

Analisi Penentuan Harga Pokok Produksi dalam Menetapkan Harga Jual Kue Risoles pada Christsha Kitchen

Analysis of Cost of Production Determination in Determining the Selling Price of Risoles Cake at Christsha Kitchen

Sharon Watupongoh¹, Jantje J. Tinangon²

^{1,2}Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Sam Ratulangi, Manado, Indonesia

Email: [1corneliasharon85@gmail.com](mailto:corneliasharon85@gmail.com), [2tjantjejanny@yahoo.com](mailto:tjantjejanny@yahoo.com)

Abstrak: Perhitungan harga pokok produksi merupakan hal yang penting untuk diperhatikan karena semakin meningkatkan persaingan antar usaha dalam menghasilkan produk-produk yang berkualitas dengan harga yang cukup bersaing. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perhitungan dalam menetapkan harga jual produk pada Christsha Kitchen dengan menggunakan metode full costing. Harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing lebih tinggi dibandingkan dengan metode perhitungan dari perusahaan. Jenis penelitian ini merupakan field research dengan pendekatan kualitatif deskriptif, kemudian pengumpulan data menggunakan metode observasi, wawancara, dan dokumentasi. Data yang terkumpul kemudian dihitung dan dianalisis dengan menggunakan metode full costing untuk penentuan harga jual dengan metode full costing diperoleh hasil yang baik untuk dapat meningkatkan keuntungan pengolah dengan menjumlahkan semua unsur biaya. Hasil perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing sebesar Rp.340.000/kg dan metode perhitungan dari perusahaan sebesar Rp.335.400/kg dan diketahui selisih harga pokok produksi kue risoles sebesar Rp.4.600. Hasil perhitungan harga jual kue risoles sebesar Rp.7000/pcs. Hasil penelitian ini dapat memberikan masukan bagi para pengolah untuk dapat meningkatkan keuntungan untuk dapat mempertahankan keberlangsungan usahanya.

Kata kunci: Harga Pokok Produksi, Metode Full Costing, Metode Perusahaan dan Harga Jual.

Abstract: Calculation of the cost of production is important to note because it increases competition between businesses in producing quality products at quite competitive prices. The purpose of this study is to determine the calculation in determining the selling price of products at Christsha Kitchen using the full costing method. The cost of production using the full costing method is higher than the company's calculation method. This type of research is a field research with a descriptive qualitative approach, then data collection uses the methods of observation, interviews, and documentation. The collected data is then calculated and analyzed using the full costing method for determining the selling price with the full costing method, good results are obtained to be able to increase processing profits by adding up all cost elements. The results of the calculation of the cost of production using the full costing method of Rp. 340,000/kg and the company's calculation method of Rp. 335,400/kg and the difference in the cost of production of risoles cakes is Rp. 4,600. The results of the calculation of the selling price of risoles cakes are Rp. 7000/pcs. The results of this study can provide input for processors to increase profits in order to maintain business continuity.

Keywords: Cost of Production, Full Costing Method, Company Method and Selling Price.

Diterima: 09-03-2022; Disetujui untuk Publikasi: 20-04-2022

Hak Cipta © oleh Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum

p-ISSN: 24072-361X

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan perekonomian di Indonesia saat ini dalam dunia bisnis di usaha kecil sampai dengan usaha yang besar pada saat ini dalam masa pandemic tersebarnya virus covid-19 pada satu tahun berjalan sangatlah ketat sehingga mengharuskan pemilik usaha dapat mengambil keputusan yang bijak agar perusahaan bisa mendapatkan laba yang tinggi dari kegiatan penjualan produk dan pendapatan jasa yang diberikan.

Suatu perusahaan yang ingin tetap bertahan dan dapat bersaing baik harus memiliki strategi dan kebijakan tentang penentuan harga pokok produksi yang dihasilkan perusahaan sehingga biaya yang dikeluarkan lebih efisien dalam meningkatkan produktivitas. Adapun persepsi bahwa biaya adalah pengeluaran-pengeluaran atau nilai pengorbanan untuk memperoleh barang dan jasa yang mempunyai manfaat untuk masa yang akan datang, yaitu melebihi satu periode akuntansi. Biasanya jumlah ini disajikan dalam laporan posisi keuangan sebagai elemen-elemen aset (Firdaus Dunia 2018:47).

Dalam memastikan perhitungan harga pokok produksi, data atau informasi yang dibutuhkan adalah informasi tentang biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik. Ketiga jenis pengeluaran tersebut harus ditentukan secara cermat dan hati-hati, baik dalam pencatatan maupun penggolongannya. Dalam menentukan harga pokok produksi dapat menggunakan dua strategi atau metode yaitu metode *full costing* dan *variable costin*. Perhitungan harga pokok produksi dapat membantu perusahaan untuk mengetahui biaya produksi yang akan dikeluarkan dan dengan perhitungan harga pokok produksi yang tepat akan mengakibatkan penetapan harga jual yang benar, tidak terlalu tinggi bahkan terlalu rendah dari harga pokok, sehingga nantinya mampu menghasilkan laba sesuai dengan yang diharapkan.

Jika perusahaan dapat melakukan perhitungan harga pokok produksi yang benar dan tepat, hal ini dapat membantu pihak manajemen dalam melakukan proses perencanaan, pengawasan atau pengendalian biaya produksi, penentuan harga jual yang tepat dan perencanaan laba yang baik. Dengan adanya pengendalian terhadap biaya produksi maka pihak manajemen dapat menentukan penyebab terjadinya penyimpangan atau kesalahan-kesalahan dalam menetapkan harga jual yang tepat dan perencanaan laba yang baik. Kesalahan dalam menghitung biaya produksi dapat menyebabkan penentuan biaya penawaran suatu organisasi menjadi terlalu tinggi atau rendah. Kedua hasil potensial ini dapat membawa kondisi yang mengerikan bagi perusahaan karena dalam kasus seperti biaya penjualan barang terlalu rendah akan membawa keuntungan rendah yang diperoleh oleh perusahaan dan pada kenyataannya nilai jual yang terlalu tinggi dapat menyebabkan produk yang disajikan oleh perusahaan menjadi sulit untuk bersaing dengan produk yang sebanding tersedia dipasaran.

METODE PENELITIAN

2.1 Jenis Penelitian

Penelitian yang dilakukan penulis pada penelitian ini adalah *field search* (penelitian lapangan) dengan pendekatan kualitatif deskriptif. *Field Search* digunakan dengan cara menggali data yang bersumber dari lokasi atau penelitian lapangan. Yaitu penelitian yang dilakukan dilapangan dalam kancah yang sebenarnya.

2.2 Jenis Data dan Sumber Data

Adapun data yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif dan kuantitatif. Data kualitatif merupakan data yang tidak dapat diukur dalam skala *numeri*. Data kuantitatif adalah jenis data yang dapat diukur atau dihitung secara langsung yang berupa informasi atau penjelasan yang dinyatakan dengan bilangan atau berbentuk angka. Sedangkan sumber data yang digunakan adalah data primer. Data primer adalah sumber data yang secara langsung memberikan data kepada pengumpul data (Sugiyono, 2015:61). Data sekunder yaitu data yang langsung dikumpulkan oleh peneliti sebagai penunjang dari sumber pertama.

2.3 Teknik Pengumpulan Data

1. Wawancara

Teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui tatap muka dan tanya jawab secara langsung antara peneliti dengan narasumber dari objek penelitian.

2. Dokumentasi

Teknik pengumpulan data ini diperoleh dari catatan-catatan yang dimiliki, dalam teknik ini digunakan untuk memperoleh data tentang setiap biaya untuk membeli atau memproduksi.

3. Observasi

Teknik pengumpulan data dengan mengadakan pengamatan secara langsung atau nurut serta dalam kegiatan objek.

2.4 Metode Analisis

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini metode analisis data yang digunakan adalah metode analisis kuantitatif. Teknik analisis pengukurannya menggunakan perhitungan angka-angka untuk melihat harga pokok produksi yang dihasilkan dengan rumus atau metode *full costing*. Adapun beberapa langkah-langkah dalam menetapkan harga jual yang dijelaskan sebagai berikut :

1. Mengidentifikasi biaya produksi pada Christsha Kitchen dalam memproduksi kue risoles.
 - a. Biaya Bahan Baku.
 - b. Biaya Tenaga Kerja Langsung.
 - c. Biaya Overhead Pabrik Variable.
 - d. Biaya Overhead Pabrik Tetap.
2. Melakukan penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dalam menentukan harga jual.
3. Dapat memberikan rekomendasi harga jual yang layak sesuai hasil perhitungan dengan kualitas produk yang baik.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

3.1 Hasil Penelitian

Tabel 4.1
Biaya Bahan Baku Christsha Kitchen pada Bulan Maret 2021
(22 hari produksi)

Nama Bahan	Harga(Rp)/ Satuan	Jumlah/ Kuantitats	Biaya (Rp)
Smokebeef	1.100	1.320 slice	1.452.000
Tepung terigu	9.800	22 kg	215.600
Telur	1.800	132 butir	237.600
Mayonoise	33.800	22 kg	743.600
Mozzarella cheese	1.315	1.320 slice	1.735.800
Garam dolpin 250g	84	66 gram	5.544
Susu cair UHT	18.000	22 kg	396.000
Tepung roti	495	1.320 slice	653.400
Minyak kelapa goreng	32.000	7 liter	224.000
Total			5.663.544

Sumber : Christsha Kitchen

Sesuai dengan data olahan biaya bahan baku milik Chistsha Kitchen yang disajikan dalam Tabel 4.1, maka biaya bahan baku yang tertinggi yaitu *Mozarella Cheese* sebesar Rp.1.735.800.

Tabel 4.2
Biaya tenaga kerja Christsha Kitchen pada bulan Maret 2021
(22 hari produksi)

Upah (Rp/org)	Jumlah Pekerja	Jumlah (Rp)
660.000	2	1.320.000
Total		1.320.000

Sumber : Christsha Kitchen

Perusahaan mengeluarkan biaya tenaga kerja setiap bulannya sebesar Rp.1.320.000, untuk 2 karyawan tetap yang bekerja dalam proses produksi. Biaya tersebut dikeluarkan berdasarkan jumlah produksi per-pcs.

Sesuai dengan data yang diperoleh Biaya tenaga kerja perusahaan selama bulan Maret 2021 dapat dilihat dalam Tabel 4.2.

Tabel 4.3
Biaya LPG Christsha Kitchen selama bulan Maret 2021
(22 hari produksi)

Kuantitas (tabung)	Biaya per LPG (Rp)	Total Biaya (Rp)
3	18.000	54.000
Total		54.000

Sumber : Christsha Kitchen

Christsha Kitchen akan memanfaatkan (3 Kg) dengan biaya Rp 18.000 untuk setiap per tabungnya.

Informasi biaya LPG Christsha Kitchen untuk Tahun 2021 dapat dilihat pada Tabel 4.3

Tabel 4.4
Biaya Kemasan selama bulan Maret 2021
(22 hari produksi)

Nama Barang/ Keterangan	Unit Produksi	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Harga (Rp)
Dos kemasan	264	22 lusin	7.200	158.400
Tissue	264	3 pack	5.000	15.000
Total				173.400

Sumber : Christsha Kitchen

Tabel 4.5
Biaya Pemasangan Stiker untuk bulan Maret 2021
(22 hari produksi)

Jenis Produk	Biaya Satuan	Kuantitas	Total Biaya(Rp)
Risoles goreng	257	264	67.848
Total			67.848

Sumber : Christsha Kitchen

Tabel 4.5 dapat dilihat menunjukkan bahwa biaya pemasangan stiker yang harus dikeluarkan Christsha Kitchen untuk Tahun 2021 adalah Rp 67.848. Dimana pada bulan Maret Christsha Kitchen memproduksi atau menghasilkan 1.320 pcs berarti ada 264 paket kemasan.

Tabel 4.6
Harga Pokok Produksi Christsha Kitchen pada bulan Maret 2021
(22 hari produksi)

Jenis Biaya	Total Biaya (Rp)	
Biaya bahan baku		5.663.544
Biaya tenaga kerja		1.320.000
Biaya overhead pabrik		
Biaya listrik	100.000	
Biaya LPG	54.000	
Biaya kemasan	173.400	
Biaya pemasangan stiker	67.848	
Total biaya overhead pabrik	395.248	
Total biaya produksi	7.378.792	
Jumlah produksi (22 kg)	22	
Harga pokok produksi/kg	Rp. 335.399 atau Rp. 335.400	

Sumber : Christsha Kitchen

Dilihat dari Tabel 4.6, dapat dilihat dengan jelas bahwa total harga pokok produksi perusahaan untuk pembuatan selama Tahun 2021 adalah Rp. 7.360.792 dan biaya pembuatan per pcs (Kg) yaitu 335.399 atau dijumlahkan/dibulatkan menjadi Rp. 335.400 Total biaya tersebut dipengaruhi oleh biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik. Oleh karena itu, dapat dikatakan bahwa biaya produksi yang paling penting atau tertinggi untuk proses pembuatan Kue Risoles adalah biaya bahan baku sebesar Rp5.663.544, kemudian pada saat itu biaya tenaga kerja sebesar Rp. 1.320.000. Apalagi biaya yang paling minim adalah biaya air Rp. 30.000.

Tabel 4.7
Biaya Depresiasi Alat Produksi

Alat	Tahun Perolehan	Harga per Unit (A)	Jumlah Unit (B)	Harga Perolehan (Rp) (AxB)	Usia Ekonomis	Biaya Depresiasi
Pisau	2020	25.000	2	50.000	5	10.000
Gunting	2020	15.000	2	30.000	3	10.000
Nampan	2020	100.000	2	200.000	10	2.000
Timbangan	2020	250.000	1	250.000	5	50.000
Wajan	2020	100.000	3	300.000	10	30.000
Meja	2020	250.000	2	500.000	10	12.500
Kursi	2020	100.000	3	300.000	10	30.000
Serbet	2020	15.000	6	90.000	2	45.000
Kompore	2020	450.000	1	450.000	10	45.000
Wadah	2020	20.000	1	20.000	1	20.000

Spatula	2020	20.000	2	40.000	4	10.000
Total						264.500

Sumber : Christsha Kitchen

Jadi untuk menghitung biaya depresiasi per bulan dari setiap jenis alat produksi yang digunakan Christsha Kitchen dapat dihitung dengan menggunakan metode garis lurus dengan rumus:

$$\text{Biaya depresiasi per bulan} = \frac{\text{biaya depresiasi per tahun}}{12 \text{ bulan}}$$

Dapat dilihat hasil perhitungan biaya depresiasi dalam Tabel 4.8.

Tabel 4.8
Biaya Depresiasi Alat Produksi Selama Satu Bulan

Alat	Penyusutan per Tahun(A)	Penyusutan per Bulan (A/12)
Pisau	10.000	833,33
Gunting	10.000	833,33
Nampan	2.000	166,66
Timbangan	50.000	4.166,66
Wajan	30.000	2.500,00
Meja	12.500	1.041,66
Kursi	30.000	2.500,00
Serbet	45.000	3.750,00
Kompor	45.000	3.750,00
Wadah	20.000	1.666,00
Spatula	10.000	833,33
Total (dalam pembulatan)		22.100,00

Sumber : Christsha Kitchen

Dilihat dari hasil perhitungan Tabel 4.8. maka diketahui bahwa total biaya depresiasi perbulan yaitu sebesar Rp.22.100, dan dimana dapat diketahui bahwa biaya depresiasi tertinggi yaitu terdapat pada timbangan digital sebagai alat termahal yaitu sebesar Rp.4.166 perbulannya dan yang terendah yaitu nampan Rp.166,66 perbulannya.

Tabel 4.9
Biaya Kemasan Aktual Untuk bulan Maret 2021

Keterangan	Unit Produksi	Harga Satuan(Rp)	Tarif Kemasan per Produk (Rp)	Biaya (Rp)
Dos	264	7.200	600	158.400
Tissue	264	5.009	50	13.200
Total				171.600

Sumber : Christsha Kitchen

Dapat dilihat pada Tabel 4.9 diketahui bahwa total biaya yang sesungguhnya yang harus dikeluarkan Christsha Kitchen untuk mengemas produk kue risolesnya yaitu sebesar Rp.171.600.

Tabel 4.10
Evaluasi Biaya Overhead Pabrik

Biaya Overhead Pabrik	Total Biaya (Rp)
Biaya listrik	100.000
Biaya air	30.000
Biaya LPG	54.000
Biaya kemasan	13.200
Biaya pemasangan stiker	67.484
Biaya pemeliharaan dan perawatan alat produksi	50.000
Biaya depresiasi alat produksi	22.100
Total	336.784

Sumber : Christsha Kitchen

Dilihat dari Tabel 4.10 diketahui bahwa terdapat beberapa biaya yang tidak dihitung Christsha Kitchen dalam biaya produksi, yaitu biaya pemeliharaan dan perawatan alat produksi, biaya depresiasi alat produksi. Dapat dilihat selain itu biaya kemasan yang dihitung lebih akurat sesuai dengan jumlah produksi kue risoles selama bulan Maret 2021. Dan untuk biaya *overhead* pabrik tertinggi terdapat pada biaya listrik sebesar Rp.100.000 dan terendah adalah biaya kemasan Rp.13.200. Sehingga dapat dilihat bahwa total biaya *overhead* pabrik yaitu sebesar Rp. 336.784.

Tabel 4.11
Harga Pokok Produksi Menurut Metode Full Costing
untuk Bulan Maret 2021

Biaya Produksi	Biaya (Rp)	Total (Rp)
Biaya Langsung		
Biaya Bahan Baku		
Smokebeef	1.452.000,00	
Tepung terigu	215.600,00	
Telur	237.600,00	
Mayonnaise	743.600,00	
Mozzarella cheese	1.735.800,00	
Garam dolpin	5.544,00	
Susu cair UHT	396.000,00	
Tepung roti	653.400,00	

Minyak goreng	224.000,00	5.663.544,00
Biaya Tenaga Kerja		
Pengolahan	1.320.000,00	1.320.000,00
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel		
Listrik	100.000,00	
Air	30.000,00	
LPG	54.000,00	
Kemasan	171.600,00	
Pemasangan stiker	67.848,00	422.448,00
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap		
Biaya pemeliharaan dan biaya perawatan alat Produksi	50.000,00	
Biaya Depresiasi seluruh alat	22.100,00	72.100,00
(Total depresiasi dibulatkan) 22.040,97 atau 22.100		
Total Biaya Produksi		7.478.092,00
Jumlah Unit Produksi		22 Kg
Harga Pokok Produksi per Kg atau dibulatkan		339.913,27
		340.000,00

Sumber : *Christsha Kitchen*

Dapat dilihat Tabel 4.11, diketahui bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* memiliki angka yang lebih tinggi dibandingkan dengan metode yang digunakan *Christsha Kitchen*. Berdasarkan hasil data yang diolah dan diperoleh total biaya produksi sebesar Rp.7.478.092, hasil tersebut merupakan penjumlahan antara total biaya bahan baku sebesar Rp.5.663.544, biaya tenaga kerja yaitu sebesar Rp.1.320.000, dan total biaya *overhead* pabrik sebesar Rp.422.448, serta dibagi dengan jumlah unit produksi adonan sebanyak 22 Kg sehingga diperoleh harga pokok produksi per unitnya (kg) yaitu sebesar Rp.340.000.

Ada perbedaan perhitungan harga pokok produksi antara metode yang digunakan perusahaan dengan menggunakan metode *full costing* dapat dilihat pada Tabel 4.12.

Tabel 4.12
Perbandingan Harga Pokok Produksi Metode Perusahaan dengan Metode *Full Costing*

Keterangan	Perusahaan	<i>Full Costing</i>	Selisih
Risoles	Rp.335.400	Rp.340.000	Rp.4.600

Sumber : *Christsha Kitchen*

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan, maka dapat ditarik yaitu bahwa selisih biaya pembuatan kue risoles adalah Rp. 4.600 untuk setiap kg. Estimasi biaya produksi menggunakan metode *full costing* memiliki perbedaan. Dalam menentukan biaya produksi dengan menggunakan metode *full costing*, biaya produksi yang diberikan lebih menonjol atau lebih tinggi dari pada teknik yang digunakan oleh perusahaan.

Hal ini karena dengan menggunakan metode *full costing*, semua biaya dirinci dengan jelas, baik itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik. Sementara itu, dalam perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Christsha Kitchen, harga pokok produksi lebih rendah karena Christsha Kitchen tidak memasukkan biaya *overhead* pabrik secara rinci dalam proses pembuatannya atau proses produksi. Perusahaan hanya memperinci biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik yang tidak semuanya termasuk. Dengan demikian, perhitungan biaya produksi Christsha Kitchen lebih kecil dibandingkan dengan menggunakan teknik atau metode *full costing*.

4.2 Saran

1. Christsha Kitchen harus mempertimbangkan semua komponen biaya *overhead pabrik* agar perhitungan biaya produksi lebih tepat menggambarkan harga pokok produksi atau total biaya produksi dan dapat digunakan sebagai alasan untuk menentukan harga jual yang tepat.
2. Christsha Kitchen menambah proses produksi pembuatan varian rasa yang baru agar dapat dijangkau oleh semua kalangan dan kualitas rasa tetap harus dipertahankan.

DAFTAR PUSTAKA

- Sugiyono, 2015. *Metode Penelitian dan Pengembangan Research and Development*. Alfabeta, Bandung.
- Dunia, Firdaus Ahmad, dan Wasilah. 2018. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat.