

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan *Metode Full Costing* dan *Variabel Costing* pada UMKM Teh Kita Bojonegoro Tahun 2023

¹ Attila Daffa Aghfi Maulana

² Arya Bayu Ardana

³ Choirul Anang

⁴ Dita Aditama Ersaq

Universitas Bojonegoro, Jawa Timur, Indonesia

¹ attiladaffaaghfimaaulana@gmail.com

² aryabayu4593@gmail.com

³ choirulnng01@gmail.com

⁴ aditama924@gmail.com

Abstract

This research aims to analyze the calculation of the monthly cost of production used by MSMEs Teh Kita Bojonegoro in 2023. Teh Kita Bojonegoro is a small and medium enterprise that operates in the field of tea production. This research was conducted to provide a better understanding of the factors that influence the cost of production. The method used in this research is descriptive analysis. The data used in this research was obtained through interviews with the owners of the Teh Kita Bojonegoro as well as documentation studies related to calculating the cost of production. Based on the calculation results, it is known that the cost of production using the full costing and variable costing methods with the assumption of production of 3,000 glasses is as follows: 1) Full costing method, the total production cost of Rp5,204,000, it is known that the production cost per glass is Rp1,735; 2) Variable Costing Method with production costs of Rp4,204,000, it is known that the production cost per glass is Rp1,401.

Keywords: *Cost of Production; Full Costing Method; Variable Costing Method; MSMEs.*

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi per bulan yang digunakan oleh UMKM Teh Kita Bojonegoro pada tahun 2023. UMKM Teh Kita Bojonegoro merupakan usaha kecil menengah yang bergerak di bidang produksi teh. Penelitian ini dilakukan untuk memberikan pemahaman yang lebih baik tentang faktor-faktor yang memengaruhi harga pokok produksi. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif. Data yang digunakan dalam penelitian ini diperoleh melalui wawancara dengan pemilik UMKM Teh Kita Bojonegoro serta studi dokumentasi terkait perhitungan harga pokok produksi. Berdasarkan hasil perhitungan diketahui harga pokok produksi (HPP) dengan menggunakan metode full costing dan variable costing dengan asumsi produksi sebanyak 3.000 gelas adalah sebagai berikut: 1) Metode Full costing, jumlah biaya produksi sebesar Rp5.204.000, maka HPP-nya Rp1.735/gelas; 2) Metode Variable Costing dengan biaya produksi sebesar Rp4.204.000, maka HPP-nya Rp1.401/gelas.

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

PENDAHULUAN

UMKM Teh Kita adalah sebuah usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang bergerak di sektor industri produksi dan penjualan minuman teh. Teh Kita Bojonegoro merupakan usaha minuman yang telah berdiri sejak tahun 2022. Sebagaimana diketahui bahwa minuman sebagai bagian dari kebutuhan hidup sehari-hari, tidak hanya memenuhi kebutuhan konsumen tetapi juga

menciptakan peluang ekonomi yang signifikan, terutama bagi UMKM. Sebagai bentuk bisnis yang beroperasi pada skala lokal dan regional, UMKM usaha minuman memiliki potensi besar untuk menciptakan nilai tambah dalam hal penciptaan lapangan kerja, pengembangan inovasi produk, dan kontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi berkelanjutan.

Dalam usahanya, penentuan biaya produksi melalui akuntansi biaya yang akurat sangat penting untuk meningkatkan daya saing bisnis es teh yang sekarang semakin kompetitif. Purwanto (2020) menyebutkan bahwa akuntansi biaya mempunyai tiga tujuan pokok, yaitu penentuan harga pokok produk, pengendalian biaya, dan pengambilan keputusan khusus.

Untuk memenuhi tujuan penentuan harga pokok produk, akuntansi biaya mencatat, menggolongkan, dan meringkas biaya-biaya pembuatan produk atau penyerahan jasa. Demikian halnya dengan Harga Pokok Produksi yang merupakan kumpulan dari biaya-biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh dan mengolah bahan baku sampai menjadi barang jadi.

Dalam pengumpulan biaya produksi sangat ditentukan oleh cara memproduksi yaitu produksi atas dasar pesanan dan produksi massa. Selama ini, dalam melakukan perhitungan harga pokok serta harga jual produknya, pihak UMKM Teh Kita belum memasukkan semua unsur biaya-biaya yang dikeluarkan secara terperinci dalam proses produksi, sehingga menghasilkan data yang kurang akurat dalam menentukan harga pokok produksi dan harga jualnya. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk menganalisis biaya produksi dengan menggunakan metode full costing dan variabel costing untuk menentukan harga jual produk UMKM Teh Kita.

Pengertian Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi menurut (Lambajang, 2013) merupakan pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan terjadi untuk memperoleh penghasilan. Sedangkan (Meldona & Prayudasari, 2013) menjelaskan bahwa harga pokok produk merupakan nilai investasi yang dikorbankan untuk mengubah bahan baku menjadi barang jadi yang mewakili jumlah biaya barang yang diselesaikan pada periode tertentu yang komponennya terdiri dari: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Harga pokok produksi adalah sejumlah nilai aktiva, tetapi apabilatahun berjalan aktiva tersebut dimanfaatkan untuk membantu memperoleh penghasilan. Dari berbagai pendapat para ahli dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi adalah semua pengorbanan yang dilakukan perusahaan untuk memproduksi suatu produk.

Tujuan dan Manfaat Penentuan Harga Pokok Produksi

Informasi harga pokok produksi yang dihitung untuk jangka waktu tertentu bermanfaat bagi manajemen untuk menentukan harga jual produk, memantau realisasi biaya produksi, menghitung laba atau rugi periodik, menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca.

Biaya

Mendefinisikan biaya sebagai suatu pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang, untuk mendapatkan barang atau jasa yang diharapkan akan memberikan keuntungan atau manfaat pada saat ini atau masa yang akan datang. Dari pendapat tersebut, dapat disimpulkan bahwa biaya merupakan suatu pengorbanan sumber daya ekonomi untuk mencapai tujuan tertentu yang bermanfaat pada saat ini atau masa yang akan datang. Biaya-biaya dari suatu pengorbanan dibentuk oleh nilai dari banyaknya kapasitas produksi yang diperlukan untuk memproduksi barang-barang.

Penggolongan Biaya

Purwanto (2020) menjelaskan bahwa dalam akuntansi biaya, umumnya penggolongan biaya ditentukan atas dasar tujuan yang hendak dicapai dengan penggolongan tersebut. Menggolongkan biaya menurut: obyek pengeluaran, fungsi pokok perusahaan, hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai, perilaku dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan, serta atas dasar jangka waktu manfaatnya. Klasifikasi biaya apabila dikaitkan dengan dapat tidaknya dikendalikan. Biaya dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu, biaya terkendali dan biaya tak terkendali. Biaya terkendali adalah biaya di mana manajer dapat memengaruhi ada

tidaknya dan besar kecilnya biaya tersebut. Sedangkan biaya tak terkendali, merupakan biaya di mana manajer tidak dapat memengaruhi suatu biaya melalui kebijakannya. Dengan adanya pengalokasian biaya, produk yang dihasilkan mencerminkan total biaya produksi secara keseluruhan. Apabila alokasi dapat dilakukan secara tepat, maka penghitungan harga pokok produksi juga dapat dilakukan dengan tepat, sehingga dapat digunakan untuk analisa profitabilitas dan mempermudah dalam pengambilan keputusan.

Metode Penentuan Harga Pokok Produk

Metode penentuan harga pokok produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi. Dalam memperhitungkan unsur biaya ini, terdapat dua pendekatan yaitu (Magfirah & Syam BZ, 2016):

1. Full Costing

Full costing merupakan metode penentuan biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Perhitungan Full Costing dengan menjumlahkan seluruh komponen biaya tanpa memperhitungkan produk yang sudah terjual atau belum.

2. Variabel Costing

Variable costing merupakan metode penentuan kos produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel. Dalam variabel costing ada istilah periode cost yang merujuk pada biaya tetap yang digunakan walaupun produk belum terjual.

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Kabupaten Bojonegoro, tepatnya di jalan Tumbrasanom, Desa Tumbrasanom, Kecamatan Kedungadem khususnya di UMKM Teh Kita. Adapun teknik yang dilakukan dalam pengumpulan data, yaitu wawancara dan studi pustaka.

Untuk jenis data yang dibutuhkan yaitu: 1) Kuantitatif, yaitu data dalam bentuk angka-angka seperti informasi biaya; dan 2) Kualitatif, yaitu sumber data yang langsung didapat ke objek penelitian. Adapun sumber data yang digunakan peneliti adalah data primer, yaitu data yang dikumpulkan sendiri oleh peneliti dari objek penelitian. Data jenis ini berasal dari observasi, wawancara dan konsultasi terhadap pihak-pihak yang bersangkutan. Data primer pada UMKM Teh Kita antara lain:

a) Produksi Teh:

- Jumlah produksi teh yang dihasilkan oleh UMKM.
- Jenis teh yang diproduksi (hitam, hijau, putih, dan lain-lain).

b) Tenaga Kerja:

- Jumlah pekerja yang terlibat dalam industri teh di tingkat UMKM.

c) Omzet dan Pendapatan

- Omzet bulanan atau pendapatan rata-rata UMKM teh.
- Pertumbuhan omzet dari tahun ke tahun.

d) Tantangan dan Hambatan

- Tantangan utama yang dihadapi oleh UMKM teh.
- Faktor-faktor yang memengaruhi pertumbuhan dan keberlanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini berfokus pada penjualan minuman es teh dengan berbagai varian rasa pada UMKM Teh Kita. Penghitungan harga pokok produksi yaitu dengan menghitung biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik, adapun penghitungan biaya dapat diuraikan sebagai berikut:

Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 1. Biaya Bahan Baku

Jenis Bahan Baku	Kuantitas	Biaya	Total biaya
Teh celup kemasan	6 pack	Rp 15.000	Rp 80.000
Air galon	10 galon	Rp 5.000	Rp 50.000
Es batu	10 pack	Rp 6.500	Rp 65.000
Sirup marjan	10 botol	Rp 18.000	Rp 180.000
Yakult	5 pack	Rp 11.000	Rp 55.000
Gula pasir	20 kg	Rp 12.500	Rp 250.000
Bubuk perisa buah	10 pack	Rp 12.000	Rp 120.000
Sprite 1.5 L	6 botol	Rp 14.000	Rp 84.000
Susu Sachet	10 renceng	Rp 8.500	Rp 85.000
Total Biaya Bahan Baku			Rp 969.000

Sumber: Data diolah (2023).

Dari tabel di atas didapatkan total biaya bahan baku yang digunakan untuk memproduksi es teh dalam sebulan adalah sebesar Rp969.000.

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Pada proses pembuatan Es Teh Kita ada biaya tenaga kerja langsung yaitu

1. Bagian Admin dan pembukuan
Hanya ada satu karyawan bagian admin dan pembukuan
Gaji karyawan/bulan = Rp700.000
2. Bagian Kasir dan penjualan
Hanya ada satu karyawan di bagian ini
Gaji karyawan/bulan = Rp700.000
3. Bagian membuat produk es teh
Hanya ada satu karyawan di bagian ini
Gaji karyawan/bulan = Rp700.000
4. Bagian press cup
Karyawan di bagian ini merupakan karyawan yang sama di bagian membuat produk es teh
5. Bagian perebusan teh
Karyawan di bagian ini merupakan karyawan yang sama di bagian membuat produk es teh.

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Bagian	Jumlah	Total biaya (Per Hari)	Hari	Total Upah Per Bulan
Admin dan pembukuan	1	Rp 23.333	30	Rp. 700.000
Kasir dan penjualan	1	Rp 23.333	30	Rp.700.000
Membuat produk es teh	1	Rp 23.333	30	Rp.700.000
Total Biaya Tenaga Kerja				Rp 2.100.000

Sumber: Data diolah (2023).

Biaya Overhead Pabrik

Tabel 3.1 Biaya Bahan Pelengkap

Jenis bahan baku	Kuantitas	Biaya	Total biaya
Gelas Cup Ukuran 22 oz	10 pack	Rp 25.000	Rp 250.000
Sedotan Steril (isi 300)	5 pack	Rp 17.000	Rp 85.000
Plastik Press Cup	5 pack	Rp 60.000	Rp 300.000
Total Biaya Bahan			Rp 635.000

Sumber: Data diolah (2023).

Dari tabel di atas didapatkan total biaya bahan baku pelengkap yang termasuk dalam biaya overhead pabrik yang digunakan untuk memproduksi es teh dalam sebulan adalah sebesar Rp635.000.

Tabel 3.2 Biaya Overhead Pabrik Tetap

Keterangan	Jumlah
Gaji Pimpinan	Rp 1.000.000

Sumber: Data diolah (2023).

Tabel 3.3 Biaya Overhead Pabrik Variabel

Keterangan	Jumlah
Biaya Listrik	Rp 500.000
Biaya Bahan Pelengkap	Rp 635.000

Sumber: Data diolah (2023).

Dari tabel di atas peneliti melakukan pengelompokan pada biaya overhead yaitu bahan baku pelengkap karena merupakan diluar biaya bahan baku langsung dan melakukan perhitungan pada biaya listrik yang digunakan selama memproduksi pesanan es teh, sehingga didapatkan **total keseluruhan BOP yaitu Rp. 1.135.000.**

Harga Pokok Produksi

Yaitu biaya yang diakumulasikan dari biaya bahan baku ditambah biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.

Tabel 4. Biaya Produksi

Keterangan	Jumlah
Biaya Bahan Baku	Rp 969.000
Biaya Tenaga Kerja Lagsung	Rp 2.100.000
Biaya Tetap	Rp 1.000.000
Biaya Variabel	Rp 1.135.000
Total Biaya	Rp 5.204.000

Sumber: Data diolah (2023).

Tabel di atas menunjukkan ringkasan biaya pembuatan es teh selama 1 bulan. Diketahui Biaya Bahan Baku Rp969.000; Biaya Tenaga Kerja Langsung Rp2.100.000; Biaya Tetap Rp1.000.000; Biaya Variabel Rp1.135.000; dan Total biaya dari pembuatan es teh adalah adalah Rp5.204.000. Apabila dihasilkan 3000 gelas es teh selama 1 bulan, maka asumsi harga pokok produksi per gelasnya adalah $Rp5.204.000:3000$ yaitu Rp1.735.

Laporan HPP berdasarkan Metode Full Costing

Bahan baku	Rp 969.000
Tenaga kerja langsung	Rp 2.100.000
Overhead Pabrik Variabel	Rp 1.135.000
Overhead Pabrik tetap	Rp 1.000.000
Total Biaya Produksi Variabel	Rp 5.204.000

Laporan (HPP) berdasarkan Metode Variabel Costing

Bahan baku	Rp 969.000
Tenaga kerja langsung	Rp 2.100.000
Overhead Pabrik Variabel	Rp 1.135.000
Total Harga Pokok Produksi Variabel	Rp 4.204.000

Berdasarkan hasil perhitungan harga pokok produksi (HPP) dengan menggunakan metode full costing dan variable costing di atas, maka HPP pergelas diketahui sebagai berikut: Metode 1. Full costing, jumlah biaya produksi sebesar Rp5.204.000 dibagi jumlah produksi sebanyak 3.000 gelas, maka HPP-nya Rp1.735/gelas, sedangkan dengan menggunakan metode variable costing dengan biaya produksi sebesar Rp4.204.000 dibagi jumlah produksi sebanyak 3.000 gelas, maka HPP-nya Rp1.401/gelas.

SIMPULAN

Perhitungan harga pokok produksi (HPP) dilakukan dengan cara mengakumulasikan total biaya produksi dengan menjumlahkan seluruh unsur biaya produksi. Harga jual adalah jumlah atau akumulasi biaya produksi ditambah dengan biaya lainnya ditambah jumlah laba yang diinginkan oleh perusahaan.

Perhitungan harga pokok produksi merupakan faktor kunci dalam menentukan keuntungan melalui harga jual. Dalam penelitian ini, ditemukan bahwa harga pokok produksi perbulan pada metode variable costing sebesar Rp4.204.000, sedangkan pada metode full costing sebesar Rp5.204.000.

Penelitian ini memberikan pemahaman yang lebih baik tentang perhitungan harga pokok produksi pada UMKM Teh Kita. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan bagi UMKM sejenis dalam mengoptimalkan perhitungan harga pokok produksi mereka.

DAFTAR PUSTAKA

- Lambajang, Amelia. (2013). Analisis Perhitungan Biaya Produksi Menggunakan Metode Variabel Costing PT. Tropica Cocoprima. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 1(3), 673–683.
- Maghfirah, Mifta., & Fazli Syam BZ. (2016). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Penerapan Metode Full Costing Pada UMKM Kota Banda Aceh.” *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi (JIMEKA)*, 1(2), 59-70.
- Meldona, M., & Prayudasari, Z. R. (2013). Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Activitybased Costing (ABC) Untuk Peningkatan Keunggulan Kompetitif pada PT Inka (Persero) Madiun. *Iqtishoduna: Jurnal Ekonomi Islam*, 9(2), 164–175.
- Purwanto, Eko. (2020). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing dalam Penetapan Harga Jual. *Journal of Applied Managerial Accounting*, 4(2), 248–253.