasil perhitungan, diperoleh biaya bersama biaya penyusutan untuk produk kopi aren tahun 2023 sebesar Rp2.161.436,00. Berikut disajikan hasil perhitungan lengkap alokasi biaya bersama biaya listrik.

Tabel 5 Alokasi Biaya Bersama Biaya Penyusutan

Produk	Penjualan (Rp)	Biaya Bersama	Alokasi Biaya Penyusutan
	(1)	(2)	(3)
Kopi Aren	Rp 69.120.000,00	Rp6.528.400,00	Rp2.161.436,00
Coffee Latte	Rp 52.500.000,00	Rp6.528.400,00	Rp1.641.716,00
Kopi Kebo	Rp 56.350.000,00	Rp6.528.400,00	Rp1.762.108,00
Kopi Cream	Rp 30.800.000,00	Rp6.528.400,00	Rp 963.140,00
Total	Rp208.770.000,00		Rp6.528.400,00

Sumber : Data Diolah (2024)

6. Ringkasan Biaya Tetap dan Biaya Variabel

Setelah dilakukan perhitungan alokasi biaya bersama terhadap masing – masing biaya, maka berikutnya disajikan data biaya tetap dan biaya variabel aktual berkaitan dengan produksi kopi aren di Ketitik Kopi tahun 2023 sebagai berikut.

Tabel 6 Data Biaya Tetap dan Biaya Variabel Kopi Aren

No	Jenis	Jumlah (Rp)
1	Bahan Baku	Rp14.151.109,00
2	Listrik	Rp 3.317.441,00
3	Air	Rp 854.192,00
Total Biaya Variabel		Rp18.322.743,00
4	Beban Gaji	Rp41.319.040,00
5	Penyusutan Peralatan	Rp 2.161.436,00
Total Biaya Tetap		Rp43.480.476,00

Sumber : Data Diolah (2024)

B. Perhitungan Harga Pokok Produksi

Berdasarkan hasil perhitungan alokasi biaya yang dilakukan sebelumnya, berikutnya dilakukan perhitungan harga pokok produksi kopi aren pada Ketitik Kopi Samarinda menggunakan data yang telah dihitung menggunakan alokasi biaya bersama sebagai berikut.

Tabel 7 Unsur – Unsur Perhitungan Harga Pokok Produksi

No	Uraian	Total (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	Rp14.151.109,00
2	Biaya Listrik	Rp 3.317.441,00
3	Biaya Air	Rp 854.192,00
3	Biaya Gaji	Rp41.319.040,00
4	Biaya Penyusutan	Rp 2.161.436,00
Total Harga Pokok Produksi		Rp61.803.219,00

Sumber : Data Diolah (2024)

1. Harga Pokok Produksi Metode Full Costing

Berdasarkan hasil perhitungan harga pokok produksi kopi aren yang dilakukan dengan metode *full costing*, didapatkan hasil harga pokok produksi tahun 2023 sebesar Rp61.803.219,00. Berdasarkan hasil tersebut, berikut perhitungan harga pokok produksi dalam unit.

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

$$\text{HPP Unit} = \frac{\text{Rp61.803.219}}{3.840}$$

$$\text{HPP Unit} = \text{Rp16.059}$$

Berdasarkan hasil perhitungan, diketahui bahwa harga pokok produksi unit untuk produk kopi aren menggunakan metode *full costing* pada Ketitik Kopi Samarinda tahun 2023 sebesar Rp16.059.

Setelah dilakukan perhitungan harga pokok produksi metode *full costing* maka selanjutnya disajikan perbandingan perhitungan harga pokok produksi metode *full costing* dengan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan Ketitik Kopi Samarinda Samarinda sebagai berikut.

Tabel 8 Perbandingan Harga Pokok Produksi

Full Costing	Ketitik Kopi Samarinda	Selisih
Rp16.095,00	Rp15.008,00	Rp1.086,00

Sumber : Data Diolah (2024)

Pembahasan

a. Perhitungan Harga Pokok Produksi Kopi Aren Berdasarkan Metode *Full Costing* Café Ketitik Kopi Samarinda

Berdasarkan hasil perhitungan, diketahui bahwa harga pokok produksi kopi aren dengan metode *full costing* sebesar Rp16.095,00 sementara harga pokok produksi berdasarkan perhitungan Ketitik Kopi Samarinda sebesar Rp15.008,00. Berdasarkan hasil tersebut, diketahui bahwa terjadi selisih perhitungan harga pokok produksi antara metode *full costing* dengan metode Ketitik Kopi Samarinda dimana metode Ketitik Kopi Samarinda mendapatkan hasil harga pokok produksi lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing* dengan selisih perhitungan sebesar Rp1.086,00, **Hipotesis diterima**.

Perhitungan harga pokok produksi kopi Aren Ketitik Kopi Samarinda lebih rendah dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi Ketitik Kopi Samarinda berdasarkan metode *full costing*, dikarenakan Ketitik Kopi dalam menghitung harga pokok produksi hanya menggunakan unsur biaya bahan baku, tenaga kerja dan penyusutan tanpa memasukkan unsur biaya *overhead* seperti listrik dan air. Ketitik Kopi Samarinda memilih untuk menyederhanakan perhitungan dengan tidak memasukkan biaya overhead tidak langsung seperti air dan listrik ke dalam harga pokok produksi.

Ketitik Kopi Samarinda menganggap bahwa biaya overhead seperti air dan listrik yang tidak memiliki dampak signifikan terhadap perhitungan harga pokok produksi, dimana hanya menggunakan biaya utama yang dianggap berpengaruh secara langsung terhadap harga produk. Berdasarkan hal tersebut, Ketitik Kopi Samarinda berpotensi mengalami selisih keuntungan karena adanya perhitungan harga pokok produksi yang tidak memasukkan seluruh unsur biaya, sehingga dapat mengganggu perencanaan dan target laba yang diinginkan dikemudian 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 Aren Ketitik Kopi Samarinda lebih rendah dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi Ketitik Kopi Samarinda berdasarkan metode *full costing*, dikarenakan Ketitik Kopi dalam menghitung harga pokok produksi hanya menggunakan unsur biaya bahan baku, tenaga kerja dan penyusutan tanpa memasukkan unsur biaya *overhead* seperti listrik dan air. Ketitik Kopi Samarinda memilih untuk menyederhanakan perhitungan dengan tidak memasukkan biaya overhead tidak langsung seperti air dan listrik ke dalam harga pokok produksi.

2. Saran

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

1. Bagi Ketitik Kopi Samarinda

Hendaknya Ketitik Kopi Samarinda dapat mempertimbangkan perhitungan harga pokok produksi menggunakan 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* Ketitik Kopi Samarinda 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

- Bustami, Bastian dan Nurlela. 2016. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Hansen, Don R and Maryanne, M Mowen. 2017. *Akuntansi Manajerial*. Edisi 5. Jakarta: Salemba Empat.
- _____. 2018. *Cost Management: Accounting and Control* (8th ed.). Boston : Cengage Learning.
- Monika Sirenden et al. 2020. *Analisis penentuan harga pokok produksi menggunakan metode full costing (Studi Kasus Usaha Bakso)*. <https://journal.stieamkop.ac.id/index.php/mirai/article/view/8263>. Diakses pada hari Senin, 03 Juni 2024, pukul 11:31 Wita.
- Mulyadi. 2018. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta : UPP STIM YKPN.
- Riwayadi . 2017. *Akuntansi Biaya*. Edisi-2, Jakarta : Salemba Empat.