

Analisis Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* untuk Menentukan Harga Jual pada UMKM Warung Makan Parkiran

¹Siti Uswatun Azizah, ²Novia Pramesti Dwi Cahyani

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

¹ sitiuswatubazizah@gmail.com

² noviapramesti2611@gmail.com

Abstract

The aim of this research is to analyze how the cost of production using the full costing method is applied to calculate the cost of production of a product in the Parkiran Food Stall UMKM business. Parkiran Food Stall is a business operating in the food sector that produces food in the form of yellow rice. So far, Parkiran Food Stall has calculated the cost of production, but has not used any method to calculate the cost in detail in accordance with the principles of cost accounting calculations. The type of research used is descriptive research with a quantitative approach. The results of this research are the calculation of the cost of production using the selling price according to full costing. The cost of production, according to estimations by the owner of the Parkiran Food Stall, who has not yet utilized any method, is IDR 3,926,000. Meanwhile, according to the full costing method, it is IDR 5,134,750. It is known that the cost of production per portion using the full costing method is IDR 3,423. The prior selling price set by the owner was IDR 5,000 per portion (with the profit expectation of IDR 2,383). The selling price is considered inaccurate because the owner actually only made a profit of IDR 1,577. To achieve a profit per portion of IDR 2,383, the selling price should be IDR 5,806, calculated using the full costing method.

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

Abstrak

Tujuan penelitian ini untuk menganalisis bagaimana harga pokok produksi dengan menggunakan metode biaya penuh (*Full costing*) diterapkan untuk menghitung harga pokok produksi suatu produk pada usaha UMKM Warung Makan Parkiran. Warung Makan Parkiran yaitu sebuah usaha yang bergerak di bidang makanan yang memproduksi makanan berupa nasi kuning. Selama ini Warung Makan Parkiran telah menghitung biaya harga pokok produksi, akan tetapi tidak menggunakan metode apapun untuk menghitung biaya harga pokok produksinya secara rinci sesuai dengan kaidah perhitungan akuntansi biaya. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Hasil dari penelitian ini yaitu perhitungan harga pokok produksi dengan harga jual menurut full costing. Harga pokok produksi berdasarkan perhitungan oleh pemilik Warung Makan Parkiran yang selama ini tidak menggunakan metode apapun adalah sebesar Rp3.926.000. Sedangkan menurut metode full costing sebesar Rp5.134.750. Diketahui harga pokok produksi per porsi dengan metode full costing adalah Rp3.423. Harga jual sebelumnya yang ditentukan pemilik sebesar Rp5.000 per porsi (dengan harapan memperoleh laba Rp2.383). Harga jual tersebut dinilai kurang akurat karena sebenarnya pemilik hanya memperoleh laba Rp1.577. Untuk memperoleh keuntungan per porsi sebesar Rp2.383, maka harga jual yang seharusnya diberikan adalah dengan menggunakan metode *full costing*, yaitu Rp5.806.

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

PENDAHULUAN

UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) merupakan salah satu bagian terpenting di dalam membangun perekonomian suatu negara maupun daerah, tidak terkecuali di Indonesia. UMKM, yaitu sebuah industri penggerak kesejahteraan bagi masyarakat daerah yang dapat membantu masyarakat kecil untuk memperoleh pekerjaan dan pendapatan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari (Dariana, 2020). Salah satu upaya pemerintah untuk mengurangi angka pengangguran ialah dengan cara melatih masyarakat untuk menjalankan UMKM. Oleh karena itu tidak heran jika kebijakan pengembangan UMKM di Indonesia secara tidak langsung sebagai kebijakan untuk menciptakan kesempatan kerja, kebijakan anti kemiskinan, dan kebijakan sebagai redistribusi pendapatan (Tambunan, 2012)

Salah satu UMKM yang menjadi objek penelitian ini adalah Warung Makan Parkiran, di mana kegiatan usahanya memproduksi dan memasarkan nasi kuning. Warung Makan Parkiran berlokasi di Jl. Lettu Suyitno No.2, Glendeng, Kalirejo, Kecamatan Bojonegoro, Kabupaten Bojonegoro, Jawa Timur 62119, lebih tepatnya di depan parkir Fakultas Sainstek Universitas Bojonegoro. Selama ini warung makan parkir telah menghitung biaya harga pokok produksi, akan tetapi tidak menggunakan metode apapun untuk menghitung biaya harga pokok produksinya secara rinci sesuai dengan kaidah perhitungan akuntansi biaya. Dalam observasi yang dilakukan, diketahui bahwa Warung Makan Parkiran sering kali kurang tepat dalam menentukan harga jualnya. Hal ini disebabkan karena kurang akuratnya UMKM dalam menentukan harga pokok produksi dari produk yang dihasilkan. Harga pokok produksi meliputi semua biaya yang perlu dikeluarkan dan dilakukan untuk menghasilkan produk jadi. Menurut Siswanto (2015) untuk menentukan harga pokok produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

Tabel 1. Biaya Bahan Baku UMKM Warung Makan Parkiran Per Bulan

No.	Keterangan	Perhari	Perbulan	Persatuan	Jumlah
1.	Beras	5 kg	150 kg	Rp 16.000	Rp 2.400.000
2	Bahan lauk pauk:				
	a. Tempe	5 bks	150 bks	Rp 5.000	Rp 750.000
	b. Mie bihun	2 bks	60 kg	Rp 5.000	Rp 300.000
	c. Kelapa	1 buah	30 buah	Rp 6.000	Rp 180.000
3.	Tepung	½ kg	15 kg	Rp 4.000	Rp 60.000
4.	Minyak	1 liter	4 liter	Rp 14.000	Rp 56.000
5.	Kecap	1 pcs	30 pcs	Rp 2.000	Rp 60.000
6.	Kertas Minyak	½ pack	12 pack	Rp 10.000	Rp 120.000
Total biaya bahan baku					Rp 3.926.000
Jumlah produksi (porsi) per bulan					1.500 porsi
Harga jual per porsi					Rp 5.000

Pada tabel 1 di atas diketahui bahwa perhitungan Warung Makan Parkiran hanya menghitung bahan baku untuk produksi saja, sedangkan harga jual ditentukan dengan perkiraan yaitu sebesar Rp5.000, di mana cara perhitungannya adalah total biaya bahan baku dibagi dengan jumlah porsi yang terjual selama satu bulan (sebanyak 1.500 porsi) dengan asumsi setiap harinya terjual 50 porsi (30 hari). Berdasarkan total biaya bahan baku dibagi dengan jumlah porsi terjual, maka pengelola warung menghitung dengan cara:

$Rp3.926.000 / 1500 = Rp2.617$ (asumsi harga pokok). Warung Makan Parkiran ingin mendapatkan keuntungan per porsi sebesar Rp2.383, sehingga dapat ditentukan harga jual sebesar: $Rp2.617 + Rp2.383 = Rp5.000$

Dari perhitungan di atas, diketahui bahwa pemilik Warung Makan Parkiran kurang tepat dalam menghitung biaya pokok produksi dan juga dalam menentukan harga jualnya, karena pemilik hanya menghitung biaya bahan bakunya saja tanpa menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan dalam produksinya. Hal ini mengakibatkan pemilik kesulitan dalam menentukan harga per porsi dan keuntungannya.

Metode biaya beban dan metode biaya variabel dapat didefinisikan sebagai metode penentuan harga pokok produksi. Diperlukan metode yang tepat untuk menghindari kesalahan perhitungan biaya produksi dan menghasilkan biaya yang efisien. Metode penetapan biaya beban dan penetapan biaya variabel dapat digunakan untuk menghitung biaya produksi.

Tujuan penelitian ini untuk menganalisis bagaimana harga pokok produksi dengan menggunakan metode biaya penuh (*Full costing*) diterapkan untuk menghitung harga pokok produksi suatu produk pada usaha Warung Makan Parkiran.

Setiap pengelolaan usaha pasti terdapat pengeluaran dalam proses kegiatannya, seperti transaksi membayar sewa tempat, gaji karyawan, bahan baku, dan lain sebagainya. Pengeluaran tersebut dapat dikelompokkan menjadi beberapa jenis dan klasifikasi dalam akuntansi biaya. Akuntansi biaya adalah proses menentukan dan menghitung beban yang dikeluarkan oleh perusahaan. Tujuannya untuk mengukur efisiensi dan mengendalikan pengeluaran, sehingga dapat membantu manajemen dalam mengambil keputusan dan mendapatkan keuntungan.

Pengertian biaya dalam ilmu ekonomi dan akuntansi adalah nilai moneter atau jumlah uang yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi suatu produk atau jasa. Biaya yang dikeluarkan meliputi perlengkapan, bahan baku, tenaga kerja, produk, peralatan, dan jasa. Jumlah yang dikeluarkan akan dicatat sebagai beban dalam akuntansi. Dari sudut pandang penjual, BEP (*Break Even Point*) tercapai ketika produk dapat dijual dengan harga yang sama dengan biaya produksi. Artinya, penjualan tidak akan rugi, tetapi juga tidak mendapat untung. Namun dari sudut pandang pembeli, harga pokok suatu produk disebut harga. Harga yang dimaksud adalah jumlah yang dibebankan penjual atas produk tersebut, termasuk biaya pembuatan produk tersebut dan segala *markup* yang ditambahkan oleh penjual untuk memperoleh keuntungan (Zhang Velysia, 2022).

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif, yaitu perhitungan biaya bahan baku dan pengumpulan data. Metode pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi. Teknologi pengumpulan data observasi merupakan suatu proses yang terdiri dari berbagai proses teknologi pengumpulan data (Sugiyono 2018: 145).

Peneliti melakukan wawancara secara langsung dengan pemilik UMKM dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang merujuk pada produksi. Selain itu juga metode observasi yang dilakukan secara langsung dengan cara mengamati kegiatan pemilik usaha dan karyawan dalam melayani pembeli. Dokumentasi, dengan cara mencatat rincian biaya produksi mulai dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead tetap ataupun variabel.

Agar UMKM dapat menghitung harga pokok produksi dengan tepat dan akurat, maka usaha kecil menengah ini dapat menggunakan metode *full costing*. Metode ini memperhitungkan semua biaya-biaya baik yang bersifat tetap maupun variabel. Metode *full costing* ini untuk menentukan harga pokok produksi dan harga jual (Badriah & Nurwanda, 2019).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, perhitungan biaya produksi pada warung makan parkir meliputi tiga komponen tahapan produksi yaitu permintaan harian, permintaan bulanan, dan harga satuan.

Ketiga elemen tersebut berperan penting untuk menentukan perhitungan biaya pokok mulai dari bahan baku, tenaga kerja, serta biaya overhead yang dibutuhkan untuk memproduksi makanan tersebut.

Selain dari pada rincian biaya pada tabel 1 di atas, terdapat biaya lain yang belum diperhitungkan, antara lain:

- a. Biaya Tenaga Kerja Langsung, yaitu biaya tenaga pengemasan, dan
- b. Biaya Overhead Pabrik (Tetap dan Variabel).

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Dalam kegiatan penjualan di warung ini terlibat sebanyak 1 orang yang bertugas untuk membungkus sekaligus melayani pembeli, biaya tenaga kerja dihitung dengan jumlah upah yang diterima perhari yang ditetapkan upah selama 1 bulan.

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Keterangan	Karyawan	Gaji perhari	Gaji perbulan	Jumlah
Pelayan	1	Rp 20.000	Rp 600.000	Rp 600.000
Total biaya				Rp 600.000

Pada perhitungan biaya tenaga kerja langsung diketahui bahwa gaji yang diterima karyawan perbulannya sebesar Rp600.000 diperoleh dari gaji perhari sebesar Rp20.000 ($30 \times \text{Rp}20.000 = \text{Rp}600.000$)

Biaya Overhead Pabrik

UMKM Warung Makan Parkiran membebaskan biaya overhead dalam dua bagian yaitu biaya overhead pabrik tetap terdiri dari gerobak dan gas lpg, selain itu juga biaya overhead pabrik variabel seperti biaya transportasi dan biaya listrik.

Tabel 3. Biaya Overhead Pabrik Variabel

Keterangan	Perminggu	Perbulan	Jumlah
Biaya Transportasi	Rp. 20.000	Rp. 80.000	Rp. 80.000
Biaya Listrik	Rp. -	Rp. 360.000	Rp. 360.000
Total biaya			Rp. 440.000

Tabel 4. Biaya Overhead Pabrik Tetap

Keterangan	Jumlah	
Biaya Penyusutan Gerobak	Rp 192.857	
Total biaya		Rp 192.857

Biaya overhead pabrik tetap pada Warung Makan Parkiran yaitu gerobak. Pada awal usaha ini, pemilik warung membeli gerobak untuk berjualan seharga Rp3.000.000 yang sekarang mengalami penyusutan sebesar Rp300.000, gerobak tersebut telah dipakai selama satu tahun empat bulan. Sebagaimana perhitungan biaya penyusutan seperti di bawah.

$$\text{Biaya Penyusutan} = \frac{(\text{Biaya Perolehan Aset} - \text{Nilai Residu})}{\text{Masa Manfaat Aset}}$$

$$\begin{aligned} \text{Biaya Penyusutan} &= \frac{\text{Rp}3.000.000 - \text{Rp}300.000}{16 \text{ Bulan}} \\ &= \text{Rp } 168.750 \end{aligned}$$

Tabel 5. Tabel Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing*

No	Keterangan	Total Harga
1.	Biaya bahan baku	Rp 3.926.000
2.	Biaya tenaga kerja	Rp 600.000
3.	Biaya overhead pabrik variabel	Rp 440.000
4.	Biaya overhead pabrik tetap	Rp 168.750
5.	Jumlah total	Rp 5.134.750
6.	Jumlah produksi selama 1 bulan	1.500
7.	Harga jual per porsi	Rp 3.423

Berikut perhitungan harga produksi per porsi:

$$\text{Harga produksi per porsi} = \frac{\text{Total biaya produksi}}{\text{Jumlah porsi yang dihasilkan}}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga produksi per porsi} &= \frac{\text{Rp}5.134.750}{1.500 \text{ porsi}} \\ &= \text{Rp}3.423 \end{aligned}$$

Pada perhitungan metode *full costing*, semua biaya diperhitungkan baik biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik tetap ataupun variabel.

Terdapat perbedaan nilai dari hasil perhitungan harga UMKM Warung Makan Parkiran dengan perhitungan dengan metode *full costing*. Pada perhitungan metode *full costing* memiliki nilai lebih tinggi dari perhitungan oleh UMKM warung makan parkiran, nilai harga pokok produksi yang dihasilkan dengan metode *full costing* sebesar Rp5.134.750 sedangkan menurut perhitungan pemilik UMKM Warung Makan Parkiran sebelumnya adalah sebesar Rp3.926.000, sehingga diperoleh selisih dari hasil tersebut sebesar Rp5.134.750 - Rp3.926.000 = Rp1.208.750.

Dari kedua perhitungan yang telah dijabarkan, perhitungan harga pokok yang menggunakan metode *full costing* lebih tinggi dengan harga pokok yang telah ditentukan oleh pemilik Warung Makan Parkiran. Perhitungan menurut pemilik UMKM Warung Makan Parkiran lebih rendah, karena dalam metode UMKM tersebut hanya menghitung biaya bahan baku, selain itu pemilik hanya memperkirakan harga jual yang menurutnya layak. Beda dengan perhitungan dengan metode *full costing* yang menjumlahkan semua biaya-biaya yang dikeluarkan dalam produksi.

Berdasarkan hasil dari perhitungan yang telah dilakukan, terdapat selisih perhitungan harga jual dengan dasar harga pokok produksi menggunakan metode UMKM dan harga jual dengan menggunakan metode *full costing*. Perhitungan harga produksi dengan menggunakan metode *full costing* yang diperoleh dari total biaya produksi dibagi dengan jumlah produksi selama 1 bulan yaitu sebesar Rp3.423. Sedangkan harga produksi menurut pemilik UMKM sebesar Rp2.617, maka selisih harga produksinya adalah Rp3.423 - Rp2.617 = Rp806.

Apabila pemilik tetap ingin memperoleh keuntungan per porsinya sebesar Rp2.383, maka harga jual dengan metode *full costing* adalah: Rp3.423 + Rp2.383 = Rp5.806.

SIMPULAN

Dari hasil penelitian harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* sebesar Rp5.134.750 sedangkan menurut perhitungan UMKM warung makan parkiran sebesar Rp3.926.000. Selisih antara kedua perhitungan tersebut sebesar Rp1.208.750. Harga produksi menurut pemilik UMKM Warung Makan Parkiran sebesar Rp2.617, sedangkan harga produksi menurut metode *full costing* sebesar Rp3.423, maka selisih harga produksi antara metode *full costing* dengan pemilik UMKM Warung Makan Parkiran, yaitu Rp806.

Harga jual sebelumnya adalah Rp5.000 per porsi (Menurut perhitungan pemilik dengan asumsi memperoleh laba Rp2.383). Harga jual tersebut dinilai kurang akurat karena sebenarnya pemilik hanya memperoleh laba: Rp2.383 - Rp806 = Rp1.577.

Untuk memperoleh keuntungan per porsi sebesar Rp2.383, maka harga jual yang seharusnya diberikan adalah dengan menggunakan metode *full costing*, yaitu: Rp3.423 + Rp2.383 = Rp5.806.

Hasil perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh peneliti menunjukkan bahwa perhitungan biaya produksi yang dilakukan oleh pemilik UMKM kurang tepat, karena tidak menghitung secara keseluruhan tentang pengeluaran produksi dan menentukan harga dengan cara hanya memperkirakan kelayakannya. Terlihat bahwa perbedaan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* terletak pada biaya overhead pabrik, di mana pada metode *full costing* biaya overhead pabrik dimasukkan dengan yang lainnya yaitu biaya bahan baku, dan biaya tenaga kerja langsung. Sedangkan perhitungan UMKM Warung Makan Parkiran tidak menghitung biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik, sehingga dalam penentuan harga jualnya terdahulu sebenarnya tidak memperoleh besaran laba seperti yang diharapkan.

Sebaiknya, pemilik UMKM Warung Makan Parkiran menggunakan metode *full costing* dalam perhitungan harga pokok produksi nasi kuning, karena dalam metode ini semua biaya yang dikeluarkan untuk produksi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik akan masuk ke dalam perhitungan yang lebih akurat.

DAFTAR PUSTAKA

- Badriah, E., & Nurwanda, A. (2019). Penerapan Metode Full Costing dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Pembangunan Rumah. *Moderat: Jurnal Ilmiah Ilmu Pemerintahan*, 5(4), 411-421. DOI: <http://dx.doi.org/10.25157/moderat.v5i4.3011>
- Dariana, D. (2020). Penetapan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Kain Tenun Songket Melayu. *JAS (Jurnal Akuntansi Syariah)*, 4(2), 258–270. <https://doi.org/10.46367/jas.v4i2.247>.
- Marisyah, F. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Tempe Pak Rasman Oku Selatan. *Jurnal Pemikiran dan pengembangan Ekonomi Syariah*, 7(2), 141-152.
- Purwanto, E. (2020). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing dalam Penetapan Harga Jual. *Journal of Applied Managerial Accounting*, 4(2), 248-253.
- Sia, Vely. (2022, 24 Mei). Pengertian Biaya, Jenis-jenis, dan klasifikasi. Diakses pada 30 November 2023, dari <https://www.jurnal.id/id/blog/pengertian-biaya-jenis-jenis-dan-klasifikasi-dalam-akuntansi-adalah/>.
- Siswanto, B. (2015). Manajemen Tenaga Kerja Indonesia Pendekatan Administrasi dan Operasional. (1st ed.). Jakarta: Bumi Aksara.
- Sugiyono. (2018). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Tambunan, T. (2012). *Usaha Mikro Kecil Menengah di Indonesia* (1st ed., Vol. 1). Jakarta: Selemba Empat.
- Yudhistira. (2023, 18 November). Pengertian Harga Pokok Penjualan (HPP) dan Cara Menghitungnya. Diakses pada 30 November 2023, dari <https://www.bhinneka.com/blog/harga-pokok-penjualan/>.