



Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Pada Usaha Kecil Menengah Produk Minuman Jus Buah “Ta Kashi Murah”

Kholida Atiyatul Maula¹, Silvia Nurul Mahmudah², Zahra Ayu Karimah³

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

Abstract

Received: 17 September 2023

Revised : 25 September 2023

Accepted: 02 Oktober 2023

Dalam menentukan biaya produksi, perlu diperhatikan biaya-biaya yang terkait dengan proses produksi, seperti biaya bahan baku (BBB), biaya tenaga kerja langsung (BTKL), dan biaya overhead pabrik (BOP). Perhitungan ini mempengaruhi penetapan harga jual dan keuntungan penjualan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengevaluasi biaya produksi UKM minuman jus “TA KASIH MURAH”. Penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif. Penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat selisih harga antara metode full costing dan metode variable costing saat menghitung biaya produksi. Variable costing memiliki biaya produksi yang lebih rendah daripada full costing. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa metode full costing dapat mencakup seluruh biaya overhead pabrik, termasuk biaya tetap dan variabel, metode full costing lebih tepat daripada metode variable costing. Akibatnya, metode full costing lebih menguntungkan penjual daripada metode variable costing karena memungkinkan perhitungan biaya produksi yang lebih tepat.

Keywords: *metode full costing, metode variabel costing, dan biaya produksi.*

(*) Corresponding Author:

¹kholida.maula@gmail.com, ²silvianurulmahmudah@gmail.com,
³zayu8082@gmail.com

How to Cite: Maula K A, Mahmudah S N, & Karimah Z A. (2023). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Pada Usaha Kecil Menengah Produk Minuman Jus Buah “Ta Kashi Murah”. <https://doi.org/10.5281/zenodo.8418680>

PENDAHULUAN

Di era modern ini, fenomena yang terjadi di dunia bisnis dan industri berkembang pesat. Hal ini dibuktikan dengan adanya teknologi yang semakin maju dan banyaknya pengusaha dari berbagai kalangan berlomba-lomba menjual produk yang berkualitas. Pelaku bisnis ini dapat berasal dari perusahaan yang berskala besar atau pun kecil. Usaha Kecil Menengah (UKM) atau Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) adalah istilah yang digunakan untuk menggambarkan bisnis dengan ukuran yang lebih kecil. Dalam persaingan yang semakin ketat, pelaku bisnis dituntut untuk mampu menghadapi persaingan yang ada. Tidak hanya perusahaan besar tetapi juga bisnis kecil bersaing untuk mencapai keuntungan terbaik yang akan memberikan keuntungan jangka panjang. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) berperan penting dalam meningkatkan perekonomian Indonesia. Saat ini banyak bermunculan usaha kecil, menengah dan mikro di masyarakat, dengan tujuan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

UMKM Jus Buah “Ta Kashi Murah” merupakan Usaha Kecil dan Menengah yang berlokasi di Dusun Kaum Jaya Rt 15, Jalan HS.Ronggo Waluyo, Telukjambe Timur, Karawang, Jawa Barat, adalah sebuah bisnis kecil dan menengah yang menjual berbagai jenis Jus Buah. Usaha ini fokus pada produksi dan penjualan jus

buah yang dikonsumsi oleh hampir semua kalangan, mulai dari anak-anak hingga kakek-nenek.

Peluang usaha kecil menengah atau UKM saat ini sedang menjadi tren bisnis yang menggiurkan bagi para pengusaha. Perkembangan usaha kecil ini dipicu oleh banyaknya permintaan konsumen akan suatu produk tertentu, dan atas dasar itulah tugas pertama bagi UKM untuk mendirikan usaha kecil konsumsi minuman bergizi. Jus yang ditawarkan juga sangat terjangkau sehingga pedagang bisa menargetkan pasar kelas menengah ke bawah. Oleh karena itu, para pelaku bisnis UMKM cukup optimistis akan berhasil dalam waktu dekat, mengingat tingkat persaingan industri minuman khususnya jus buah di kawasan ini relatif rendah dibandingkan dengan peluang di industri makanan. Beberapa latar belakang membangun peluang bisnis minuman ini adalah:

1. Masyarakat membutuhkan minuman yang sehat dan bergizi.
2. Konsumen akan merasa puas dengan produk yang berkualitas.
3. Bahan baku jus mudah didapat dan harganya terjangkau.

Untuk mendapatkan informasi tersebut, data harga pokok produksi perlu diolah sesuai dengan prinsip akuntansi yang berlaku agar dapat menghitung harga pokok produksi secara akurat. Cara menentukan harga pokok produksi adalah dengan memasukkan elemen biaya ke dalam harga pokok produksi. (Mulyadi, 2014:17). Menghitung biaya produksi secara akurat merupakan kunci penting untuk menetapkan harga jual yang akurat. Terdapat dua cara yang bisa dipakai untuk menghitung ini, yaitu full costing dan variable costing.. Perhitungan metode Full Costing menghitung semua elemen biaya produksi, termasuk bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik, termasuk biaya tetap dan variabel. Oleh karena itu, metode ini juga dikenal sebagai perhitungan biaya penyerapan. Sementara itu, perhitungan biaya variabel hanya mempertimbangkan biaya produksi variabel, seperti biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel. Dalam penelitian ini, penulis tertarik untuk mengkaji perhitungan harga pokok produksi menggunakan kedua metode tersebut pada UKM Aneka Minuman Jus "TA KASIH MURAH".

METODE PENELITIAN

Data ini diperoleh melalui observasi atau survei lapangan di perusahaan jus buah TA KASIH MURAH.. Data tersebut berasal dari hasil wawancara dan mengolahnya agar menjadi informasi yang dibutuhkan. Wawancara ini dilakukan dengan mencari data atau keterangan yang terkait dengan Biaya-biaya yang dibutuhkan dalam produksi.

Selain itu penulis juga menggunakan data yang dihasilkan dari pihak lain sebagai tambahan literatur. Dalam penelitian ini, data kualitatif berasal dari hasil wawancara dengan pemilik UKM Jus buah TA KASHI MURAH. Data kuantitatif dikumpulkan dari perusahaan sejenis dan menunjukkan langkah-langkah dalam proses produksi, mulai dari tahap awal proses hingga tahap akhir di mana produk siap dijual.. Penelitian ini dilakukan selama satu bulan dimulai pada bulan Mei di UKM Jus Buah "TA KASHI MURAH" yang beralamat di Dusun Kaum Jaya RT 15, Jalan HS.Ronggo Waluyo, Telukjambe Timur, Karawang, Jawa Barat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

PROFIL USAHA	
Nama Usaha	Jus Buah TA KASIH MURAH
Nama Usaha	Industri Kecil Mengengah
Jenis Usaha	CV Perseorangan
Nama Pemilik Usaha	Bapak Wisnu
Alamat	Dusun Kaum Jaya RT 15, Jalan HS.Ronggo Waluyo Telukjambe Timur, Karawang, Jawa Barat.
<p>Usaha jus buah Ukm TAK KASIH MURAH merupakan usaha jus buah yang berada di Dusun Kaum Jaya RT 15, berdekatan dengan kampus Universitas Singaperbangsa. Usaha ini telah beroperasi selama sekitar 12 tahun, sebelumnya berlokasi di sekitar Jalan HS.Ronggo Waluyo, Telukjambe Timur, Karawang, Jawa Barat selama kurang lebih 9 tahun.</p>	

Table Perhitungan Biaya Pokok Produksi UKM Aneka minuman jus "TA KASIH MURAH"

No	Biaya Produksi	Harga Satuan	Kapasitas	Total Biaya Per Bulan
Biaya Bahan Baku (BBB)				
1.	Alpukat	Rp 30.000	15 Kg	Rp 450.000
2.	Stroberi	Rp 10.000	13 pack	Rp 130.000
3.	Jeruk	Rp 34.000	10 kg	Rp 340.000
4.	Jambu	Rp 20.000	11 Kg	Rp 220.000
5.	Naga	Rp 35.000	10 kg	Rp 350.000
	Jumlah biaya bahan baku			Rp 1.490.000
Biaya Tenaga Kerja (BTK)				
				-
Biaya Overhead Pabrik (BOP)				
Biaya Overhead Variabel				
	Biaya listrik			Rp 200.000
	Biaya air			Rp 100.000
	Air gallon	Rp 7.000	5 gallon	Rp 35.000
	Gula	Rp 13.000	4 Kg	Rp 52.000
	Cup	Rp 12.000	3 Pack	Rp 36.000
	Sedotan	Rp 18.000	1 Pack	Rp 18.000
	Plastik	Rp 5.000	2 PCS	Rp 10.000
	Plastik sealer (tutup cup)	Rp 35.000	1 Gulung	Rp 35.000
	Jumlah biaya overhead pabrik variable			Rp 486.000
Biaya overhead pabrik tetap				

	Biaya penyusutan peralatan			
	Freezer	Rp 1.500.000	7 Tahun	Rp 20.833
	Blender	Rp 285.000	5 tahun	Rp 4.750 / bulan
	Mesin cup Sealer	Rp 435.000	5 Tahun	Rp 7.250 / bulan
	Beban sewa	Rp 30.000.000	1 Tahun	Rp 2.500.000
Jumlah biaya overhead pabrik tetap				Rp 2.532.883

Tabel Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan menggunakan metode Variabel costing pada Usaha Kecil Menengah (UKM) Aneka minuman jus “TA KASIH MURAH”

No	Biaya Produksi	Total Biaya per bulan untuk Jus Alpukat	Total Biaya per bulan untuk Jus Stroberi	Total Biaya per bulan untuk Jus Jeruk	Total Biaya per bulan untuk Jus Jambu	Total Biaya per bulan untuk Jus Naga
1.	Bahan Baku	Rp 450.000	Rp 130.000	Rp 340.000	Rp 220.000	Rp 350.000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL)	-	-	-	-	-
Biaya Overhead Pabrik (BOP) terdiri dari :						
Biaya Overhead Pabrik variable						
	Biaya listrik	Rp 40.000	Rp 40.000	Rp 40.000	Rp 40.000	Rp 40.000
	Biaya air	Rp 20.000	Rp 20.000	Rp 20.000	Rp 20.000	Rp 20.000
	Air gallon	Rp 7.000	Rp 7.000	Rp 7.000	Rp 7.000	Rp 7.000
	Gula	Rp 10.400	Rp 10.400	Rp 10.400	Rp 10.400	Rp 10.400
	Cup	Rp 7.200	Rp 7.200	Rp 7.200	Rp 7.200	Rp 7.200
	Sedotan	Rp 3.600	Rp 3.600	Rp 3.600	Rp 3.600	Rp 3.600
	Plastik	Rp 2.000	Rp 2.000	Rp 2.000	Rp 2.000	Rp 2.000
	Plastik sealer (tutup cup)	Rp 7.000	Rp 7.000	Rp 7.000	Rp 7.000	Rp 7.000

Jumlah Biaya Overhead Pabrik (BOP) variable	Rp 97.200	Rp 97.200	Rp 97.200	Rp 97.200	Rp 97.200
Jumlah Harga pokok produksi	Rp 547.200	Rp 227.200	Rp 437.200	Rp 317.200	Rp 447.200
Jumlah Produksi jus 1 Bulan	120 gelas	90 gelas	113 gelas	95 gelas	107 gelas
Harga pokok Produksi jus buah per cup	Rp 4.560	Rp 2.524	Rp 3.869	Rp 3.338	Rp 4.179

Sumber : Data Diolah 2023

Hasil perhitungan yang telah dilakukan menunjukkan bahwa harga pokok produksi jus alpukat dengan metode biaya variabel sebesar Rp 547.200, Jus stroberi sebesar Rp 227.200, Jus Jeruk sebesar Rp 437.200, Jus Jambu sebesar Rp 317.200, dan Jus Naga sebesar Rp 447.200 selama satu bulan. Jumlah produksi Jus buah rata rata sehari 17 – 18 gelas dengan masing-masing item rata rata 3 sampai 4 gelas sehingga dalam satu bulan kapasitas normal produksi mencapai 525 gelas. Harga pokok produksi masing-masing jus buah per gelas adalah Jus Alpukat Rp 4.560, Jus Stroberi Rp 2.524, Jus Jeruk Rp 3.869, Jus Jambu Rp 3.338, Jus Naga Rp 4.179.

Tabel Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan menggunakan metode full costing pada Usaha Kecil Menengah (UKM) Aneka minuman jus “TA KASIH MURAH”

No	Biaya Produksi	Total Biaya per bulan untuk Jus Alpukat	Total Biaya per bulan untuk Jus Stroberi	Total Biaya per bulan untuk Jus Jeruk	Total Biaya per bulan untuk Jus Jambu	Total Biaya per bulan untuk Jus Naga
1.	Bahan Baku	Rp 450.000	Rp 130.000	Rp 340.000	Rp 220.000	Rp 350.000
2.	Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL)	-	-	-	-	-
Biaya Overhead Pabrik (BOP) terdiri dari :						
	Biaya Overhead Pabrik variable					
	Biaya listrik	Rp 40.000	Rp 40.000	Rp 40.000	Rp 40.000	Rp 40.000
	Biaya air	Rp 20.000	Rp 20.000	Rp 20.000	Rp 20.000	Rp 20.000
	Air gallon	Rp 7.000	Rp 7.000	Rp 7.000	Rp 7.000	Rp 7.000

	Gula	Rp 10.400	Rp 10.400	Rp 10.400	Rp 10.400	Rp 10.400
	Cup	Rp 7.200	Rp 7.200	Rp 7.200	Rp 7.200	Rp 7.200
	Sedotan	Rp 3.600	Rp 3.600	Rp 3.600	Rp 3.600	Rp 3.600
	Plastik	Rp 2.000	Rp 2.000	Rp 2.000	Rp 2.000	Rp 2.000
	Plastik sealer (tutup cup)	Rp 7.000	Rp 7.000	Rp 7.000	Rp 7.000	Rp 7.000
Jumlah Overhead Pabrik (BOP) variable	Biaya Pabrik	Rp 97.200	Rp 97.200	Rp 97.200	Rp 97.200	Rp 97.200
Overhead pabrik tetap						
Biaya penyusutan peralatan		Rp 506.576	Rp 506.576	Rp 506.576	Rp 506.576	Rp 506.576
Jumlah Harga pokok produksi		Rp 1.053.776	Rp 733.776	Rp 947.776	Rp 823.776	Rp 953.776
Jumlah Produksi jus 1 Bulan		120 gelas	90 gelas	113 gelas	95 gelas	107 gelas
Harga pokok Produksi jus buah per bungkus		Rp 8.781	Rp 8.153	Rp 8.387	Rp 8.671	Rp 8.913

Sumber : Data Diolah 2023

Dari hasil perhitungan yang telah dilakukan, Harga Pokok Produksi dengan menggunakan metode Full Costing untuk Jus Alpukat sebesar Rp 1.053.776, Jus stroberi sebesar Rp 733.776, Jus Jeruk sebesar Rp 947.776, Jus Jambu sebesar Rp 823.776, dan Jus Naga sebesar Rp 570.000 selama satu bulan. Jumlah produksi Jus buah rata rata sehari 17 – 18 gelas dengan masing-masing item rata rata 3 sampai 4 gelas sehingga dalam satu bulan, kapasitas normal produksi mencapai 525 gelas. Harga pokok produksi masing-masing jus buah per gelas adalah Jus Alpukat Rp 8.781, Jus Stroberi Rp 8.153, Jus Jeruk Rp 8.387, Jus Jambu Rp 8.671 Jus Naga Rp 8.913.

Maka dari hasil penelitian diatas dapat diketahui juga kelebihan dan kekurangan dari masing – masing metode yakni

Variabel Costing		Full Costing	
Kelebihan	Kekurangan	Kelebihan	Kekurangan
Sesuai untuk perusahaan yang fokus pada pencapaian profitabilitas dengan cepat.	Harga jual naik karena pendekatan ini mengasumsikan bahwa pelanggan bersedia membayar mahal untuk mendapatkan apa	Menunjukkan total Biaya overhead dengan sangat detail.	Pemisahan directionary fixed cost dan committed fixed cost sulit untuk dilakukan pada

	yang mereka inginkan.		metode variable costing.
Sering digunakan untuk mengendalikan biaya karena perhitungan biaya variabel membagi biaya tetap menjadi dua kategori.	Teknologi ini sangat cocok untuk bisnis di industri yang menghasilkan kebutuhan dasar masyarakat.	Teknologi ini dapat mengalihkan beban pengelolaan biaya saat produk tersebut belum ada di pasaran.	Metode ini menyebabkan naik turunnya laba dalam hal penjualan suatu produk
Dapat digunakan sebagai faktor dalam pengambilan keputusan untuk pesanan yang bersifat khusus, terutama yang tidak memerlukan banyak pemesanan seperti pada metode Full Costing.		Biaya overhead yang dibebankan pada barang dagangan yang tidak terjual dapat dialihkan untuk mengurangi atau menambah biaya barang dagangan	Biaya variabel tidak cocok untuk perusahaan musiman karena hanya akan menimbulkan kerugian laba yang tidak biasa

KESIMPULAN

Setelah menjalankan studi yang telah dijabarkan sebelumnya, dapat dinyatakan bahwa:

1. Dari penghitungan biaya produksi dengan memakai metode Full costing, ditemukan biaya produksi tiap produk yang terdiri dari lima variasi jus. yaitu Jus Alpukat dengan biaya sebesar Rp 8.781, Jus Stroberi dengan biaya sebesar Rp 8.153, Jus Jeruk dengan biaya sebesar Rp 8.387, Jus Jambu dengan biaya sebesar Rp 8.671, dan Jus Naga dengan biaya sebesar Rp 8.913 per gelas. Penggunaan metode full costing dalam menentukan harga jual menunjukkan nominal yang lebih tinggi daripada metode variable costing karena metode full costing menggabungkan semua elemen biaya, termasuk biaya tetap dan variabel, dalam menghitung biaya produksi.

2. Dari perhitungan biaya produksi dengan memakai metode variabel costing, ditemukan biaya produksi tiap produk yang terdiri dari lima variasi jus, yakni Jus Alpukat dengan biaya sebesar Rp 4.560, Jus Stroberi dengan biaya sebesar Rp 2.254, Jus Jeruk dengan biaya sebesar Rp 3.869, Jus Jambu dengan biaya sebesar Rp 3.338, dan Jus Naga dengan biaya sebesar Rp 4.179 per gelas. Dalam menetapkan harga jual dengan metode variabel costing, nilai nominalnya lebih rendah dibandingkan dengan metode full costing karena hanya memperhitungkan biaya variabel dalam perhitungan harga produksi.

DAFTAR PUSTAKA

Bahri, R. (2019). Halaman 344-358 ol.x, No.x. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi (JIMEKA)*, 4(2), 1.

- Ch, A., Mangintiu, V., & Ilat, T. (2020). ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI ROTI TAWAR DALAM PENETAPAN HARGA JUAL DENGAN MENGGUNAKAN METODE VARIABEL COSTING (STUDI KASUS PADA DOLPHIN DONUTS BAKERY MANADO) ANALYSIS OF THE CALCULATION OF COST OF PRODUCTION OF WHITE BREAD IN DETERMINING SELLING PRICES USING THE VARIABLE COSTING METHOD (CASE STUDI ON THE DOLPHIN DONUTS BAKERY MANADO). *Runtu 675 Jurnal EMBA*, 8(4), 675–682.
- Cirebon, F. U. (2017). Pengaruh Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing Terhadap Harga Jual pada PT Totum Diba Ciwaringin Cirebon Indari Wuriyani & Enceng Yana. In *Jurnal Edunomic* (Vol. 5, Issue 01).
- Ekonomi, J., & Manajemen, D. (2018). ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING DAN VARIABEL COSTING PADA TAHU MAMA KOKOM KOTABARU THE ANALYSIS OF PRODUCTION COST BY USING FULL COSTING METHOD AND VARIABLE COSTING AT TAHU MAMA KOKOM KOTABARU (Vol. 12, Issue 1).
- Pendidikan, J., Undiksha, E., & Hasyim, R. (n.d.). ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN HARGA JUAL DENGAN MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING PADA HOME INDUSTRY KHOIRIYAH DI TAMAN SARI, SINGARAJA.
- Reza Ramdani, M. (n.d.). PENETAPAN HARGA JUAL PRODUK DENGAN PENDEKATAN FULL COSTING DAN VARIABEL COSTING PADA UMKM GUNUNG JAYA MAKASSAR.
- Rosiani Salindeho Analisis Perhitungan Harga, E., Rosiani Salindeho Fakultas Ekonomi dan Bisnis, E., & Akuntansi Universitas Sam Ratulangi Manado, J. (2015). ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA UD. THE SWEETETS COOKIE MANADO. *Maret*, 3(1), 26–33.