

Analisa Biaya Produk Memakai Metode Full Costing dalam Menghitung Harga Pokok Produksi Seblak dan Teh di Kedai Ori Café

¹ Rio Emayan

² Nanang Supriyadi

^{1,2} Universitas Bojonegoro, Jawa Timur, Indonesia

¹ rioemayan086@gmail.com

² nanangsupriyadi292@gmail.com

Abstract

The research was conducted at one of the MSMEs in Sitiaji Village, Sugihwaras District, Bojonegoro Regency. This business is called Kedai Ori Café which sells seblak and iced tea. The research results show that the average monthly cost of production of seblak is Rp8,954,000 from a sales price of Rp13,000,000, while the average monthly cost of iced tea production is Rp3,262,800 from a sales price of Rp3,600,000. The method used in this research is quantitative and descriptive. The techniques used to obtain data use interviews, documentation and observation. This research can describe, summarize and analyze various situations and conditions regarding problems that occur at the location.

Keywords: *Production Costs; Full Costing Method; Cost of Goods Sold; MSMEs.*

Abstrak

Penelitian dilakukan pada salah satu UMKM yang terdapat di Desa Sitiaji, Kecamatan Sugihwaras, Kabupaten Bojonegoro. Usaha ini bernama Kedai Ori Café yang menjual seblak dan es teh. Hasil penelitian mengemukakan rata-rata harga pokok produksi seblak perbulan sebesar Rp8.954.000 dari harga penjualan sebesar Rp13.000.000, sedangkan rata-rata harga pokok produksi es teh perbulan sebesar Rp3.262.800 dari harga penjualan sebesar Rp3.600.000. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuantitatif dan deskriptif. Adapun teknik yang digunakan untuk memperoleh data menggunakan wawancara, dokumentasi, dan observasi. Penelitian ini dapat menggambarkan, meringkas, dan menganalisa berbagai situasi dan kondisi mengenai permasalahan yang terjadi di lokasi.

Kata Kunci: Biaya Produksi; Metode Full Costing; Harga Pokok Produksi; UMKM.

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah atau sering disebut UMKM pada umumnya ialah sebuah usaha yang dijalankan oleh badan badan usaha kecil, perorangan, kelompok, ataupun rumah tangga. Sebagai negara yang berkembang, Indonesia menjadikan UMKM sebagai pondasi awal di sektor ekonomi, aktivitas ini dijalankan bertujuan untuk mendorong kemandirian, kemampuan pada masyarakat.

Dari tahun ke tahun, perkembangan UMKM yang berada di Indonesia mengalami peningkatan. Kualitasnya dukungan yang kuat dari pemerintah menjadi faktor di dalam pengembangan yang dijalankan oleh pelaku usaha mikro UMKM, hal tersebut sangat penting untuk mengantisipasi kondisi kestabilan ekonomi di masa yang akan datang, serta memperkuat dan menjaga struktural perekonomian nasional.

Seiring berkembangnya zaman dan inovasi, membuat perubahan perilaku UMKM terhadap perpindahan gaya belanja konsumen dari offline ke online. Oleh karena itu, pentingnya bagi

calon atau pelaku UMKM atau wirausaha berskala mikro kecil seperti UMKM berwawasan cukup, dan berinovasi untuk bersaing di zaman sekarang.

UMKM menjadi salah satu peran penting dunia industri yang mampu bersaing dalam kemajuan sektor perekonomian Indonesia. Dalam membangun perekonomian di Indonesia, Usaha mikro sering dicontohkan menjadi sektor bagian yang mempunyai peranan yang krusial, di mana Sektor UMKM ini terbukti mampu mengurangi jumlah angka pengangguran di Indonesia baik di sektor tradisional ataupun modern. Hal ini menjadi patokan pemerintah dalam mengamati perkembangan sektor UMKM dalam mengatasi permasalahan perekonomian.

Demikian halnya UMKM pada usaha kedai Ori Café yang menjadi objek usaha pada penelitian ini. Ditemukan bahwa dalam menentukan biaya harga pokok produksi tidak memakai metode-metode yang sesuai dengan metode yang ada di akuntansi biaya dan mereka tidak memperhitungkan biaya produksi secara menyeluruh dan detail. Menurut Mulyadi (2014:10) harga pokok produksi merupakan pengorbanan sumber ekonomi yang dinilai dalam satuan uang yang telah terjadi dan kemungkinan akan terjadi untuk mendapatkan penghasilan.

Terdapat beberapa unsur biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan dalam memproduksi suatu produk yang nantinya akan dilakukan kegiatan pengolahan mulai dari bahan mentah menjadi produk jadi, yang biasanya disebut sebagai biaya produksi. Biaya produksi meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik (Salman, 2013:26).

Adapun contoh metode yang dipergunakan untuk menentukan harga pokok produksi yaitu menggunakan metode *Full Costing*. Metode ini merupakan metode perhitungan harga pokok produksi yang menghitung semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat tetap maupun variabel sehingga metode *full costing* juga disebut *absorbtion costing* (biaya serapan). Metode *full costing* menghindari adanya kekeliruan menghitung biaya produksi dan diperoleh hasil yang akurat dan efisien dalam menentukan biaya produksi Seblak dan Teh Kedai Ori Cafe.

Untuk sebagian orang, dengan kehadiran kuliner seblak membuat kesan pembeli cukup menarik karena olahan kuliner seblak hadir memiliki banyak pilihan varian rasa yang sangat spesial. Hal tersebut yang telah dimanfaatkan para pemilik UMKM berlomba untuk membuat dan menjual seblak olahan sendiri, serta sebagai makanan yang cukup laku dimasyarakat. UMKM seblak adalah salah satu kuliner yang tradisional berasal dari Bandung yang memiliki keuntungan yang sangat menggairahkan. Dari namanya seblak sudah terdengar cukup menarik serta banyak para pembeli penasaran untuk membelinya dan untuk mencicipi kuliner tersebut. Sebagai akibatnya tentu banyak pembeli ingin mencicipi bahkan membelinya. Setelah orang tersebut mencoba menikmati seblak, dengan hidangan rasa enak, gurih, dan nikmat, hal itu yang membuat banyak orang ketagihan memakannya.

UMKM kedai Ori Café biasanya dipromosikan lewat sosial media seperti Facebook dan WhatsApp. Kedai ini buka selama 12 jam setiap harinya, mulai pukul 08.00 s.d 21.00 WIB. Mas Firman, pemilik kedai Ori Cafe berjualan dan memasak dagangannya tersebut seperti telur, sosis, ceker, kerupuk, mie, pentol, dumpling, sawi, jamur. Kedai Mas Firman menyediakan makanan Seblak dan Es Teh. Per porsi makanan tersebut memiliki harga yang terjangkau yaitu Rp13.000,- untuk seblak, sedangkan untuk es teh di jual Rp3.000. Lokasi UMKM seblak mas Firman berada dekat dengan jalan raya, sehingga ramai dilalui orang-orang yang lewat, serta kedai ini berada di wilayah padat penduduk.

Tujuan penelitian ini yaitu untuk menganalisa biaya produksi menggunakan metode *Full Costing* di dalam menentukan harga pokok produksi usaha Kedai Seblak Mas Firman (kedai Ori Café).

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah kuantitatif dan deskriptif. Dengan menggunakan metode tersebut, dapat digambarkan, meringkas, dan menganalisa berbagai situasi dan kondisi mengenai permasalahan yang terjadi di lokasi.

Full costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang menghitung semua unsur biaya yang bersifat variabel maupun tetap. Rumus penentuan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*. Di dalam penelitian ini diketahui beberapa berbagai jenis biaya di antaranya :

Biaya bahan Baku	Rp XXX
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp XXX
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik variable	Rp XXX
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	Rp XXX
Harga Pokok Produksi	Rp XXX

Teknik yang digunakan untuk memperoleh data adalah melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Semua data yang diperoleh pada pelaku UMKM digunakan sebagai data utama dalam masalah ini (data primer).

HASIL DAN PEMBAHASAN

UMKM yang diteliti berada di Jalan Kelapak, Desa Sitiaji, Kecamatan Sugihwaras Kabupaten Bojonegoro. Desa Sitiaji memiliki luas wilayah tanah sawah yang lebih luas Dengan dibandingkan dengan tanah lainnya, hal tersebut menyebabkan sebagian besar penduduknya bekerja sebagai petani. Adapun jumlah penduduknya sebanyak 7.053 orang penduduk yang terbagi menjadi 2.896 laki laki dan 4.157 perempuan.

Selain berprofesi sebagai petani, ada juga potensi bentuk usaha mikro seperti UMKM, dengan data sebagai berikut: usaha mikro kecil sebanyak 1.853, usaha kecil 201, dan usaha menengah 46. Data ini diinput pada tahun 2022. Adapun Salah satu contoh usaha mikro kecil atau UMKM yang ada di Desa Sitiaji yaitu Kedai Ori Cafe Mas Firman. Contoh upaya pengembangan usaha melalui Analisa Biaya Produksi Memakai Metode Full Costing dalam Menghitung Harga Pokok Produksi. Penelitian dilakukan pada tanggal 6 Juni 2021 dan satu contoh UMKM yang menerapkan yang ada pada Desa Sitiaji adalah Kedai Ori Cafe Mas Firman yang telah berjalan kurang lebih selama 3 Tahun.

Dalam penelitian ini diketahui bagaimana cara pemilik menjalankan usahanya, dengan strategi pengelolaan UMKM yang belum menggunakan Analisa Biaya Produksi dalam Menghitung Harga Pokok Produksi.

Kedai ini menjual makanannya dengan bermacam macam menu yang memiliki harga yang murah serta membuat pembeli puas dengan porsi yang diberikan seperti pada kedai umumnya. Mas Firman meminta bantuan dari keluarganya untuk membantu pekerjaannya memasak bahan bahan yang akan dijualnya untuk mengurangi biaya yang dikeluarkan karena uang tersebut digunakan Kembali untuk kebutuhan keluarganya dan untuk modal Kembali berjualan. Mas Firman mengatakan bahwasanya “Kedai seblak di sini menggunakan styrofoam untuk membungkus makanan.” Mas Firman selaku pemilik usaha mikro atau UMKM tidak sepenuhnya buka setiap harinya jika ada pesanan massal untuk acara yang besar.

UMKM juga bisa berpengaruh pada perekonomian masyarakat. UMKM meningkatkan pendapatan pelaku usaha, jika pelaku usaha tersebut mampu tetap bertahan, mengalami persaingan serta mau maju di dalam usahanya. Usaha Seblak milik Mas Firman dan keluarga mulai berdiri sejak 2021 dengan menggunakan modal awal Rp200.000, hingga saat ini pendapatan setiap harinya melalui seblak sebesar Rp137.000, dan untuk penjualan teh Rp11.200. Berikut adalah hasil perhitungan Hasil Pokok Produksi warung seblak mas Firman desa Sitiaji Kecamatan Sugihwaras Kabupaten Bojonegoro.

Tabel 1. Rincian Harga Bahan Baku

No.	Keterangan	Kebutuhan Perhari	Kebutuhan Perbulan	Biaya Satuan	Jumlah
Total Biaya Bahan Baku Seblak					Rp 6.924.000
1.	Telur	1 kg	30 kg	Rp 28.000	Rp 840.000
2.	Sosis	½ bungkus	15 bungkus	Rp 13.000	Rp 390.000
3.	Ceker	1 bungkus	30 bungkus	Rp 23.000	Rp 660.000
4.	kerupuk	1 kg	30 kg	Rp 25.000	Rp 750.000
5.	Mie	10 buah	300 buah	Rp 10.000	Rp 300.000
6.	Pentol	½ bungkus	15 bungkus	Rp 9.500	Rp 285.000
7.	Sawi	1 ikat	30 ikat	Rp 3.000	Rp 90.000
8.	Bumbu Halus				
	a. Kencur	¼ kg	7,5 kg	Rp 3.500	Rp 105.000
	b. Bawang putih	¼ kg	7,5 kg	Rp 8.000	Rp 240.000
	c. Bawang merah	½ kg	15 kg	Rp 11.000	Rp 330.000
	d. Cabai rawit	1 kg	30 kg	Rp 80.000	Rp 2.400.000
	e. Merica bubuk	5 bungkus	150 bungkus	Rp 7.500	Rp 225.000
	f. Minyak Goreng	¼ liter	7,5 Liter	Rp 4.000	Rp 112.500
	g. Garam	¼ liter	7,5 liter	Rp 2.500	Rp 67.500
	h. Daun jeruk	20 lembar	60 lembar	Rp 500	Rp 15.000
9.	Styrofrom	-	2 pack	-	Rp 74.000
10.	Plastik kresek	-	8 pack	-	Rp 40.000
Total Biaya Bahan Baku minuman teh					Rp 1.233.000
11.	Teh	5 bungkus	150 bungkus	Rp 21.000	Rp 525.000
12.	Gula	1 kg	30 kg	Rp 14.000	Rp 420.000
13.	Gelas dan tutup	40 pcs	24 pack	Rp 8.000	Rp 192.000
14.	Sedotan	40 pcs	12 pack	Rp 8.000	Rp 96.000

Sumber: Data Primer yang Diolah.

Tabel 2. Biaya Variabel

Biaya Variabel	Harga
Biaya 2 buah wifi	Rp 350.000
Biaya transportasi	Rp 200.000
Servis alat	Rp 50.000
Tabung gas	Rp 80.000
Galon isi ulang	Rp 150.000
Biaya penyusutan sepeda motor	Rp 80.000
Biaya penyusutan kulkas	Rp 40.000
Total biaya produksi	Rp 950.000
Jumlah produksi perbulan Seblak	1.000 porsi
Jumlah produksi perbulan Teh	1.200 gelas
Harga pokok produksi seblak	Rp 8.954
Harga pokok produksi teh	Rp 2.719

Sumber: Data Primer yang Diolah.

Tabel 3. Biaya Campuran

Biaya Campuran	Harga
Biaya listrik	Rp 80.000
Biaya gaji karyawan	Rp 1.000.000
Total	Rp 1.080.000

Sumber: Data Primer yang Diolah.

Tabel 4. Penjualan Harga Pokok Produksi Seblak dan Teh

Nama produk	Harga jual	Jumlah penjualan perhari	Jumlah penjualan perbulan	Jumlah harga penjualan per hari	Jumlah harga penjualan perbulan
Seblak	Rp. 13.000	33 porsi	1000 porsi	Rp429.000	Rp13.000.000
Teh	Rp. 3.000	40 gelas	1200 gelas	Rp120.000	Rp 3.600.000
Jumlah harga pokok produksi					
Seblak	Rp.8.954	33 porsi	1000 porsi	Rp295.482	Rp 8.954.000
Teh	Rp.2.719	40 gelas	1200 gelas	Rp108.760	Rp 3.262.800
Jumlah keuntungan dari hasil penjualan produk					
Seblak	Rp.4.046	33 porsi	1000 porsi	Rp133.518	Rp 4.046.000
Teh	Rp.281	40 gelas	1200 gelas	Rp 11.240	Rp 337.200

Sumber: Data Primer yang Diolah.

Setelah dihitung dengan metode *full costing*, diketahui harga pokok produksi seblak adalah Rp8.954 dan dijual dengan harga Rp13.000, maka mas Firman memperoleh keuntungan Rp4.046 dari hasil penjualan seblak per porsi, dan Rp281 dari keuntungan penjualan teh per gelas. Rata-rata penjualan sehari untuk seblak sebanyak 33 porsi dengan omset sebesar Rp429.000, dan untuk teh terjual 40 gelas dengan omset sebesar Rp120.000. Dalam sebulan untuk seblak terjual 1000 porsi dengan omset sebesar Rp13.000.000, untuk teh terjual 1200 dengan omset sebesar Rp3.600.000. Adapun rata-rata keuntungan dari penjualan seblak perharinya sebesar Rp133.518 dan teh mendapatkan keuntungan Rp11.240, sedangkan rata-rata keuntungan perbulan untuk penjualan seblak sebesar Rp4.046.000 dan keuntungan teh perbulan sebesar Rp337.200.

Rumus metode full costing yang digunakan adalah:

$HPP = (\text{Biaya bahan baku} + \text{biaya tenaga kerja langsung} + \text{biaya overhead}) / \text{jumlah unit produk}$
 $HPP = \text{total biaya produksi} / \text{jumlah unit produk}$

Cara menghitung hpp dengan cara *Full Costing*:

HPP SEBLAK

$HPP = (\text{Biaya bahan baku} + \text{biaya tenaga kerja langsung} + \text{biaya overhead}) / \text{jumlah unit produk}$
 $= (\text{Rp}6.924.000 + \text{Rp}950.000 + \text{Rp}1.080.000) / 1000$
 $= \text{Rp}8.954$

HPP TEH

$HPP = (\text{Biaya bahan baku} + \text{biaya tenaga kerja langsung} + \text{biaya overhead}) / \text{jumlah unit produk}$
 $= (\text{Rp}1.233.000 + \text{Rp}950.000 + \text{Rp}1.080.000) / 1200$
 $= \text{Rp}2.719$

SIMPULAN

Pemilik UMKM belum menerapkan Harga pokok produksi dengan metode full costing yang baik pada usahanya, sehingga perlu dilakukan aktivitas pendampingan serta menyampaikan contoh tentang bagaimana cara menghitung HPP dengan metode full costing kepada pemilik UMKM. Penelitian ini menemukan beberapa kesalahan pada analisa keuangan yang sebelumnya dilakukan secara mandiri oleh pelaku UMKM dalam mengklasifikasikan modal, penjualan, atau pendapatan. Peneliti ikut membantu menghitung HPP kepada pemilik UMKM di Desa Sitiaji dengan tujuan untuk mengembangkan UMKM melalui analisa keuangan yang tepat.

Adapun saran yang bisa disampaikan adalah agar pemilik UMKM melakukan analisa harga pokok produksi untuk usaha yang mereka miliki, dan juga mencatat transaksi harian, bulanan,

dan bahkan tahunan, agar pemilik UMKM mampu menganalisis bagaimana perkembangan dan masa depan usaha yang mereka miliki yang dijalankan selama ini, apakah usaha yang dijalankan mengalami penurunan atau peningkatan. UMKM disarankan memakai perangkat lunak untuk memudahkan pemilik usaha dalam menjalankan usahanya. Supaya pemilik usaha UMKM tersebut termotivasi pada saat mengelola usahanya secara baik, maka aktivitas seperti ini sebaiknya dilakukan secara berkesinambungan.

DAFTAR PUSTAKA

- Daroin, Ana Dhaoud. (2015). Upaya Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Handycraft Kayu Jati di Dusun Bandar Desa Batokan Kecamatan Kasiman Kabupaten Bojonegoro. Tesis. Program Pasca Sarjana Ilmu Pendidikan Ekonomi. Universitas Sebelas Maret Surakarta
- Mulyadi. (2014). *Sistem Akuntansi*. Cetakan Keempat. Jakarta: Salemba Empat.
- Nadeak, Thomas., Elvika, Siti., Septianti, Annisa. (2022). Pendampingan UMKM dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat di Desa Kutaampel. Konferensi Nasional Penelitian dan Pengabdian (KNPP) Ke-2, 24 Maret 2022, 1772-1785.
- Putri, A. F. A., Ratnasari, W. P., Nurrohmah, M. A., Ekinanda, F., Lestari, P., & Titisari, K. H. (2021). Pelatihan Pembukuan Sederhana pada UMKM Kuliner Di Kelurahan Laweyan Kota Surakarta. *JPB*, 3(01), 6–9. <https://doi.org/10.33884/jpb.v3i01.2693>
- Salman, Kautsar Riza. (2013). *Akuntansi Biaya Pendekatan Product Costing*. Jakarta: Akademia Permata.