

## **ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM RANGKA MENENTUKAN HARGA JUAL PRODUK DENGAN METODE *FULL COSTING* DAN *VARIABLE COSTING* PADA PABRIK ROTI BALI BAKERY JAKARTA TIMUR**

Putri Septiana Indraswari<sup>1</sup> dan Tutik Siswanti<sup>2</sup>  
*Mahasiswa dan Dosen Prodi Akuntansi Unsurya*  
<sup>1</sup>putriseptiana\_i@yahoo.com dan <sup>2</sup>tutysis12@gmail.com

**Abstrak.** Penelitian ini dilakukan pada Pabrik Roti Bali Bakery untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi roti kacang hijau menggunakan metode *full costing* dan *variable costing* serta mengetahui penetapan harga jual roti kacang hijau menggunakan metode *plus cost*. Bertempat di Jl. Ikan Hias, Batu Ampar I, Kramat Jati, Jakarta Timur. Teknik pengumpulan data yang digunakan dengan cara wawancara dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perusahaan memiliki biaya-biaya yang tidak diklasifikasikan. Perhitungan harga pokok produksinya tidak menggunakan metode apapun, hanya menjumlahkan seluruh biaya yang dikeluarkan. Berdasarkan perhitungan menurut metode *full costing* dan *variable costing*, biaya tersebut harus diklasifikasikan terlebih dahulu menjadi biaya tetap dan biaya variabel. Sedangkan, harga jual metode *plus cost* menggunakan perhitungan seluruh biaya yang digunakan ditambah dengan target profit. Dari hasil perhitungan tersebut, didapat harga pokok produksi *full costing* sebesar Rp11.739.248,37 dan harga pokok produksi *variable costing* sebesar Rp11.597.636,17. Hal ini berdampak pada harga jual *plus cost full costing* sebesar Rp3.797,92 dan harga jual *plus cost variable costing* sebesar Rp3.600,79. Sehingga perusahaan bisa memilih untuk menggunakan metode *full costing* atau *variable costing*.

**Kata kunci:** *Harga Pokok Produksi, Full Costing, Variable Cost, Harga Jual*

### **PENDAHULUAN**

Kemajuan dunia usaha dewasa ini jauh berkembang dengan pesat, baik dalam skala besar maupun skala kecil, terlebih pada sektor industri yang memiliki peran penting dalam perekonomian. Salah satunya Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Data statistik dari Kementerian Koperasi dan UKM (2020) menunjukkan bahwa jumlah UMKM mencapai 64 juta. Angka tersebut hingga 99,9 persen dari seluruh usaha yang beroperasi di Indonesia. Berkembangnya UMKM di Indonesia tidak terlepas dari beberapa faktor pendorong, seperti pemanfaatan sarana teknologi, informasi, dan komunikasi, serta kemudahan peminjaman modal usaha. Hanya saja munculnya wabah Covid-19 ditengah masyarakat pada awal tahun 2020 memberikan dampak yang cukup signifikan terhadap UMKM, diantaranya adalah turunnya permintaan konsumsi dan daya beli dari masyarakat yang menyebabkan banyak dari pengusaha harus gulung tikar. Walau begitu, pada bulan September 2020 beberapa UMKM sudah mulai bangkit kembali dengan menciptakan inovasi-inovasi kreatif. Kondisi ini mengindikasikan bahwa UMKM memiliki sebuah karakteristik unik yang membuatnya mampu bertahan dalam berbagai kondisi ekonomi yang tidak stabil. Bisa jadi karena UMKM memiliki ciri struktur organisasi dan tenaga kerja UMKM yang lebih fleksibel dalam menyesuaikan dengan perubahan pasar.

Sebagian besar UMKM menjalankan kegiatan usahanya tidak terkoordinasi dengan baik dan tidak terstruktur, sehingga ada beberapa kegiatan-kegiatan yang ada di UMKM tersebut tidak tercatat, tidak dipersiapkan, dan tidak direncanakan. Salah satunya adalah permasalahan terkait pencatatan biaya produksi yang akan berdampak pada perhitungan harga pokok produksi. Perhitungan harga pokok produksi yang tidak tepat akan mempengaruhi penentuan harga jual produk.

Pabrik Roti Bali Bakery merupakan salah satu industri yang memproduksi roti secara massal, kemudian menjualnya kepada pelanggan melalui karyawan yang ditugaskan untuk berkeliling. Pabrik roti ini menyediakan beberapa varian roti, salah satunya adalah varian kacang hijau yang penjualannya lebih tinggi daripada varian lainnya. Namun, fakta yang ada di lapangan menunjukkan bahwa Pabrik Roti Bali Bakery belum memiliki metode perhitungan harga pokok produksi yang baku, sehingga pada saat menentukan harga jual hanya menggunakan metode perkiraan. Selain itu juga, pabrik roti ini belum memasukkan semua unsur biaya yang dikeluarkan secara terperinci dalam proses produksi dan hanya berfokus pada biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja saja, serta belum menghitung biaya *overhead* pabrik.

Tujuan dari penelitian ini untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Pabrik Roti Bali Bakery juga dengan pendekatan *full costing* dan *variable costing* serta menghitung harga jual dengan metode *plus cost* dan menganalisis hasil perhitungan harga pokok produksi serta dampaknya terhadap harga jual.

## **TINJAUAN PUSTAKA**

### **Biaya**

Konsep biaya telah berkembang seiring dengan adanya kebutuhan dari para akuntan, ekonom, dan para insinyur. Menurut para akuntan, biaya merupakan suatu nilai tukar, pengeluaran atau pengorbanan yang dilakukan sebagai jaminan dalam perolehan manfaat. Seringkali istilah biaya (*cost*) digunakan sebagai sinonim dari beban (*expense*). Hal tersebut tidaklah tepat. Beban dapat didefinisikan sebagai aliran keluar terukur dari barang atau jasa, yang kemudian ditandingkan dengan pendapatan untuk menentukan laba. Atau sebagai penurunan dalam aktiva bersih sebagai akibat dari penggunaan jasa ekonomis dalam menciptakan pendapatan atau pengenaan pajak oleh badan pemerintah. Biaya dibagi menjadi dua, yaitu biaya variabel dan biaya tetap.

### **Biaya Produksi**

Biaya produksi adalah biaya yang timbul dari suatu proses produksi dalam membuat barang atau jasa yang akan dijual. Dalam menentukan biaya produksi untuk perhitungan

harga pokok produksi yang mutlak sebagai dasar penilaian persediaan dan penentuan laba-rugi periodik, biaya produksi perlu diklasifikasi menurut jenis/objek pengeluarannya. Hal ini penting agar pengumpulan data biaya dan alokasi yang seringkali menuntut adanya ketelitian yang tinggi, seperti penentuan tingkat penyelesaian produk dalam proses pada produksi secara massal dapat dilakukan dengan mudah. Ada tiga elemen pokok biaya produksi, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik (Harnanto, 2017: 33)

Menurut V. Sujarweni W. (2019: 148) harga pokok produksi adalah jumlah seluruh biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik, sedangkan metode penentuan biaya produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam biaya produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam biaya produksi, terdapat dua pendekatan yaitu *full costing* dan *variable costing*.

Metode *full costing* adalah metode untuk menentukan harga pokok produksi dengan membebankan semua biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku tetap maupun variabel pada produk yang dihasilkan. Sedangkan metode *variable costing* adalah metode untuk menentukan harga pokok produksi dengan hanya memperhitungkan biaya produksi variabel ke dalam biaya produksi, yang terdiri dari biaya produksi variabel dan biaya non produksi variabel.

**Tabel 1. Rumus Perhitungan Harga Pokok Produksi *Full Costing* dan *Variable Costing***

Metode <i>Full Costing</i>		Metode <i>Variable Costing</i>	
Biaya bahan baku	xxx	Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx	Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya overhead pabrik variabel	xxx	Biaya overhead pabrik variabel	xxx
Biaya overhead pabrik tetap	xxx	Harga pokok produksi	xxx
Harga pokok produksi	xxx	Jumlah produksi	xxx
Jumlah produksi	xxx	Harga pokok per unit	xxx
Harga pokok per unit	xxx		

## Harga Jual

Harga jual adalah jumlah uang yang dibebankan kepada pembeli karena mendapatkan sejumlah kombinasi dari barang dan jasa. Salah satu faktor yang mempengaruhi penentuan harga jual adalah biaya produksi. Perusahaan yang sudah menetapkan harga jualnya, ketika biaya produksinya rendah maka laba yang akan dihasilkan tinggi, begitupun sebaliknya ketika biaya produksinya tinggi maka laba yang akan dihasilkan rendah. Jika perusahaan menggunakan metode untuk penentuan harga jual, jika biaya produksinya rendah maka laba yang akan dihasilkan juga rendah, sedangkan jika biaya produksinya tinggi maka laba yang akan dihasilkan juga tinggi.

Metode perhitungan harga jual adalah *plus cost*, yaitu sebuah metode yang lazim digunakan oleh setiap perusahaan atau produsen. Penerapan metode ini adalah menentukan harga jual dengan berpedoman kepada hitungan jumlah keseluruhan biaya produksi dan biayanon produksi yang digunakan. Setelah itu ditambah dengan satuan jumlah tertentu guna menutupi laba. Sehingga dalam menetapkan harga jual dengan cara ini, perusahaan akan selalu berpedoman kepada biaya keseluruhan produksi.

Rumus harga jual produk berdasarkan biaya dapat dinyatakan sebagai berikut:

Harga jual = taksiran biaya penuh + laba yang diharapkan

atau

Plus Cost=((Total Biaya Tetap+Total Biaya Variabel)/(Jumlah Produksi))+Target Profit

Menurut Eko Widodo (dalam Ahmad, 2015: 85) pada buku dasar-dasar konsep biaya dan pengambilan keputusan disimpulkan bahwa perubahan harga jual pada umumnya akan mempengaruhi volume penjualan dan laba perusahaan. Hal ini dikarenakan harga jual memiliki peran yang penting dalam mempengaruhi laba karena harga jual akan mempengaruhi besar kecilnya pendapatan yang diterima perusahaan. Oleh karena itu, kelangsungan sebuah perusahaan akan bergantung pada harga jual yang meningkat.

### **Kerangka Berpikir**

Perhitungan harga pokok produksi merupakan bagian yang sangat penting di dalam penentuan biaya produksi untuk perusahaan manufaktur. Setiap perhitungan biaya produksi harus menggunakan metode yang tepat dan benar, agar dalam menentukan harga jual hasilnya tidak lebih rendah daripada biaya produksinya yang akan mengakibatkan kerugian. Oleh karena itu, pemilihan metode dalam penentuan biaya produksi akan sangat berpengaruh dalam menghitung biaya produk per unit dari produk yang dihasilkan. Ada beberapa metode perhitungan harga pokok produksi, antara lain *full costing* dan *variable costing*. Metode *full costing* adalah metode yang menggunakan seluruh biaya produksi untuk menghitung harga pokok produksi, sedangkan metode *variable costing* hanya menggunakan biaya variabel saja. Karena dasar yang digunakan untuk menghitung biaya produksi itu berbeda, hasilnya tentu saja akan berbeda. Maka dari itu, peneliti ingin melakukan penelitian terkait perhitungan harga pokok produksi atau biaya produksi dengan metode *full costing* dan *variable costing* di Pabrik Roti Bali Bakery.

Adapun dalam penelitian ini dikumpulkan biaya produksi yang dikeluarkan oleh Pabrik Roti Bali Bakery. Setelah itu, dilakukan perhitungan harga pokok produksi. Namun, sebelumnya biaya-biaya tersebut perlu diidentifikasi terlebih dahulu menjadi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik. Setelah itu, baru bisa dilakukan perhitungan harga pokok produksi *full costing* dan *variable costing*. Sedangkan, harga jual

dihitung dengan metode *Plus Cost*. Setelah mendapatkan harga pokok produksi dan harga jual, akan dianalisis metode mana yang lebih baik untuk dijadikan dasar menentukan besarnya harga jual dan juga untuk informasi kelebihan dan kekurangan dari masing-masing metode, sehingga perusahaan paham tentang klasifikasi dan perilaku biaya dalam proses produksi roti kacang hijau.

## **METODOLOGI PENELITIAN**

### **Objek Dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilakukan pada Pabrik Roti Bali Bakery yang beralamat di Jl. Ikan Hias, Batu Ampar I, Kramat Jati, Jakarta Timur. Adapun waktu penelitian dilaksanakan dari Oktober 2020 sampai Februari 2022.

### **Jenis Dan Sumber Data Penelitian**

Jenis data yang digunakan pada penelitian ini adalah data kuantitatif. Sugiyono (dalam Pinton Setya Mustafa, 2020: 28) menyatakan bahwa data kuantitatif adalah jenis data yang dapat diukur atau dihitung secara langsung, yang berupa informasi atau penjelasan yang dinyatakan dengan bilangan atau berbentuk angka.

Adapun data yang digunakan dalam penelitian ini berupa angka-angka terkait dengan unsur-unsur biaya produksi yang meliputi biaya-biaya yang digunakan oleh Pabrik Roti Bali Bakery. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder.

Menurut Pinton Setya Mustafa (2020: 28) data primer adalah data yang diperoleh atau dikumpulkan oleh peneliti secara langsung dari sumber datanya. Data primer disebut juga sebagai data asli atau data baru yang memiliki sifat *up to date*. Peneliti harus mengumpulkan secara langsung untuk mendapatkan data primer yang dibutuhkan. Adapun, data primer dalam penelitian ini diperoleh dengan melakukan wawancara langsung kepada pemilik Pabrik Roti Bali Bakery.

Pinton Setya Mustafa (2020: 28) juga menjelaskan bahwa data sekunder adalah data yang diperoleh atau dikumpulkan peneliti dari berbagai sumber yang telah ada. Data sekunder dalam penelitian ini berupa catatan biaya-biaya dan nota pembelian bahan baku.

### **Variabel Penelitian**

Variabel penelitian adalah suatu atribut atau sifat atau nilai dari orang, obyek, atau kegiatan yang mempunyai variasi tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Variabel dalam penelitian ini adalah variabel mandiri. Menurut Sugiyono (2015: 53) variabel mandiri adalah variabel yang berdiri sendiri, bukan

variabel independen yang selalu dipasangkan dengan variabel dependen. Adapun, variabel dalam penelitian ini adalah harga pokok produksi dan harga jual.

### Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data adalah teknik atau cara-cara yang dapat digunakan peneliti untuk mengumpulkan data. Pengumpulan data pada penelitian ini dilakukan dengan cara wawancara dan dokumentasi. Wawancara dilakukan oleh peneliti kepada pemilik Pabrik Roti Bali Bakery dan dilakukan dengan tak terstruktur atau wawancara awal dengan tujuan untuk mengetahui gambaran sasaran secara khusus. Kemudian dilakukan wawancara terstruktur, di mana peneliti melakukan wawancara yang arah sasarannya sudah jelas. Pada penelitian ini juga data dikumpulkan dari dokumen berupa catatan biaya-biaya dan nota pembelian bahan baku.

### Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif. Menurut I Made Wirartha (2006: 155) metode analisis deskriptif kualitatif adalah menganalisis, menggambarkan, dan meringkas berbagai kondisi, situasi dari berbagai data yang dikumpulkan berupa hasil wawancara atau pengamatan mengenai masalah yang diteliti yang terjadi di lapangan.

## PEMBAHASAN

Pabrik Roti Bali Bakery memiliki beberapa varian roti. Namun, penelitian ini berfokus pada satu jenis roti, yaitu roti kacang hijau. Dalam sebulan, perusahaan menghasilkan 22.950 pcs, termasuk roti kacang hijau sebesar 5.000 pcs. Berdasarkan hal tersebut, maka diperlukan proporsi biaya untuk menghitung biaya yang dikeluarkan untuk roti kacang hijau.

$$\text{Persentase produksi roti kacang hijau} = (5.000/22.950) \times 100\% = 21,79\%$$

Berdasarkan perhitungan di atas, dapat diketahui harga pokok produksi roti kacang hijau menurut perhitungan perusahaan adalah sebagai berikut.

**Tabel 2. Perhitungan Harga Pokok Produksi menurut Perusahaan bulan September 2020**

No	Keterangan	Kebutuhan per bulan	Biaya per satuan	Jumlah	Persentase Produksi	Proporsi Biaya
1	Tepung terigu	1.117 kg	10.000	11.170.000	21,79%	2.433.551,20
2	Telur	320 kg	17.500	5.600.000	21,79%	1.220.043,57
3	Gula	329 kg	11.500	3.783.500	21,79%	824.291,94
4	Mentega	362 kg	5.500	1.991.000	21,79%	433.769,06
5	Garam	115 bks	2.500	287.500	21,79%	62.636,17
6	Ragi	26 kg	42.000	1.092.000	21,79%	237.908,50
7	Kacang hijau	7 kg	15.000	105.000		105.000
8	Gaji bag. produksi	4 orang	1.200.000	4.800.000		4.800.000
9	Biaya makan	4 orang	240.000	960.000		960.000
10	Biaya listrik			1.258.800	21,79%	274.248,37
11	Biaya air			258.000	21,79%	56.209,15

12	Biaya telepon			40.000	21,79%	8.714,60
13	Biaya reparasi mesin			650.000	21,79%	141.612,20
14	Biaya plastik pengemasan			800.000	21,79%	174.291,94
15	Biaya isi staples			32.000	21,79%	6.971,68
16	Biaya kesejahteraan karyawan			80.000	21,79%	17.429,19
17	Biaya suplai kantor			225.000	21,79%	49.019,61
18	Biaya sumbangan			50.000	21,79%	10.893,25
19	Biaya pemeliharaan inventaris kantor			100.000	21,79%	21.786,49
20	Biaya pemeliharaan boks roti			70.000	21,79%	15.250,54
21	Biaya bensin			100.000	21,79%	21.786,49
22	Gaji bag. penjualan	4 orang	900.000	3.600.000	21,79%	784.313,73
	Total biaya					12.659.727,67
	Jumlah produksi					5.000
	Harga produksi/pcs					2.531,95

Sumber: Diolah peneliti (2020)

Pabrik Roti Bali Bakery sudah melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan sangat sederhana dan belum dilakukan pengklasifikasian antara biaya tetap dan variabel. Sehingga mendapatkan harga pokok produksi yang sangat tinggi.

Pabrik Roti Bali Bakery menetapkan harga jual Rp3.000,00 per bungkus roti. Maka, dari data di atas dapat dibuat laporan laba rugi untuk produk roti kacang hijau saja. Berikut tersaji laporan laba rugi roti kacang hijau Pabrik Roti Bali Bakery.

**Tabel 3. Laporan Laba Rugi Pabrik Roti Bali Bakery**

Penjualan (5.000 pcs x Rp3.000)	15.000.000,00
Biaya-biaya	(12.659.727,67)
Laba	2.340.272,33

Sumber: Pabrik Roti Bali Bakery diolah peneliti (2020)

Berdasarkan Tabel 3. dapat dilihat bahwa laba bersih yang didapatkan oleh perusahaan hanya Rp2.340.272,33 untuk produksi roti kacang hijau.

Sebelum menghitung harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dan *variable costing*, peneliti menyarankan untuk melakukan pengklasifikasian biaya sebagai berikut.

**Tabel 4. Pengklasifikasian Biaya**

No	Biaya	Keterangan
Biaya Produksi		
1	Biaya Bahan Baku	Tepung terigu, telur ayam, gula pasir, mentega, garam, ragi, kacang hijau
2	Biaya Tenaga Kerja	Biaya tenaga kerja langsung, biaya konsumsi
3	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	
	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	Biaya reparasi dan pemeliharaan mesin produksi
	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	Biaya telepon, biaya listrik, biaya air, biaya plastik pengemasan, dan biaya isi staples.



Biaya Non Produksi		
1	Biaya Administrasi dan Umum	
	Biaya Administrasi dan Umum Tetap	Biaya pemeliharaan inventaris kantor, biaya sumbangan
	Biaya Administrasi dan Umum Variabel	Biaya kesejahteraan karyawan, biaya suplai kantor
2	Biaya Pemasaran	
	Biaya Pemasaran Tetap	Biaya pemeliharaan boks roti, upah karyawan penjualan
	Biaya Pemasaran Variabel	Biaya bensin

Sumber: Diolah peneliti (2020)

Penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dan *variable costing* tersaji pada tabel di bawah ini.

**Tabel 5. Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Full Costing September 2020**

Keterangan	Kebutuhan per bulan	Biaya per satuan	Jumlah	Persentase Produksi	Proporsi Biaya
<b>Biaya Bahan Baku</b>					
Tepung terigu	1.117 kg	10.000	11.170.000	21,79%	2.433.551,20
Telur	320 kg	17.500	5.600.000	21,79%	1.220.043,57
Gula	329 kg	11.500	3.783.500	21,79%	824.291,94
Mentega	362 kg	5.500	1.991.000	21,79%	433.769,06
Garam	115 bks	2.500	287.500	21,79%	62.636,17
Ragi	26 kg	42.000	1.092.000	21,79%	237.908,50
Kacang hijau	7 kg	15.000	105.000		105.000
<b>Total BBB</b>					<b>5.317.200,44</b>
<b>Biaya tenaga kerja</b>					
Gaji bagian produksi	4 orang	1.200.000	4.800.000		4.800.000
Biaya makan	4 orang	240.000	960.000		960.000
<b>Total BTK</b>					<b>5.760.000</b>
<b>Biaya Overhead Tetap</b>					
Biaya reparasi mesin			650.000	21,79%	141.612,20
<b>Total BOP T</b>					<b>141.612,20</b>
<b>Biaya Overhead Variabel</b>					
Biaya listrik			1.258.800	21,79%	274.248,37
Biaya air			258.000	21,79%	56.209,15
Biaya telepon			40.000	21,79%	8.714,60
Biaya plastik pengemasan			800.000	21,79%	174.291,94
Biaya isi staples			32.000	21,79%	6.971,68
<b>Total BOP V</b>					<b>520.435,73</b>
<b>Harga Pokok Produksi</b>					<b>11.739.248,37</b>
<b>Jumlah produksi</b>					<b>5.000</b>
<b>Harga Pokok Produksi/pcs</b>					<b>2.347,85</b>

Sumber: Diolah peneliti (2020)

**Tabel 6. Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Variable Costing September 2020**

Keterangan	Kebutuhan per bulan	Biaya per satuan	Jumlah	Persentase Produksi	Proporsi Biaya
<b>Biaya Bahan Baku</b>					
Tepung terigu	1.117 kg	10.000	11.170.000	21,79%	2.433.551,20
Telur	320 kg	17.500	5.600.000	21,79%	1.220.043,57
Gula	329 kg	11.500	3.783.500	21,79%	824.291,94
Mentega	362 kg	5.500	1.991.000	21,79%	433.769,06
Garam	115 bks	2.500	287.500	21,79%	62.636,17



Ragi	26 kg	42.000	1.092.000	21,79%	237.908,50
Kacang hijau	7 kg	15.000	105.000		105.000
<b>Total BBB</b>					<b>5.317.200,44</b>
<b>Biaya tenaga kerja</b>					
Gaji bagian produksi	4 orang	1.200.000	4.800.000		4.800.000
Biaya makan	4 orang	240.000	960.000		960.000
<b>Total BTK</b>					<b>5.760.000</b>
<b>Biaya Overhead Variabel</b>					
Biaya listrik			1.258.800	21,79%	274.248,37
Biaya air			258.000	21,79%	56.209,15
Biaya telepon			40.000	21,79%	8.714,60
Biaya plastik pengemasan			800.000	21,79%	174.291,94
Biaya isi staples			32.000	21,79%	6.971,68
<b>Total BOP V</b>					<b>520.435,73</b>
<b>Harga Pokok Produksi</b>					<b>11.597.636,17</b>
<b>Jumlah produksi</b>					<b>5.000</b>
<b>Harga Pokok Produksi/pcs</b>					<b>2.319,53</b>

Sumber: Diolah peneliti (2020)

Pada Tabel 5. dapat dilihat bahwa harga pokok produksi dengan metode *full costing* sebesar Rp11.739.248,37 dan harga pokok produk sebesar Rp2.347,85. Sedangkan, pada Tabel 6. dapat dilihat bahwa harga pokok produksi dengan metode *variable costing* sebesar Rp11.597.636,17 dan harga pokok produk sebesar Rp2.319,53.

#### Perhitungan Harga Jual menggunakan metode *plus cost*

Berdasarkan data perhitungan harga pokok produksi *full costing* dan *variable costing*. Sebelum itu, perlu diklasifikasikan terlebih dahulu untuk biaya administrasi umum dan biaya pemasaran seperti yang tersaji pada tabel di bawah ini.

**Tabel 7. Klasifikasi Biaya Non Produksi**

Keterangan	Jumlah	Persentase Produksi	Proporsi Biaya
<b>Biaya Administrasi Umum</b>			
<i>Biaya Administrasi Umum Variabel</i>			
Biaya kesejahteraan karyawan	80.000	21,79%	17.429,19
Biaya suplai kantor	225.000	21,79%	49.019,61
<b>Total Biaya Administrasi Umum Variabel</b>			<b>66.448,80</b>
<i>Biaya Administrasi Umum Tetap</i>			
Biaya sumbangan	50.000	21,79%	10.893,25
Biaya pemeliharaan inventaris kantor	100.000	21,79%	21.786,49
<b>Total Biaya Administrasi Umum Variabel</b>			<b>32.679,74</b>
<b>Biaya Pemasaran</b>			
<i>Biaya Pemasaran Tetap</i>			
Biaya pemeliharaan boks roti	70.000	21,79%	15.250,54
Gaji bag. penjualan (4 x Rp5.000 x 6 jam x 30 hari)	3.600.000	21,79%	784.313,73
<b>Total Biaya Pemasaran Tetap</b>			<b>799.564,27</b>
<i>Biaya Pemasaran Tetap</i>			
Biaya bensin	100.000	21,79%	21.786,49
<b>Total Biaya Pemasaran Variabel</b>			<b>21.786,49</b>

Sumber: Diolah peneliti (2020)

Berdasarkan perhitungan pada Tabel 7. dapat diketahui bahwa jumlah proporsi biaya administrasi umum sebesar Rp99.128,54 dengan rincian biaya administrasi umum variabel sebesar Rp66.448,80 dan biaya administrasi umum tetap sebesar Rp32.679,74. Sedangkan, jumlah proporsi biaya pemasaran sebesar Rp821.350,76 dengan rincian biaya pemasaran tetap sebesar Rp799.564,27 dan biaya pemasaran variabel sebesar Rp21.786,49.

Penentuan harga jual metode *plus cost* dibagi menjadi dua perhitungan, yang menggunakan unsur biaya *full costing* dan unsur biaya *variable costing*.

#### Penentuan Harga Jual *Plus Cost (Full Costing)*

$$\begin{aligned}
 \text{Plus Cost} &= (\text{Total biaya penuh/jumlah produksi}) \times (100\% + \text{target profit}) \\
 &= ((\text{Rp}11.739.248,37 + \text{Rp}99.128,54 + \text{Rp}821.350,76)/5.000 \text{ bks}) \times (100\% + 50\%) \\
 &= (\text{Rp}12.659.727,67/5.000) \times (150\%) \\
 &= \text{Rp}2.531,95 \times 150\% \\
 &= \text{Rp}3.797,92
 \end{aligned}$$

#### Penentuan Harga Jual *Plus Cost (Variable Costing)*

$$\begin{aligned}
 \text{Plus Cost} &= (\text{Total biaya penuh/jumlah produksi}) \times (100\% + \text{target profit}) \\
 &= ((\text{Rp}11.597.636,17 + \text{Rp}66.448,80 + \text{Rp}21.786,49)/5.000 \text{ bks}) \times (100\% + 50\%) \\
 &= (\text{Rp}12.002.636,17/5.000) \times (150\%) \\
 &= \text{Rp}2.400,53 \times 150\% \\
 &= \text{Rp}3.600,79
 \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan di atas, dapat dilihat harga jual *full costing* sebesar Rp3.797,982, sedangkan harga jual *variable costing* sebesar Rp3.600,79.

#### Perhitungan Laporan Laba Rugi metode *Full Costing* dan *Variable Costing*

**Tabel 8. Laporan Laba Rugi**

Keterangan	<i>Full Costing</i>	<i>Variable Costing</i>
Penjualan	15.000.000,00	15.000.000,00
Biaya produksi	(11.739.248,37)	(11.597.636,17)
Biaya non produksi	(920.479,30)	(88.235,29)
Laba bersih	3.260.751,63	3.314.128,54

Sumber: Diolah peneliti (2020)

Berdasarkan perhitungan pada Tabel 8. dapat dilihat laba yang *full costing* sebesar Rp3.260.751,63, sedangkan laba yang dihasilkan *variable costing* sebesar Rp3.314.128,54.

Berikut tersaji tabel yang berisi hasil perhitungan dari harga pokok produksi, harga pokok produksi per unit, harga jual, dan laba rugi antara perusahaan dengan metode *full costing* dan *variable costing*. Selanjutnya akan dilakukan perbandingan hasil perhitungan antara

perusahaan dengan metode *full costing* dan *variable costing* untuk mengetahui jika yang dilakukan oleh perusahaan belum sesuai dengan ketentuan akuntansi.

**Tabel 9. Hasil Perhitungan Perusahaan dengan Metode FC dan VC**

Keterangan	Perhitungan Perusahaan	Setelah Klasifikasi	
		<i>Full Costing</i>	<i>Variable Costing</i>
Harga Pokok Produksi	12.659.727,67	11.739.248,37	11.597.636,17
HPP/unit	2.531,95	2.347,85	2.319,53
Harga jual	3.000,00	3.797,92	3.600,79
Laba/Rugi	2.340.272,33	3.260.751,63	3.314.128,54

Sumber: Pabrik Roti Bali Bakery Diolah peneliti (2020)

Berdasarkan hasil perhitungan, metode perusahaan memiliki harga pokok produksi yang lebih tinggi daripada metode *full costing* dan *variable costing*. Hal ini dikarenakan metode perusahaan tidak melakukan pengklasifikasian terhadap biaya-biayanya, sangat berbanding terbalik dengan metode *full costing*. Selain itu, harga jual yang ditetapkan perusahaan hanya menggunakan perkiraan saja, sehingga menyebabkan laba yang dihasilkan tidak maksimal.

Berdasarkan hasil perhitungan, metode *full costing* memiliki nilai yang lebih tinggi dari segi harga pokok produksi, harga pokok produk, dan harga jual, daripada metode *variable costing*. Namun, laba yang diperoleh jika menggunakan metode *full costing* lebih rendah daripada metode *variable costing*. Hal ini disebabkan karena metode *variable costing* hanya menggunakan biaya variabel saja. Perusahaan disarankan untuk menggunakan metode *full costing* karena lebih merinci seluruh biaya dan lebih akurat.

Berdasarkan analisis data di atas, perusahaan memiliki beberapa biaya, tetapi tidak melakukan pengklasifikasian yang akan menyulitkan membedakan satu kebutuhan dengan kebutuhan lainnya. Perusahaan juga sudah melakukan perhitungan harga pokok produksi, sayangnya masih sangat sederhana dan menyebabkan harga pokok produksi yang tinggi.

Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* menggunakan seluruh biaya baik tetap maupun variabel, sehingga mendapatkan nominal sebesar Rp11.739.248,37. Sedangkan, perhitungan harga pokok produksi dengan metode *variable costing* hanya menggunakan biaya variabel saja sehingga mendapatkan nominal sebesar Rp11.597.636,17. Penentuan harga jual *plus cost* menghitung total biaya penuh dibagi dengan jumlah produksi kemudian ditambah target profit. Berdasarkan hasil perhitungan, harga jual *plus cost full costing* sebesar Rp3.797,92, sedangkan harga jual *plus cost variable costing* sebesar Rp3.600,79.

Berdasarkan hasil perhitungan, harga pokok produksi dengan metode *full costing* dan *variable costing* lebih rendah daripada menurut perusahaan. Hal ini disebabkan karena perhitungan menurut kedua metode tersebut dilakukan pemisahan antara biaya tetap dan

biaya variabel. Selain itu juga dilakukan proporsi biaya untuk setiap varian produk. Hasil perhitungan ini sangat berdampak pada penentuan harga jual yang ternyata melebihi dari harga jual yang ditentukan perusahaan.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pembahasan dan perhitungan harga pokok produksi dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Pabrik Roti Bali Bakery memiliki biaya yang digunakan sep biaya yang digunakan, yaitu tepung terigu, telur, gula, mentega, garam, ragi, kacang hijau, biaya karyawan produksi, biaya makan karyawan produksi, biaya listrik, biaya air, biaya telepon, biaya reparasi dan pemeliharaan mesin, biaya plastik pengemasan, biaya isi staples, biaya kesejahteraan karyawan, biaya suplai kantor, biaya sumbangan, biaya pemeliharaan inventaris kantor, biaya pemeliharaan boks roti, biaya bensin, dan biaya karyawan penjualan. Namun, perusahaan tidak melakukan klasifikasi biaya, hanya dicantumkan berdasarkan jenis.
2. Pabrik Roti Bali Bakery tidak menggunakan metode apa pun dalam menghitung harga pokok produksi. Harga pokok produksi dihitung dengan menjumlahkan seluruh biaya yang digunakan dalam menghasilkan produk.
3. Perhitungan hpp dengan *full costing* sebesar Rp11.739.248,37 menunjukkan bahwa biaya yang digunakan merupakan seluruh biaya baik tetap maupun variabel. Sedangkan perhitungan hpp dengan *variable costing* sebesar Rp11.597.636,17 menunjukkan bahwa biaya yang digunakan hanya biaya variabel saja.
4. Perhitungan harga jual *plus cost full costing* sebesar Rp3.797,92, sedangkan harga jual *plus cost variable costing* sebesar Rp3.600,79.
5. Berdasarkan hasil perhitungan, hpp *full costing* dan *variable costing* lebih rendah daripada menurut perusahaan. Hal ini disebabkan kedua metode tersebut melakukan pengklasifikasian biaya dan proporsi biaya untuk setiap varian produk. Hasil perhitungan ini sangat berdampak pada penentuan harga jual yang ternyata melebihi dari harga jual yang ditentukan perusahaan.

## SARAN

Peneliti memberikan saran sebagai berikut:

1. Sebaiknya perusahaan membuat pemisahan biaya tetap dan biaya variabel untuk mempermudah dalam melakukan perhitungan hpp.
2. Perusahaan dapat menggunakan metode *full costing* karena metode ini merinci seluruh biaya sehingga informasi yang dihasilkan lebih akurat dan membantu perusahaan

menetapkan harga jual. Perusahaan juga dapat mencoba menggunakan *variabel costing* sebagai acuan perencanaan laba jangka pendek.

3. Jika ingin memaksimalkan target profitnya, perusahaan dapat menggunakan *plus cost* untuk menghitung harga jual.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, K. (2015). *Akuntansi Manajemen : Dasar-Dasar Konsep Biaya dan Pengambilan Keputusan*. Jakarta: Rajawali Press.
- Harnanto. (2017). *Akuntansi Biaya: Sistem Biaya Historis*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Mustafa, P. S. (2020). *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Penelitian Tindakan Kelas Dalam Pendidikan Olahraga*. Malang: Universitas Negeri Malang.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif, dan R&D.pdf*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Sujarweni, V. W. (2019). *Akuntansi Biaya Teori dan Penerapannya*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.