



Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada Umkm ‘Sop Iga Bang Black’)

Ratu Devira Afifah¹, Shalwa Yuana Putri², Kholida Athiyatul Maula³

^{1,2,3} Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Singaperbangsa Karawang

Abstract

Received: 19 Agustus 2023
Revised: 20 September 2023
Accepted: 27 September 2023

Biaya produksi barang mencakup semua biaya yang terkait dengan proses manufaktur atau transformasi bahan baku menjadi barang jadi. Perhitungan harga pokok produksi pada Sop Iga Bang Black merupakan tujuan dari penelitian ini. Subjek dari penelitian ini yaitu salah satu UMKM yang berada di karawang yaitu Sop Iga Bang Black yang berlokasi di Jl. Wibasana Ruko Perumnas blok Q.A no 25. Jenis penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan melakukan observasi lapangan dan wawancara. Dari penelitian ini menemukan bahwa Sop Iga Bang Black tidak memperhitungkan harga pokok produksi dengan tepat karena kurangnya pengetahuan terhadap laporan keuangan. Maka dari itu sebaiknya UMKM harus bisa mencatat keuangan dalam usahanya, jangan menggabungkan uang usaha dengan uang pribadi.

Kata Kunci: Full Costing, Harga Pokok Produksi, UMKM, Sop Iga

(*) Corresponding Author: ratudevira06@gmail.com

How to Cite: Afifah, R. D, Putri, S. Y, & Maula, K. A. (2023). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada Umkm ‘Sop Iga Bang Black’). <https://doi.org/10.5281/zenodo.8415846>.

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan industri yang mendorong dukungan pemerintah untuk jaringan provinsi, demikian juga bisnis dapat membantu individu kecil dengan posisi pendaratan dan membayar nyawa mereka. Di Indonesia, upaya pemerintah untuk memerangi kemiskinan, meningkatkan kesetaraan pendapatan, dan mengurangi pengangguran sering dikaitkan dengan peran UMKM. Oleh karena itu, pendekatan peningkatan UMKM di Indonesia sering kali dilihat sebagai strategi untuk membuka peluang kerja, pengaturan untuk memerangi kemelaratan, dan pengaturan untuk mengatur ulang upah (Tambunan, 2002 : 16)

Terbukti dengan penambahan UMKM setiap tahunnya, UMKM juga be eran penting dalam pembangunan ekonomi nasional. Dalam tiap tahunnya, meningkatnya angka kematian UMKM seiring dengan pertumbuhan UMKM. UMKM sering mengalami hal ini, terutama dalam masalah pengelolaan keuangan.

Sop Iga Bang Black yang sudah beroperasi sejak awal Januari 2023 merupakan salah satu UMKM di Karawang yang sedang melakukan ekspansi. Pak Imam berjualan bersama pasangannya dan berjualan di ruko yang disewanya. Untuk nama usahanya sendiri dinamakan “Sop Iga Bang Black” selain agar mudah dikenal, nama tersebut diambil karena Bapak Imam terkenal dengan panggilan Bang Black oleh masyarakat sekitar. Salah satu menu yang sudah dijual

oleh orang tuanya adalah Sop Iga dan dijual kembali oleh pemilik warung sekarang, makanan yang di anggap mempunyai cita rasa yang enak dan jarang ada yang jual didaerah ia membuka toko.

Sementara itu, kelemahan mendasar yang biasanya dihadapi pengusaha sop iga adalah ketidak mampuan mereka untuk menghitung Harga Pokok Produksi (HPP). Ini sebagai akibat dari kurangnya keahlian akuntansi pengusaha. Harga jual sop iga juga akan dipengaruhi oleh kesalahan dalam menentukan harga pokok produksi (HPP) ini. Terlepas dari kenyataan bahwa pelanggan pada akhirnya akan beralih ke penjual sop iga lain karena harganya berbeda dengan sop iga lain di pasaran, harga jual yang terlalu tinggi akan merusak reputasi pengusaha.

Berikut ini adalah rumusan masalah, seperti yang telah disebutkan sebelumnya:

1) Dengan memanfaatkan strategi full costing, bagaimana menentukan biaya produksi dari Sop Iga Bang Black ?. Tujuan dari penelitian: 1) Mampu mengetahui berapa banyak produk yang dibuat oleh Sop Iga Bang Black, 2) Menentukan jumlah modal yang dibutuhkan dan harga jual usaha Sop Iga Bang Black dengan menganalisis penerapan metode full costing.

Berikut adalah manfaat dari penelitian ini yaitu untuk memahami metode full costing dengan menghitung "Harga Pokok Produksi" (HPP).

Jumlah taksiran biaya yang diproduksi oleh usaha Sop Iga Bang Black (Data Empiris)

No	Keterangan	Jumlah Perbulan (Rp)
1	Biaya bahan baku	6.000.000
2	Biaya tenaga kerja	900.000
3	Biaya overhead pabrik	
	Biaya penolong	500.000
	Sewa ruko	1.500.000
	Biaya listrik	300.000
	Biaya air	100.000
	Total	9.300.000

Landasan teori

Sintia Anggreani dan I Gede Sudi Adnyana (2020), menurut temuan penelitian, dalam hal menghitung biaya produksi, pemilik bisnis yang menggunakan pendekatan biaya penuh memperoleh hasil yang berbeda. Pada UKM Tahu Anugrah, Harga Pokok Produksi (HPP) dihitung lewat cara yang lebih kecil, sedangkan dalam metode full costing mengarah ke jumlah perhitungan yang lebih besar. Perhitungan perusahaan gagal memperhitungkan semua biaya terkait produksi, yang mengakibatkan perbedaan tersebut. Studi ini sampai pada kesimpulan bahwa perhitungan biaya produksi perusahaan menjadi kurang akurat. Manfaat dari biaya penjualan yang ditetapkan akan lebih rendah jika perhitungan Harga Pokok Dagangan yang Dibuat salah.

Seger Priantono dan Elok Dwi Vidiyastutik (2022) memahami bahwa biaya UD Ratna Jaya untuk barang dagangan yang dibuat lebih rendah daripada teknik full costing, yang mempertimbangkan semua biaya terkait kreasi. UD Ratna Jaya terus memanfaatkan teknik full costing. Jumlahnya semuanya sama termasuk pekerjaan langsung, biaya pendukung, dan biaya bahan alami, digunakan untuk menentukan biaya pengiriman produk. Metode UD Ratna Jaya Probolinggo lebih murah daripada metode full costing dalam perhitungan ini.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Sintia Anggreani dan I Gede Sudi Adnyana (2020), M Seger Priantono dan Elok Dwi Vidiyastutik (2022), Selama proses produksi semua biaya yang dikeluarkan diperhitungkan karena perhitungannya menggunakan pendekatan full costing. Metode biaya penuh diaplikasikan dalam memperhitungkan harga pokok dan produksi Perbedaannya terletak pada item yang digunakan dan durasi penelitian.

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pengertian Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya, ialah ilmu dan seni yang melibatkan pencatatan, akumulasi, pengukuran, dan penyajian data biaya dan pengeluaran, dan merupakan akuntansi yang menggunakan laporan biaya untuk memantau dan mencatat transaksi biaya secara sistematis. Salah satu jenis akuntansi ialah akuntansi biaya (Witjaksono 2006 :1).

Akuntansi eksekutif, atau akuntansi biaya, menekankan pada cara paling umum untuk memutuskan pengeluaran dan mengendalikan pengeluaran, yang terkait dengan biaya pengiriman barang. Umumnya pembukuan biaya adalah pembukuan yang memberikan data yang dibutuhkan oleh dewan untuk berurusan dengan perusahaannya. Ini membuatnya lebih mudah bagi manajemen untuk merencanakan, mengendalikan laba, mencari tahu berapa banyak biaya barang dan jasa, dan membuat keputusan.

Pengertian Biaya

Biaya adalah nilai yang dibayarkan atau diberikan oleh seseorang untuk mendapatkan uang tunai yang akan diambil dari gajinya. Biaya termasuk harga pokok penjualan, biaya bahan baku, biaya overhead pabrik, dan biaya peralatan. Konsumsi atau penebusan dosa yang dilakukan untuk mendapatkan tenaga kerja dan produk yang akan menguntungkan di kemudian hari atau akan membawa manfaat yang bertahan melewati periode pembukuan tahunan biasanya disebut sebagai biaya. Definisi biaya yang luas adalah pengorbanan sumber daya ekonomi yang dapat diukur dalam uang dan perhatian untuk mencapai tujuan tertentu, sedangkan definisi biaya yang sempit adalah perolehan aset (Supriyono 1999: 16).

Jenis-jenis pengelompokan Biaya menurut Mulyadi (2005:65) :

- a. Biaya Bahan Baku: Ini adalah bahan yang digunakan untuk membuat komponen utama atau lengkap produk jadi. Harga bahan yang langsung digunakan dalam proses produksi untuk menghasilkan produk jadi yang cocok untuk dijual atau dikirim ke konsumen disebut sebagai biaya bahan yang tidak dimurnikan, juga dikenal sebagai bahan langsung.
- b. Biaya Bahan Penolong ialah Biaya bahan tambahan atau komponen yang

digunakan dalam proses produksi, juga dikenal sebagai overhead bahan atau biaya aditif. Biaya ini tidak secara langsung terkait dengan hasil akhirnya, tetapi lebih penting untuk menjalankan tugas produksi.

- c. Biaya Tenaga Kerja ialah harga yang harus dibayar organisasi kepada pekerja dan karyawannya, termasuk upah mereka sendiri.
- d. Biaya overhead pabrik (BOP) merupakan salah satu komponen biaya operasional perusahaan, meskipun tidak berhubungan langsung dengan proses produksi. Dengan kata lain, BOP terdiri dari biaya penyediaan layanan atau penanganan proses produksi.
- e. Biaya Peralatan, adalah biaya penyediaan berbagai peralatan yang diperlukan untuk operasi.

Harga Pokok Produksi

"Harga pokok produksi" (HPP) adalah total biaya bulanan produksi barang jadi, yang dicatat dalam inventaris barang jadi. Selain itu, dijelaskan bahwa total Harga Pokok Produksi (HPP) mencakup biaya langsung seperti tenaga kerja langsung dan bahan baku (Tandi, M. 2016).

Metode Full Costing

Biaya produksi dapat dihitung menggunakan full costing, yang memperhitungkan semua biaya, termasuk biaya tenaga kerja langsung, biaya bahan baku, biaya overhead pabrik, dan biaya lainnya. Komponen berikut digunakan untuk menghitung metode biaya penuh:

Biaya bahan baku		XXX
Biaya tenaga kerja langsung	XXX	
Biaya overhead pabrik variable		XXX
Biaya overhead pabrik tetap	XXX+	
Biaya produksi		XXX

METODE

Waktu Dan Tempat Penelitian

Kegiatan wawancara dilakukan pada :

Waktu : Pukul 14.00 s/d 15.00

Hari/Tanggal : Minggu, 14 Mei 2023

Tempat : Jl. Wibasana Ruko Perumnas blok Q.A no 25

Jenis Penelitian

Analisis deskriptif kuantitatif digunakan sebagai metode analisis dalam penelitian ini. Strategi yang digunakan oleh para peneliti untuk mencoba menggambarkan secara akurat keadaan sebenarnya dari subjek mereka dengan mengumpulkan data yang relevan dan dapat diakses. Harga jual produk dan harga pokok produksi menggunakan metode full costing juga dikumpulkan, dipelajari, dan dianalisis lebih lanjut oleh peneliti.

Teknik Pengumpulan Data

- a. Observasi, menurut Sugiyono observasi ialah teknik untuk mendapatkan informasi tentang perilaku orang, bagaimana hal-hal yang dilakukan di tempat kerja, gejala alami, dan apakah jumlah orang yang diamati terlalu tinggi atau

tidak. Oleh karena itu, data yang dikumpulkan oleh pengamatan penelitian ini dikirim langsung ke penjual Sop Iga Bang Black.

- b. Wawancara, Menurut Suliyanto, wawancara adalah metode pengumpulan data di mana

peneliti berbicara langsung dengan penjual untuk mengumpulkan data dan informasi. Wawancara dilakukan dengan langsung bertanya dan menanggapi penjual Sop Iga Bang Black.

Profil Usaha

Nama Usaha : Sop Iga Bang Black

Bidang Usaha : Produk Makanan

Jenis Produk : Sop Iga

HASIL DAN PEMBAHASAN PERHITUNGAN LAPORAN KEUANGAN

Biaya Bahan Baku

Sop Iga dibuat untuk kurang lebih 20 porsi (mangkok) perhari atau 600 porsi (mangkok) perbulan.

Keterangan	Jumlah	Harga (Rp)	Biaya perhari (Rp)	Biaya bulanan (Rp)
Iga sapi	3 kg	40.000	120.000	3.600.000
Kentang	1 kg	16.000	16.000	480.000
Wortel	1 kg	8.000	8.000	240.000
Jahe	1	5.000	5.000	150.000
tomat	1 kg	10.000	10.000	300.000
Beras	2 liter	9.000	18.000	540.000
Bawang putih	1 kg	20.000	20.000	600.000
Garam	1	1.500	1.500	45.000
Daun bawang dan seledri	1	7.000	7.000	210.000
Merica	2 sachet	1.000	2.000	60.000
Biji Pala	1	1.000	1.000	30.000
Bumbu penyedap	2 sachet	500	1.000	30.000
Total			209.500	6.285.000

Harga dari biaya bahan baku yang diperlukan dalam sehari sekitar 209.500, untuk biaya bahan baku dalam sebulan sekitar 6.285.000. Perlu diingat bahwa harga dari masing-masing bahan baku yang tercantum ini tidak akan selalu sama setiap hari nya atau tiap bulannya adanya kenaikan/penurunan harga.

Biaya Bahan Penolong

Keterangan	Jumlah Pemakaian		Harga satuan (Rp)	Biaya Perhari (Rp)	Biaya Bulanan (Rp)
	Perhari	Perbulan			
Gas 3 Kg	1	30	20.000	20.000	600.000

Biaya Tenaga Kerja

Keterangan	Perhari (Rp)	Perbulan (Rp)
1 Karyawan	30.000	900.000
Total		900.000

Biaya Overhead Pabrik

Keterangan	Perbulan (Rp)
Sewa Ruko	1.666.666
Biaya Listrik	300.000
Biaya Air	100.000
Total	2.066.666

Biaya Peralatan

Keterangan	Unit	harga satuan (Rp)	Total (Rp)	Masa pakai (tahun)	Penyusutan Per tahun (Rp)	Penyusutan Perbulan (Rp)
Kulkas	1	1.500.000	1.500.000	8	187.500	15.625
Mejikom	1	500.000	500.000	5	100.000	8.333
Etalase/gerobak	1	1.556.000	1.556.000	8	194.500	16.208
Panci	1	70.000	70.000	3	23.333	1.944
kompur gas	1	250.000	250.000	5	50.000	4.167
Tabung Gas	1	100.000	100.000	8	12.500	1.042
Mangkuk perlusin	2	53.500	107.000	4	26.750	2.229
Sendok makan perlusin	2	21.000	42.000	4	10.500	875
Garpu perlusin	2	15.000	30.000	4	7.500	625
Meja dan Kursi periset	2	1.000.000	2.000.000	5	400.000	33.333
Pisau	2	22.500	45.000	3	15.000	1.250
Serbet	3	5.000	15.000	2	7.500	625
Gelas perlusin	2	26.500	53.000	4	13.250	1.104
Mangkok Sambal	2	10.000	20.000	4	5.000	417
Total						Rp 87.778

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode Full Costing

Keterangan	Harga perbulan (Rp)
Biaya bahan baku	6.285.000
Biaya penolong	600.000
Biaya tenaga kerja	900.000
Biaya overhead pabrik	2.066.666
Biaya penyusutan peralatan	87.778
Total	9.939.444
Jumlah porsi produk / bulan	600 porsi
Harga pokok produksi/produk	16.566

Dari estimasi di atas, menunjukkan bahwa biaya produksi menggunakan full costing untuk sop iga sebesar 16.566. Sehingga dari perhitungan ini, dapat menentukan dalam menentukan untuk harga jual per porsinya.

KELEBIHAN DAN KEKURANGAN

Kelebihan Metode Full Costing Pada UMKM

- a. Metode full costing menyajikan laporan keuangan dengan cara yang sesuai dengan prinsip Akuntansi Indonesia, yang mengharuskan laporan keuangan akurat. Prinsip akuntansi Indonesia menganut gagasan untuk menentukan harga pokok secara penuh karena harga pokok mengacu pada jumlah pengeluaran langsung atau tidak langsung yang diperlukan untuk memproduksi barang atau jasa dalam kondisi dan lokasi di mana mereka dijual.
- b. Metode full costing mencakup semua biaya tanpa memisahkannya menjadi biaya tetap dan biaya variabel, membuat perhitungannya lebih sederhana dan mudah.

Kekurangan Metode Full Costing Pada UMKM

- a. Karena metode full costing mencakup biaya variabel dan tetap yang dikenal sebagai biaya periode dalam perhitungan biaya barang dan jasa, metode ini tidak dapat digunakan untuk membuat keputusan dalam waktu dekat. Biaya periode, di sisi lain, tidak berubah dengan perubahan volume aktivitas, sehingga tidak relevan ketika membuat keputusan dalam jangka pendek yang melibatkan perubahan volume aktivitas.
- b. Untuk tujuan pengendalian manajerial, data biaya yang disajikan oleh konsep full costing seringkali tidak relevan dalam jangka pendek. Dalam biaya penuh, atau biaya pabrik di atas tingkat biaya, yang belum ditentukan di pabrik pengolahan dan termasuk dalam biaya produksi. Karena biaya penuh tidak mempertimbangkan bagian-bagian pabrik di atas biaya yang dapat dan tidak dapat dikendalikan, dewan tidak fokus pada fasilitas industri tetap tertentu di atas biaya yang dapat dikendalikan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan penelitian yang telah dipaparkan, bahwa UMKM pada Sop Iga Bang Black ini beliau tidak memperhitungkan laporan keuangan, masih menyatukan uang entitas dengan uang pribadi. Dalam perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing yang telah dilakukan peneliti bahwa untuk satu porsi sop iga sebesar 16.566. Sehingga dari perhitungan ini, dapat ditentukannya harga jual per porsi. Penjumlahan biaya bahan baku, biaya overhead pabrik, dan biaya peralatan untuk menentukan biaya produksi barang.

Maka dari itu sebaiknya UMKM harus bisa mencatat keuangan dalam usahanya, jangan menggabungkan uang entitas dengan uang pribadi.

DAFTAR PUSTAKA

Mulyadi. (2016). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta.

Kurniasari, W. (2020). Makalah Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) Bakso. *Academia*.

Maghfirah, M. (2016). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Penerapan . *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi*.

Tandi, M. (2016). Analisa Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Variable Costing Pada Usaha Penjahit Dewanta. *Jurnal Ulet*.