

---

## PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI

Andi Maulana Johari<sup>1</sup>, Siti Rahmah Sibuea<sup>2</sup>, Wirda Novarika<sup>3</sup>

[andimaulanajo@gmail.com](mailto:andimaulanajo@gmail.com)<sup>1</sup>, [rahmahsibuea67@gmail.com](mailto:rahmahsibuea67@gmail.com)<sup>2</sup>, [wirda@ft.uisu.ac.id](mailto:wirda@ft.uisu.ac.id)<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Universitas Muhammadiyah Makassar, Indonesia

### ABSTRACT

*Calculation of the cost of production is information on costs for a company in determining product selling prices. Production costs are costs related to the products obtained, elements of product costs in the form of raw material costs, direct labor costs and factory overhead costs. This cost element is used as a basis for determining the cost of production and determining the selling price. This research aims to determine the determination of the cost of production using the full costing method.*

*The research results showed that the calculation of the cost of production using the full costing method compared to the cost of production used by company calculations gave different results. There is a difference in the basic product price of Rp. 33,007 and Rp. 32,000 for green bean bread, Rp. 38,249 and 37,000 for red bean bread. Calculations using the full costing method are better because they detail all costs related to the production process so that the results obtained show accurate results incurred during the production process.*

**Keywords:** *Knowing Production Costs, Calculating Cost of Goods Production, Selling Price, Using Full Costing Method.*

### ABSTRAK

Perhitungan harga pokok produksi merupakan suatu informasi biaya pada suatu perusahaan dalam menentukan harga jual produk. Biaya produksi adalah biaya yang berkaitan dengan produk yang diperoleh, unsur biaya produk berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Unsur biaya ini digunakan sebagai dasar untuk penentuan harga pokok produksi dan

---

menentukan harga jual. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penentuan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*.

Hasil penelitian yang didapatkan bahwa dari perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* dibandingkan dengan harga pokok produksi yang digunakan dengan perhitungan perusahaan memberikan hasil yang berbeda. Terdapat perbedaan harga pokok produk sebesar Rp.33.007 dan Rp.32.000 untuk roti kacang hijau, Rp.38.249 dan 37.000 untuk roti kacang merah. Perhitungan menggunakan metode *full costing* lebih baik karna merincikan seluruh biaya yang terkait dengan proses produksi sehingga hasil yang di peroleh menunjukkan hasil yang akurat yang di keluarkan selama proses produksi.

**Kata Kunci:** Mengetahui Biaya Produksi, Menghitung Harga Pokok Produksi, Harga Jual, Menggunakan Metode *Full Costing*.

---

## PENDAHULUAN

Biaya merupakan komponen utama dalam penentuan harga jual suatu produk dan jasa. Apabila dikaitkan dengan volume produksi biaya dapat dibedakan atas biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk mempertahankan kemampuan beroperasi perusahaan pada tingkat kapasitas tertentu, biaya ini mempunyai jumlah yang tetap dalam kisar perubahan volume tertentu, sedangkan biaya variabel adalah biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan volume kegiatan dan dapat ditelusuri secara langsung dengan kegiatan yang menyebabkan terjadinya suatu biaya.

Dalam menghitung harga pokok produksi terdapat beberapa faktor atau informasi yang dibutuhkan antara lain, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *Overhead* pabrik. Ketiga informasi tersebut nantinya akan digunakan sebagai salah satu acuan dalam menentukan harga pokok produksi. Dalam menentukan harga pokok produksi terdapat dua metode yaitu metode *Full Costing* dan *Variabel Costing*. Pada metode *Full Costing* perhitungan dilakukan berdasarkan seluruh biaya baik itu biaya tetap atau biaya *Variable* karena salah satu cara untuk mengendalikan biaya yaitu dengan menghitung harga pokok produksi dalam menentukan harga jual produk. Perhitungan harga pokok produksi akan dapat membantu

perusahaan dalam melakukan perencanaan produksi, pengawasan pada saat produksi, serta pengendalian dalam biaya produksi. Dengan adanya hal ini perusahaan dapat mengetahui penyebab terjadinya atau kesalahan dalam penetapan harga pokok produksi sehingga tujuan yang telah ditetapkan dapat terwujud.

UD. Harum manis merupakan pabrik yang memproduksi jajan berupa roti kacang. Dalam melakukan pengolahannya UD. Harum Manis hanya memproduksi dua varian rasa yaitu rasa kacang hijau dan kacang merah (hitam) dan menghasilkan sebanyak 500-800 Kotak/Hari dalam produksi normal nya. Dalam penelitian yang dilakukan di UD. Harum Manis peneliti menemukan kurangnya dilakukan pengawasan dalam penentuan biaya pokok produksi serta dalam menentukan harga jual produk roti kacang, penentuan biaya pokok produksi roti kacang dilakukan dengan menggunakan taksiran tanpa melakukan perhitungan yang akurat sehingga peneliti termotivasi untuk melakukan penelitian dengan judul **“Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Kacang Cap Rajawali Menggunakan Metode *full costing***

**Pada UD. Harum Manis Kota Tebing Tinggi ”.**

## TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1 Biaya

#### 2.1.1 Pengertian Biaya

Persoalan biaya tidak bisa dipisahkan dari kegiatan perusahaan, baik yang berhubungan secara langsung atau tidak langsung dengan barang atau pun jasa yang dihasilkan. Selain itu juga biaya merupakan salah satu informasi yang sangat penting dalam pengelolaan perusahaan. Setiap organisasi atau perusahaan yang dihadapkan pada masalah biaya akan mengembangkan konsep dan istilah biaya menurut kebutuhannya masing-masing, karena biaya dapat dipandang berdasarkan kondisi dan tujuan yang berbeda. Namun pada dasarnya biaya adalah harga pokok yang dimanfaatkan untuk memperoleh suatu pendapatan. Dalam penetapan harga jual, tujuan penetapan biaya merupakan titik fokus pembahasan. Tujuan penetapan biaya adalah untuk membenkan nilai atau harga atas suatu produk atau jasa. Konsep biaya yang berbeda untuk tujuan yang berbeda dapat digunakan untuk memperoleh informasi tentang biaya. Untuk masing-masing biaya masalah yang berbeda dibutuhkan jenis informasi

yang berbeda pula. Jenis informasi biaya yang dibutuhkan sangat tergantung pada sudut pendekatan dan tujuan dan penetapan biaya tersebut. Untuk itu perlu diketahui definisi dan batasan mengenai konsep biaya. (Bustami, Bastian dan Nurlela, 2013)

### 2.1.2 Jenis-jenis Biaya

Berdasarkan fungsi pokok perusahaan biaya dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu biaya produksi dan biaya non produksi dapat dilihat sebagai berikut

#### a. Biaya Produksi

Biaya produksi yaitu semua biaya yang berhubungan dengan fungsi produksi atau kegiatan pengolahan bahan baku menjadi produk, berikut termasuk biaya produksi:

##### 1. Biaya bahan baku

Biaya bahan baku adalah harga perolehan dari bahan baku yang dipakai dalam pengolahan produk.

##### 2. Biaya tenaga kerja langsung

Biaya tenaga kerja langsung adalah balas jasa yang diberikan kepada karyawan pabrik yang manfaatnya dapat diidentifikasi atau diikuti jejaknya pada produk tertentu yang dihasilkan perusahaan.

##### 3. Biaya *overhead* pabrik

Biaya *overhead* pabrik adalah biaya produksi selain biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung, Contoh : biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja tak langsung, biaya penyusutan aktiva tetap, dan sebagainya.

#### b. Biaya Non Produksi

Biaya non produksi adalah biaya yang tidak berhubungan langsung dengan kegiatan utama perusahaan dimana biaya non produksi akan mengalami kenaikan saat aktivitas perusahaan bertambah, tetapi tidak akan banyak berkurang pada saat aktivitas perusahaan menurun. Berikut termasuk biaya non produksi :

##### 1. Biaya pemasaran

Biaya pemasaran yaitu biaya dalam rangka penjualan produk selesai sampai dengan pengumpulan piutang menjadi kas. Biaya ini meliputi biaya untuk melaksanakan:

###### a. Fungsi penjualan

###### b. Fungsi penggudangan produk selesai

###### c. Fungsi pengepakan dan pengiriman

###### d. Fungsi advertensi

###### e. Fungsi pemberian kredit dan pengumpulan piutang

f. Fungsi pembuatan faktur dan administrasi penjualan

2. Biaya administrasi dan umum

Biaya administrasi dan umum yaitu semua biaya yang berhubungan dengan fungsi administrasi dan umum. Biaya keuangan adalah semua biaya yang terjadi dalam melaksanakan fungsi keuangan, misalnya: Biaya bunga.

## 2.2 Harga Pokok Produksi

### 2.2.1 Pengertian Harga Pokok Produksi

Menurut Supriyono (2013: 288), harga pokok produksi adalah semua elemen biaya yang diproduksi baik tetap maupun variabel". Bastian (2008:40) penentuan harga pokok adalah bagaimana memperhitungkan biaya kepada suatu produk atau pesanan atau jasa, yang dapat dilakukan dengan cara memasukkan seluruh biaya produksi atau hanya memasukkan unsur biaya produksi variabel saja."

### 2.2.2 Manfaat Harga Pokok Produksi

Manfaat harga pokok produksi menurut Mulyadi (2015:71) manfaat informasi harga pokok produksi adalah sebagai berikut:

- Menentukan harga jual produk.
- Memantau realisasi biaya produksi.

c. Menghitung laba atau rugi periode tertentu.

d. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca.

### 2.2.3 Tujuan Penentuan Harga Pokok Produksi

Penentuan harga pokok produksi bertujuan untuk mengetahui berapa besar biaya yang dikorbankan dalam hubungannya dengan pengolahan bahan baku menjadi barang jadi yang siap untuk dipakai dan dijual, penentuan harga pokok produksi sangat penting dalam suatu perusahaan dan sumber informasi bagi pimpinan untuk mengambil keputusan.

### 2.2.4 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2015) pengertian metode *full costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi kedalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang bersifat variabel maupun tetap.

### 2.2.5 Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi

Dalam memproduksi suatu produk akan diperlukan beberapa biaya untuk mengelola bahan baku

menjadi produk jadi siap dijual. Dalam harga pokok produksi, biaya produksi yang bersangkutan dengan pengolahan bahan mentah menjadi produk jadi, biaya dalam perusahaan manufaktur dikelompokkan menjadi dua. Kelompok biaya (Rudianto 2012:157) sebagai berikut:

a. Biaya produksi, terdiri dari:

Biaya bahan baku

Biaya tenaga kerja langsung

Biaya overhead Pabrik

Biaya bahan baku penolong  
(bahan tidak langsung)

Biaya tenaga kerja tidak langsung  
(biaya tenaga kerja penolong)

Biaya pabrik lain adalah biaya-biaya tambahan yang dibutuhkan untuk menghasilkan suatu produk selain biaya bahan penolong dan biaya tenaga kerja penolong

b. Biaya non produksi terdiri dari:

Biaya pemasaran

Biaya administrasi dan umum.

### 2.2.6 Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi

Mulyadi (2015:17) menjelaskan bahwa metode penentuan kos produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam kos produksi, Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam kos produksi, terdapat 2 pendekatan:

#### 1. Full Costing

Dalam pendekatan *full costing*, taksiran biaya penuh yang dipakai sebagai dasar penentuan harga jual terdiri dari yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun yang berperilaku tetap seperti berikut:

Biaya Bahan Baku xxx

Biaya Tenaga Kerja Langsung xxx

Biaya Overhead Tetap xxx

Biaya Overhead Variabel xxx +

Biaya Produksi xxx

#### 2. Variabel costing

Variabel 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. Dengan demikian kos produksi menurut metode variabel costing terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini:

Biaya Bahan Baku xxx

Biaya Tenaga Kerja Langsung xxx

Biaya Overhead Variabel xxx

±

Biaya produksi variabel xxx

Perbedaan antara metode *full costing* dan *variabel costing* sebetulnya terletak pada perlakuan biaya tetap

produksi tidak langsung. Dalam metode *full costing* dimasukkan unsur biaya produksi karena masih berhubungan dengan pembuatan produk berdasar tarif (*budget*), sehingga apabila produksi sesungguhnya berbeda dengan tarifnya maka akan timbul kekurangan atau kelebihan pembebanan. Tetapi pada *variabel costing* memperlakukan biaya produksi tidak langsung tetap bukan sebagai unsur harga pokok produksi, tetapi lebih tepat dimasukkan sebagai biaya periodik, yaitu dengan membebankan seluruhnya ke periode dimana biaya tersebut dikeluarkan sehingga dalam *variabel costing* tidak terdapat pembebanan lebih atau kurang. Menurut metode harga pokok penuh selisih antara tarif yang ditentukan di muka dengan Biaya Overhead Pabrik sesungguhnya dapat diperlakukan sebagai penambah atau pengurang harga pokok produk yang belum laku dijual (harga pokok persediaan).

### 2.2.7 Penetapan Harga Jual

#### 1. Harga Jual

Penetapan Harga adalah proses memilih apa yang bakal diterima sebuah syarat sebagai pertukaran untuk produknya. Menurut Supriyono (2013:211) "Harga jual merupakan jumlah moneter yang dibebankan oleh

suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan. Menurut Mulyadi (2015:78) Pada prinsipnya harga jual harus dapat menutupi biaya penuh ditambah dengan laba yang wajar. Harga jual sama dengan biaya produksi ditambah laba.

## METODE PENELITIAN

### 3.1 Tempat dan Waktu Penelitian

Tempat penelitian dilakukan di Jl. Kapten Tandean, No.8 B, Komplek Bisnis Central Tambangan, Kecamatan Tebing Tinggi, Kota Tebing Tinggi, Sumatra Utara.

### 3.2 Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode yang dilakukan pada penelitian ini ialah metode kuantitatif baik pada saat melakukan pengumpulan dan pengolahan data dimana data yang dikumpulkan berupa data investasi, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* mesin dan sebagainya yang akan diambil pada UD. Harum Manis, sedangkan pengolahan data akan dilakukan dengan penggunaan metode *Full Costing*

### 3.3 Sumber Data

Sumber data pada peneliti ini terbagi dua yaitu sumber data Primer dan Sekunder, dimana primer

didapatkan dari perusahaan berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *Overhead* pabrik tetap dan Biaya *Overhead* pabrik *variabel*, sedangkan data skunder akan diperoleh dengan melakukan wawancara kepada selaku pemilik UD. Harum Manis yang berhubungan dengan pendukung terhadap data primer.

### 3.4 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang dilakukan pada penelitian ini yaitu sebagai berikut :

#### 1. Wawancara

Wawancara dilakukan kepada pemilik UD. Harum Manis yang bertujuan untuk mendapatkan informasi tentang produksi roti kacang sebagai bahan pendukung data yang diperlukan pada penelitian ini.

#### 2. Pengumpulan data Biaya

Pada bagaian ini akan dilakukan pengumpulan data yang berhubungan dengan Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja, Biaya *Overhead* Pabrik Tetap dan Biaya *Overhead* Pabrik *Variabel* yang bertujuan untuk pengolahan data pada penelitian ini sesuai dengan metode *Full Costing*

### 3.5 Metode pengolahan Data

Metode pengolahan data pada penelitian ini akan menggunakan metode *Full Costing* yang bertujuan untuk mengetahui biaya produksi,

dimana sebelum melakukan penentuan biaya-biaya sebagai berikut:

#### 1. Penentuan biaya produksi

Dalam melakukan penentuan biaya produksi diperlukan data biaya sebagai berikut :

- a. Biaya bahan baku
- b. Biaya tenaga kerja
- c. Biaya *overhead* pabrik
- d. Biaya *overhead* pabrik *variabel*

Setelah melakukan pencarian terhadap biaya yang diatas maka akan dilakukan pencarian terhadap biaya produksi dengan menggunakan rumus sebaga berikut :

$$\text{Biaya Produksi} = \text{Biaya Bahan Baku} + \text{Biaya tenaga kerja} + \text{Biaya } \textit{overhead} \text{ pabrik} + \text{Biaya } \textit{overhead} \text{ pabrik } \textit{variabel}.$$

#### 2. Penentuan harga pokok produk

Penentuan harga pokok produk dapat dilakukan dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Harga Pokok Produksi} = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Total Produksi}}$$

#### 3. Pendapatan

Penentuan pendapatan dapat diketahui dengan melakukan pencarian pendapatan bersih dengan menggunakan rumus :

$$\text{Pendapatan bersih} = \text{Pendapatan} - \text{Modal}.$$

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 4.2 Pengolahan Data

Pada pembahasan penelitian ini terdapat perbedaan antara perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dan menurut metode *full costing*. Dapat di lihat pada tabel berikut :

#### 4.2.1 Perhitungan Harga pokok Produksi Menurut Perusahaan

Dalam menentukan harga pokok produksi perusahaan hanya menghitung dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan jumlah produksi langsung untuk menentukan harga jual , dapat di lihat perhitungan sebagai berikut:

**Tabel 4.6. Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Kacang hijau Pada Bulan Juli Tahun 2024**

Keterangan	Kebutuhan	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
<b>Bahan Baku</b>			
Kacang Hijau	3.000 kg	28.000	84.000.000
Tepung Terigu	5.000 kg	13.000	65.000.000
Telur	460 Papan	57.000	26.220.000
Gula	1.300 kg	18.000	23.400.000
Garam	70 Kg	8000	560.000
Mentega	400 kg	20.000	8.000.000
<b>Biaya Penolong</b>			
Minyak Goreng	80 Liter	19.000	1.520.000
Wijen	40 Kg	53.000	2.120.000

Biaya Tenaga Kerja			
Tenaga kerja	40 Orang	1.800.000	40.200.000
Biaya Over ad Pabrik			
Listrik & Air	1 Bulan		5.000.000
Gas	3 Tabung	180.000	540.000
Telepon	1 Bulan		200.000
Kotak Pecking	10.000 Kotak	1.500	15.000.000
<b>Total Biaya</b>			<b>271.760.000</b>
Jumlah Produksi			10.000 Kotak
HPP			27.176

**Harga Jual = Biaya Total + (Laba Yang di Harapkan 20% x Biaya Total)**

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual} &= \text{Rp.271.760.000} + (20\% \times \text{Rp.271.760.000}) \\
 &= \text{Rp.271.760.000} + \\
 &\text{Rp.54.352.000} \\
 &= \text{Rp.326.112.000} : 10.000 \\
 &= \text{Rp.32.611,2}
 \end{aligned}$$

**Tabel 4.7. Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Kacang Merah (Hitam) Pada Bulan Juli Tahun 2024**

Keterangan	Kebutuhan	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
<b>Bahan Baku</b>			
Kacang Merah	2.000 kg	36.000	72.000.000

Tepung Terigu	3.000 kg	13.000	39.000.000
Telur Papan	200	57.000	11.400.000
Gula	700 kg	18.000	12.600.000
Garam	30 kg	8000	240.000
Mentega	168 kg	20.000	3.360.000
<b>Bahan Penolong</b>			
Minyak Goreng	40 Liter	19.000	760.000
Wijen	20 Kg	53.000	1.060.000
<b>Biaya Tenaga Kerja</b>			
Tenaga kerja	40 Orang	1.800.000	32.200.000
<b>Biaya Overhead Pabrik Variabel</b>			
Listrik & Air	1 Bulan		5.000.000
Gas	3 Tabung	180.000	540.000
Telepon	1 Bulan		200.000
Kotak Pecking	6000 kotak	1.500	9.000.000
<b>Total Biaya</b>			<b>187.360.000</b>
Jumlah Produksi			6000 kotak
HPP			31.226,6

**Harga Jual = Biaya Total + (Laba Yang di Harapkan 20% x Biaya Total)**

$$\begin{aligned} \text{Harga jual} &= \text{Rp.187.360.000} + (20\% \times \text{Rp.187.360.000}) \\ &= \text{Rp.187.360.000} + \text{Rp.37.472.000} \\ &= \text{Rp.224.832.000} : 6000 \\ &= \text{Rp. 37.472} \end{aligned}$$

Dari perhitungan harga pokok produksi di atas dapat dilihat ada 2 varian rasa. Karna pada saat penelitian perusahaan hanya memproduksi 2 Jenis roti kacang dan harga jualnya

pun berbeda yaitu kacang hijau Rp.32.611,2 perusahaan membulatkan dengan harga Rp.32.000. Sedangkan kacang merah atau kacang hitam Rp.37.472 dan perusahaan membulatkannya menjadi Rp.37.000.

#### 4.2.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing*

**Tabel 4.8. Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Kacang hijau Pada Bulan Juli Tahun 2024**

Keterangan	Kebutuhan	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
<b>Bahan Baku</b>			
Kacang Hijau	3.000 kg	28.000	84.000.000
Tepung Terigu	5.000 kg	13.000	65.000.000
Telur Papan	460	57.000	26.220.000
Gula	1.300 kg	18.000	23.400.000
Garam	70 Kg	8000	560.000
Mentega	400 kg	20.000	8.000.000
<b>Bahan Penolong</b>			
Minyak Goreng	80 Liter	19.000	1.520.000
Wijen	40 kg	53.000	2.120.000
<b>Biaya Tenaga Kerja</b>			
Tenaga kerja	40 Orang	1.800.000	40.200.000
<b>Biaya Overhead Pabrik</b>			
Listrik & Air	1 Bulan	5.000.000	5.000.000
Gas	3 Tabung	180.000	540.000

Telepon	1 Bulan		200.000
Transportasi Pemasaran	1 Bulan		1.000.000
Pemeliharaan Mesin	1 Bulan		1.000.000
Kotak Packing	10.000 Kotak	1.500	15.000.000
<b>Biaya Penyusutan</b>			
Gedung		625.000	583.333
Drum	1 Unit	22.222	16.666
Penggiling Kacang	2 Unit	57.291	45.833
Mixer	4 Unit	458.333	416.666
Timbangan	2 Unit	38.333	33.333
Baskom Stainless	50 Unit	78.333	66.666
Loyang Pemanggang	100 Unit	70.833	58.333
Oven	1 Unit	863.175	666.666
<b>Total Biaya</b>			<b>275.647.496</b>
Jumlah Produksi			10.000 Kotak
HPP			27.564

Garam	30 kg	8000	240.000
Mentega	168 kg	20.000	3.360.000
<b>Bahan Penolong</b>			
Minyak Goreng	40 Liter	19.000	760.000
Wijen	20 kg	53.000	1.060.000
<b>Biaya Tenaga Kerja</b>			
Tenaga kerja	40 Orang	1.800.000	32.200.000
<b>Biaya Overhead Pabrik</b>			
Listrik & Air	1 Bulan	5.000.000	5.000.000
Gas	3 Tabung	180.000	540.000
Telepon	1 Bulan	200.000	200.000
Transportasi Pemasaran	1 Bulan		1.000.000
Pemeliharaan Mesin	1 Bulan		1.000.000
Kotak Packing	6.000 Kotak	1.500	9.000.000
<b>Biaya Penyusutan</b>			
Gedung		625.000	583.333
Drum	1 Unit	22.222	16.666
Penggiling Kacang	2 Unit	57.291	45.833
Mixer	4 Unit	458.333	416.666
Timbangan	2 Unit	38.333	33.333
Baskom Stainless	50 Unit	78.333	66.666
Loyang Pemanggang	100 Unit	70.833	58.333
Oven	1 Unit	863.175	666.666
<b>Total Biaya</b>			<b>191.247.496</b>
Jumlah Produksi			6.000Kota
HPP			31.874,5

❖ **Harga Jual = Biaya Total + (Laba Yang di Harapkan 20% x Biaya Total)**

Harga Jual = Rp.275.647.496 + ( 20% x Rp.275.647.496 ) = Rp. 275.647.496 + Rp.55.129.499,2 = Rp.330.776.995 : 10.000 = Rp.33.077,6

**Tabel 4.9. Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Kacang Merah (Hitam) Pada Bulan Juli Tahun 2024**

Keterangan	Kebutuhan	Harga Satuan (Rp)	Total ( Rp )
<b>Bahan Baku</b>			
Kacang Merah	2.000 kg	36.000	72.000.000
Tepung Terigu	3.000 kg	13.000	39.000.000
Telur	200 Papan	57.000	11.400.000
Gula	700 kg	18.000	12.600.000

**Harga Jual = Biaya Total + (Laba Yang di Harapkan 20% x Biaya Total)**

Harga Jual = Rp.191.247.496 + ( 20% x Rp.191.247.496) = Rp. 191.247.496 + Rp.38.249.499,2

$$= \text{Rp.}229.496.995 : 6.000$$

$$= \text{Rp.}38.249$$

**Tabel 4.10 Perbandingan  
 Perhitungan Hpp Perusahaan dan  
 Hpp Menurut Metode *full costing***

Jenis	Perhitungan Perusahaan	Metode <i>Full Costing</i>	Selisih
Kacang Hijau	Rp. 32.000	Rp. 33.077	Rp.1.077
Kacang Merah	Rp. 37.000	Rp. 38.249	Rp1.249

Terdapat perbedaan antara penentuan harga jual menurut metode perusahaan dengan metode *full costing*. Berdasarkan hasil perhitungan harga jual menurut perusahaan dengan varian rasa kacang hijau sebesar Rp.34.000 sedangkan metode *full costing* Rp.33.077 sehingga terdapat selisih sebesar Rp.1.077. Kemudian menurut metode perusahaan untuk kacang merah Rp.37.000 sedangkan metode *full costing* Rp.38.249. sehingga terdapat selisih Rp.1.249. Artinya terdapat perbedaan antara penentuan harga jual menurut metode perusahaan dan metode *full costing*.

**4.2.3 Perhitungan Keuntungan Dengan Menggunakan Metode Perusahaan Dan Metode *Full Costing***

1. Perhitungan keuntungan Pada UD. Harum Manis Roti Kacang

Cap Rajawali Kota Tebing Tinggi Menurut Perusahaan Menghitung keuntungan roti kacang pada UD. Harum Manis Cap Rajawali Kota tebing Tinggi dengan cara : Penjualan - Modal

**Penjualan:**

$$\text{Kacang Hijau} : 32.000 \times 10.000 \text{ kotak}$$

$$= \text{Rp.}320.000.000$$

$$\text{Kacang Merah} : 37.000 \times 6.000 \text{ kotak}$$

$$= \text{Rp.}222.000.000 +$$

$$= \text{Rp.}542.000.000$$

**Modal :**

$$\text{Kacang Hijau} = \text{Rp.}271.760.000$$

$$\text{Kacang Merah} = \text{Rp.}187.360.000 +$$

$$= \text{Rp.}459.120.000$$

**Penjualan - Modal**

$$= \text{Rp.}542.000.000 - \text{Rp.}459.120.000$$

$$= \text{Rp.}82.880.000$$

$$\text{Laba Bersih Perusahaan} = \text{Rp.}82.880.000$$

2. Perhitungan keuntungan Pada UD. Harum Manis Roti Kacang Cap Rajawali Kota Tebing Tinggi Menggunakan Metode *Full Costing* Menghitung keuntungan roti kacang pada UD. Harum Manis Cap Rajawali Kota tebing Tinggi dengan cara : Penjualan - Modal

**Penjualan:**

$$\text{Kacang Hijau} : 33.077 \times 10.000 \text{ kotak}$$

$$= \text{Rp.}330.770.000$$

$$\text{Kacang Merah} : 38.249 \times 6.000 \text{ kotak}$$

$$= \frac{\text{Rp.229.494.000}}{+}$$
$$= \text{Rp.560.264.000}$$

**Modal:**

$$\text{Kacang Hijau} = \text{Rp. 275.647.496}$$
$$\text{Kacang Merah} = \frac{\text{Rp.191.247.496}}{+}$$
$$= \text{Rp.466.894.992}$$

**Penjualan - Modal**

$$= \text{Rp.560.264.000} - 466.894.992$$
$$= \text{Rp.93.369.008}$$

**Laba Bersih Perusahaan**

$$= \text{Rp. 93.369.008}$$

Dari perhitungan keuntungan terdapat perbedaan antara metode perusahaan dengan metode *full costing*. Metode perusahaan mendapatkan laba Rp.82.880.000 yang didapat dengan cara Penjualan - Modal . Sedangkan metode *full costing* mendapatkan laba Rp.93.369.008 dengan memasukan semua biaya termasuk bahan baku, tenaga kerja, overhead pabrik , penyusutan mesin. Dari perhitungan keuntungan menyatakan bahwa metode *full costing* lebih menguntungkan dibandingkan dengan metode perusahaan.

**ANALISA DAN EVALUASI DATA**

**Analisa Data**

Pada bagian ini peneliti akan melakukan analisa pada hasil pengolahandata pada biaya dan penentuan harga dengan menggunakan metode perusahaan dan

metode *Full Costing* yang telah didapatkan oleh peneliti sebagai berikut :

**Analisa Data Biaya Pokok Produksi**

Dari hasil pengolahan data telah diketahui bahwa perhitungan harga pokok produksi yang dikeluarkan menggunakan metode perusahaan sebesar Rp.459.120.000 dan menggunakan metode *full costing* sebesar Rp. 466.894.992 dimana hasil ini diperoleh dari penetapan biaya bahan baku, tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik tetap, biaya *overhead* pabrik variabel dan biaya penyusutan.

**Analisa Penentuan Harga Pokok Produksi**

Dari pengolahan data yang telah dilakukan, diketahui bahwa harga pokok produksi roti kacang dengan menggunakan metode perusahaan diberikan hargaroti kacang hijau sebesar Rp. 32.000/ kotak dan kacang merah Rp. 37.000/ kotak. Sedangkan penentuan harga pokok produksi roti kacang menggunakan metode *Full Costing* roti kacang hijau di hargai sebesar Rp 33.077/ kotak dan kacang merah Rp. 38.249/ kotak. Penentuan harga ini didapatkan dengan melakukan penjumlahan biaya produksi+ laba yang di inginkan : jumlah produksi.

### Analisa Pendapatan Perusahaan

Dari pengolahan data didapatkan bahwa pendapatan yang dihasilkan oleh perusahaan dengan menggunakan metode perusahaan Rp. 82.880.000./Bulan Sedangkan pendapatan yang didapatkan menggunakan metode *Full Costing* sebesar Rp. 93.369.008./Bulan. Hasil ini diperoleh dari Penjualan - Biaya Produksi.

### Evaluasi Data

Dengan menggunakan metode perusahaan di dapat harga pokok produksi roti kacang hijau sebesar Rp. 32.000,-/kotak dan kacang merah Rp. 37.000 / kotak. Sedangkan dengan metode *full costing* harga pokok produksi roti kacang hijau sebesar Rp. 33.077/ kotak dan kacang merah Rp. 48.249/ kotak Hal ini menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* lebih besar dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan perusahaan. Karena dengan metode *full costing* semua komponen-komponen yang menyangkut biaya-biaya diperhitungkan seluruhnya sehingga real hasil yang didapat oleh perusahaan dan mempersiapkan biaya-biaya yang tidak terduga di kemudian hari maupun tahun yang akan datang.

### KESIMPULAN

Dari penelitian yang dilakukan di UD. Harum Manis roti kacang Cap Rajawali Kota Tebing Tinggi disimpulkan sebagai berikut :

1. Dalam perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan perusahaan dan metode *full costing* sedikit berbeda. UD. Harum Manis masih menggunakan metode yang sederhana. Biaya yang dihitung masih belum mencakup semua biaya yang dikeluarkan. Sedangkan menggunakan metode *full costing* semua komponen-komponen yang menyangkut biaya diperhitungkan seluruhnya seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik tetap dan biaya overhead pabrik variabel.
2. Dalam perhitungan HPP yang dilakukan perusahaan harga jual yang diterapkan perusahaan adalah sebesar Rp 32.000-/Kotak untuk roti kacang hijau dan Rp. 37.000/ kotak untuk roti kacang merah. Sedangkan perhitungan HPP menggunakan metode *full costing* roti kacang hijau Rp. 33.077/ kotak dan roti kacang

- merah Rp.38.249 / kotak. Terdapat juga selisih antara perhitungan HPP menggunakan metode *full costing* dan HPP menurut perusahaan yaitu roti kacang hijau sebesar Rp. 1.077,-/kotak dan roti kacang merah Rp.1.249/kotak.
3. Dari hasil perhitungan harga pokok produksi, menggunakan metode *full costing* lebih menjamin masa depan perusahaan karena semua biaya diperhitungkan seluruhnya, seperti bahan baku, tenaga kerja, overhead pabrik, dan biaya-biaya penyusutan mesin lainnya sehingga mendapatkan hasil yang maksimal serta dapat mempersiapkan biaya-biaya tidak terduga di kemudian hari.
- DAFTAR PUSTAKA**
- Abdullah dan Wasilah, (2012). *Akuntansi Biaya*, Jakarta : Salemba Empat.
- Andra Tersiana, (2018) *Metode Penelitian*, Yogyakarta : Anak Hebat Indonesia
- Arfan Ikhsan, dkk, *Teori Akuntansi*, Bandung : Medanetera dan Ciptapustaka, AW, Jumiad dan Muhammad Rizal, *Akuntansi Biaya*,(Medan: Cv. Budi Utomo,2012.
- Bustami, Bastian dan Nurlela, (2013) *Akuntansi Biaya edisi 4* Jakarta : Mitra Wacana Media.
- Darsono Prawironegoro and Ari Purwanti, *Akuntansi Manajemen*, Jakarta: Mitra dengan *Penekanan Manajerial*. Jilid 1 Edisi kedua belas.
- Efendi, Abdul Rockhman. (2018). *Analisis Strategi Penetapan Harga Jual*
- Faridah, Eva.Teten. Kuswara. (2017). *Pengaruh Harga Pokok Produksi Terhadap Harga Jual pada Perusahaan Peleburan Alumunium Cap Elang Mas. Jurnal Wawasan dan Riset Akuntansi*. Ciamis : Fakultas Ekonomi Universitas Galuh Ciamis.
- Firdaus Ahmad. Wasilah. Abdullah. (2012). *Akuntansi Biaya*. Edisi ke-3.
- Fitriyah, Lailatul, (2018) *Analisis perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode job order costing sebagai dasar penentuan hargajual produk (studipada PT. Larasati Multi Sentosa)*.
- Hanse ndan Mowen. (2016). *Management Accounting*. Buku 1

- Edisi ke-8. Jakarta: Salemba Empat.
- Herman, *Akuntansi Manajerial*, Jakarta : Mitra Wacana Media, 2013
- Herman, Edi, (2013). *Akuntansi Manajerial*, Jakarta : Mitra wacana Media.
- Hongren, Charles T. Skrikant M. Datar. George. Foster. (2006). *Akuntansi Biaya dengan Penekanan Manajerial*. Jilid 1 Edisi kedua belas.
- Ikhsan, Arfandkk, (2013). *Teori Akuntansi*, Bandung : Madanetera dan Ciptapustaka.
- Indayani, W. (2015). Penerapan Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Pada Pabrik Tahu "W" di DesaJapanan Mojowarno Kabupaten Jombang.
- Kamruddin Ahmad, *Akuntansi Manajemen*, Jakarta: PT Raja grafindo persada, 2014.
- Lasena, Sitty Rahmi. (2018). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada PT. Dimembe Nyiur Agripro. *Jurnal Akuntansi*. Manado : Fakultas Ekonomi Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Moleong, Lexy. (2014). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Mulyadi, (2010), *Akuntansi Biaya* (Yogyakarta: UPPSTIMYKPN).
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya*. Edisi ke-5 cetakan ketiga belas. Yogyakarta: STIM KPN.
- Nurfitasari, E. d. (2014). Analisis Perhitungan Beban Pokok Produksi Dengan Metode *Variable costing* Sebagai Alat Perencanaan Laba Pada Pr. Alaina Tulungagung.
- Pandey, Christian M. Inggriani. Elim. Sherly. Pinatik. (2018). Analisis Penentuan Tarif Rawat Inap Berdasarkan Variable Costing pada Rumah Sakit GMIM Siloam Sonder. *Jurnal Riset Akuntansi*. Manado : Fakultas Ekonomi Riset Mahasiswa Ekonomi, 1 (1), 104-123.
- Salman, Kautsar Riza, (2013) *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Akademia
- Supriyono, (2011). *Akuntansi Biaya Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*, Buku 1 Edisi 2. Yogyakarta: BPFE
- Syaifullah, Hamli, (2014). *Buku Praktis Akuntansi Biaya & Keuangan*, Jakarta Timur, Laskar Aksara.
- SyambZ,V.N.(2016).ANALISISPENERAPANMETODEVARIABLECOSTINGDALAMMENENTUKANHARGA.*Jurnal Ilmiah Mahasiswa*

William K, Hammer , Lawrence H dan  
Usry , Milton F. (2006).  
*AkutansiBiaya* Edisi 13, Buku 1.  
Diterjemahkan oleh : Sinaga ,  
Marinus Penerbit Erlangga.  
Jakarta

Wulansari, Ratna, (2012) *Perhitungan  
harga pokok produksi dengan  
metodeABC: Yogyakarta.*