Journal of Agribusiness and Rural Development
(Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Pedesaan)
https://doi.org/10.35791/agrirud.v8i3.70210

ISSN: 2684 – 7795, Volume 8 No. 3, Juli 2026: 258-267
Department of Social Economics, Faculty of Agriculture, Sam Ratulangi University, Manado

Analisis Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Bubuk Pada Pieto *Coffee Roastery* Kota Manado Sulawesi Utara

Analysis of the Production Cost (HPP) of Ground Coffee at Pieto Coffee Roastery, Manado City, North Sulawesi

Felisia Tendengan [1*], Noortje Marsellanie Benu [1*], Grace Adonia Josefina Rumagit [1]

[1)] Program Studi Agribisnis, Jurusan Sosial Ekonomi, Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi, Manado, Indonesia.
* Korespondensi: benu_noortje@unsrat.ac.id

Kata kunci:
Harga Pokok Produksi
Full Costing
Variable Costing
Kopi Bubuk

Keywords:
Cost of Production
Full Costing
Variable Costing
Ground Coffee

Submit:
27 Oktober 2025

Diterima:
21 November 2026

ABSTRAK

Pieto Coffee Roastery masih melakukan penentuan harga pokok produksi secara sederhana pada pelaksanaan usahanya dengan tidak memasukkan semua biaya termasuk biaya tenaga kerja dan biaya penyusutan alat. Hal ini menyebabkan kurangnya akurasi dalam mengetahui biaya sebenarnya yang dikeluarkan untuk memproduksi setiap produk, sehingga berpotensi mempengaruhi margin keuntungan dan pengambilan keputusan bisnis yang tepat. Dengan memperbaiki dan menerapkan metode penentuan harga pokok produksi yang lebih baik, Pieto Coffee Roastery dapat memperoleh gambaran keuangan yang lebih jelas, mengelola biaya dengan efisien, serta menetapkan harga jual yang kompetitif dan menguntungkan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbandingan harga pokok produksi kopi bubuk dalam penentuan harga jual produk pada Pieto Coffee Roastery Kota Manado Sulawesi Utara. Penelitian ini dilakukan sejak Juni 2025 sampai Agustus 2025. Data yang digunakan adalah data primer dan sekunder. Pengolahan data menggunakan metode full costing dan variable costing. Hasil penelitian menunjukkan bahwa harga pokok produksi kopi bubuk pada Pieto Coffee Roastery Kota Manado Sulawesi Utara menggunakan metode full costing sebesar Rp123.127/kg atau Rp24.625/200gr sedangkan jika menggunakan metode variable costing sebesar Rp121.616/kg atau Rp24.323/200gr.

ABSTRACT

Pieto Coffee Roastery still determines production costs in a simple way by not including all costs, including labor costs and equipment depreciation costs, in its business operations. This results in a lack of accuracy in identifying the actual costs incurred in producing each product, which may affect profit margins and sound business decision-making. By improving and applying better methods for determining production costs, Pieto Coffee Roastery can gain a clearer financial picture, manage costs efficiently, and set competitive and profiTabel selling prices. This research aims to analyze the comparison of the production cost of ground coffee in determining the selling price of products at Pieto Coffee Roastery in Manado City, North Sulawesi. This research was conducted from June 2025 to August 2025. The data used are primary and secondary data. Data processing uses full costing and variable costing methods. The research results show that the cost of production for ground coffee at Pieto Coffee Roastery in Manado City, North Sulawesi, using the full costing method is Rp 123,127/kg or Rp 24,625/200g, while using the variable costing method it is Rp 121,616/kg or Rp 24,323/200g.

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan unggulan Indonesia yang berperan penting dalam perekonomian nasional, baik sebagai sumber devisa, penyedia lapangan kerja, maupun pendapatan bagi petani serta pelaku industri pengolahan. Di abad ke-21, popularitas kopi meningkat pesat secara global dan menjadi salah satu minuman paling diminati di lebih dari 50 negara, termasuk Indonesia (Dotulong, 2023). Tingginya permintaan kopi mendorong pelaku usaha untuk memperkuat strategi produksi dan penetapan harga agar mampu bersaing di pasar yang semakin kompetitif.

Indonesia dikenal sebagai salah satu produsen kopi terbesar di dunia, dengan dua varietas utama yaitu kopi Arabika dan kopi Robusta yang tersebar di berbagai daerah seperti Sumatra, Jawa, Sulawesi, dan Bali. Di tingkat lokal, Provinsi Sulawesi Utara merupakan salah satu wilayah yang terus mengembangkan usaha berbasis kopi, terutama melalui peran Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Perkembangan industri kopi di daerah ini menunjukkan tren positif, sejalan dengan meningkatnya konsumsi masyarakat dan munculnya banyak pelaku bisnis kopi modern, seperti coffee shop dan roastery.

Salah satu pelaku usaha yang berkembang di daerah tersebut adalah Pieto Coffee Roastery, yang berlokasi di Kota Manado. Usaha ini berdiri sejak Februari 2018 dan berfokus pada pengolahan biji kopi robusta menjadi produk kopi bubuk siap konsumsi. Dalam kegiatan produksinya, Pieto Coffee Roastery masih menggunakan metode penentuan harga pokok produksi (HPP) secara sederhana dan belum memperhitungkan seluruh elemen biaya, termasuk biaya tenaga kerja dan penyusutan alat. Kondisi ini menyebabkan ketidakakuratan dalam perhitungan biaya produksi dan berpotensi menimbulkan kesalahan dalam penetapan harga jual serta perhitungan keuntungan.

Menurut Supriyono dalam Wuryansari (2016), harga pokok produksi mencakup seluruh elemen biaya, baik tetap maupun variabel, yang dikeluarkan selama proses produksi. Mulyadi (2010) menegaskan bahwa ketepatan dalam menghitung HPP sangat memengaruhi laporan laba rugi perusahaan. Kesalahan dalam perhitungan biaya produksi dapat mengakibatkan ketidaktepatan dalam menentukan laba dan strategi harga di pasar. Oleh karena itu, diperlukan metode perhitungan HPP yang sistematis untuk memperoleh hasil yang akurat.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk Menganalisis perbandingan harga pokok produksi kopi bubuk dalam penentuan harga jual produk pada Pieto Coffee Roastery Kota Manado Sulawesi Utara.

Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti, penelitian ini dapat memberikan wawasan dan pemahaman yang lebih mendalam mengenai harga pokok produksi.
2. Bagi Pieto Coffee Roastery, hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan untuk menghitung harga pokok produksi dalam menetapan harga jual prooduk, mengoptimalkan biaya usaha, mengetahui keuntungan, dan mengambil keputusan.
3. Bagi pembaca, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi dan pertimbangan dalam melakukan penelitian lanjutan.

METODOLOGI PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini berlokasi di Pieto Coffee Roastery Jln. Dahlia Utama 2E No.6 Perumahan Griya Paniki Indah, Paniki Bawah, Kecamatan Mapanget, Kota Manado, Provinsi Sulawesi Utara. Penelitian ini dilaksanakan selama 3 bulan yakni dimulai bulan Juni sampai bulan Agustus 2025.

Metode Pengumpulan Data

Data yang dipakai dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari hasil wawancara langsung dengan pemilik usaha. Sedangkan data sekunder diperoleh dari

kepustakaan atau instansi terkait yang berkaitan dengan penelitian ini terutama menyangkut analisis harga pokok produksi.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1) Observasi

Teknik observasi adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan mengadakan pengamatan langsung terhadap objek yang akan diteliti sehingga didapatkan gambaran yang jelas mengenai objek yang akan diteliti tersebut.

2) Wawancara

Teknik wawancara adalah proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab, sambil bertatapan muka antara peneliti dan narasumber atau responden.

Konsep Pengukuran Variabel

Variabel-variabel yang akan diukur dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1) Biaya bahan baku (Rp/Kg)

Biaya bahan baku adalah harga kopi robusta yang merupakan bagian terbesar yang menentukan suatu produk jadi, sehingga dapat diklasifikasikan secara langsung dalam harga pokok produksi.

2) Biaya tenaga kerja langsung (Rp/Orang)

Tenaga kerja langsung pada Pieto Coffee Roastery bertanggung jawab atas seluruh proses produksi, mulai dari proses roasting biji kopi hingga pemasaran produk kopi bubuk. Selain itu, tenaga kerja langsung juga memiliki tanggung jawab untuk menangani administrasi usaha, termasuk pencatatan keuangan, pengelolaan stok dan pelaporan operasional.

3) Biaya overhead pabrik tetap

a) Biaya penyusutan alat (Rp)

Biaya penyusutan adalah biaya asset apapun yang dimiliki oleh satu organisasi atau individu dalam suatu bisnis yang memiliki kelabihan dan kegunaan.

a. Mesin roasting semi manual
b. Mesin roasting otomatis
c. Mesin grinder
d. Mesin press
e. Ember
f. Toples besar
g. Toples sedang
h. Tampah plastic
i. Tabung gas
j. Timbangan digital
k. Timbangan manual
l. Timbangan cuping

b) Biaya pajak (Rp)

Pajak adalah kontribusi wajib kepada daerah yang terutang oleh orang pribadi atau badan yang bersifat memaksa berdasarkan undang-undang dengan tidak mendapatkan imbalan secara langsung dan digunakan untuk keperluan daerah bagi sebesar-besarnya kemakmuran rakyat.

c) Biaya sampah (Rp)

Biaya sampah adalah pengeluaran tetap yang digunakan untuk pengelolahan dan pembuangan sampah diarea tempat usaha. Biaya sampah yang dimaksud adalah biaya sampah dalam perumahan.

d) Biaya keamanan (Rp)

Biaya keamanan adalah biaya yang dialokasikan untuk menjaga keamanan area usaha dan aset. Besaran biaya keamanan ini adalah biaya keamanan dalam perumahan.

4) Biaya overhead pabrik variable

a) Biaya kemasan (Rp)

Biaya kemasan untuk menjaga kualitas produk selama distribusi dan menarik minat konsumen.

b) Biaya listrik (Rp)

Biaya ini mencakup pemakaian listrik untuk mesin produksi, pencahayaan, dan peralatan pendukung lainnya yang beroprasi sesuai kebutuhan produksi pada Pieto Coffee Roastery.

c) Biaya tenaga kerja penyortir kopi (Rp)

Untuk proses sortir green been, diperlukan tenaga kerja yang dibayar berdasarkan volume kopi yang disortir.

d) Biaya alat tulis kantor (Rp)

Biaya ini mencakup pembelian kertas, pena, tinta printer, dan perlengkapan tulis lainnya.

e) Biaya bahan penolong (Rp)

Biaya bahan penolong yang digunakan oleh Pieto Coffee Roastery yaitu tabung gas 12 kg.

f) Biaya pengiriman (Rp)

Biaya pengiriman terbagi menjadi 2 yaitu biaya pengiriman bahan baku dan biaya pengiriman distribusi kopi bubuk ke supermarket.

g) Biaya pemeliharaan mesin (Rp)

Biaya pemeliharaan mesin adalah biaya yang dikeluarkan untuk perbaikan dan perawatan mesin pada Pieto Coffee Roastery.

h) Biaya pemasaran/ promosi (Rp)

Biaya untuk mendukung penjualan dan memperluas pasar dengan berlangganan IndiHome.

Metode Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dan diamati secara deskriptif dengan menguji. Peneliti memilih pendekatan deskriptif yang bertujuan untuk mengumpulkan, mengklasifikasikan, dan menganalisa data yang diperoleh dari Pieto Coffee Roastery dengan menggunakan metode perhitungan full costing dan variable costing.

Metode *Full Costing*:

Biaya bahan baku	Rp xxx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp xxx
Biaya overhead pabrik tetap	Rp xxx
Biaya overhead pabrik variabel	Rp xxx
Total biaya produksi	Rp xxx

Metode *Variable Costing*:

Biaya bahan baku	Rp xxx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp xxx
Biaya overhead pabrik variabel	Rp xxx +
Total biaya produksi	Rp xxx

Untuk menghitung harga pokok produksi kopi bubuk dapat menggunakan cara (Mulyadi 2020):

$$HPP = TC/Q$$

Dimana:

HPP : Harga Pokok Produksi
TC : Total Cost (Total Biaya Produksi)
Q : Volume Produksi

Dalam penelitian ini, digunakan penentuan harga jual dengan metode *Cost Plus Pricing* karena dalam penentuan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dan *variable costing*.

Cost plus pricing = Total Biaya Produksi + Mark Up

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Umum Tempat Penelitian

Pieto Coffee Roastery merupakan usaha pengolahan kopi yang didirikan pada Februari 2018 oleh Faizal Ahmad dan tergolong dalam kategori Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Seluruh proses produksinya dilakukan di area rumah pribadi yang telah dimodifikasi sebagai tempat pengolahan, berlokasi di Jalan Dahlia Utama 2E No.6, Perumahan Griya Paniki Indah, Paniki Bawah, Kecamatan Mapanget, Kota Manado, Provinsi Sulawesi Utara. Usaha ini menjalin kerja sama dengan Bank Indonesia dalam rangka peningkatan kapasitas bisnis, inovasi produk, dan perluasan akses pasar. Sejak awal berdiri, Pieto Coffee Roastery berfokus pada proses roasting biji kopi hijau menjadi kopi bubuk siap seduh dengan standar mutu yang konsisten. Bahan baku utama berupa kopi robusta diperoleh langsung dari petani di Kotamobagu sebagai bentuk dukungan terhadap petani lokal. Selain menjual kopi roasting ke sejumlah kedai di Manado dengan harga Rp170.000/kg untuk robusta dan Rp280.000/kg untuk arabika, Pieto Coffee Roastery juga memasarkan kopi bubuk dalam kemasan 200 gram seharga Rp40.000 yang telah tersedia di beberapa supermarket seperti Fresh Mart Bahu, Fresh Mart Paniki, Jumbo Swalayan, dan Golden. Produksi rata-rata mencapai 300 kg per bulan dengan dukungan dua karyawan tetap yang menangani proses produksi dan pemasaran. Pemasaran dilakukan secara mandiri melalui media sosial seperti Instagram dan TikTok, sementara pengelolaan kafe juga dilakukan di Kabupaten Sumenep, Jawa Timur. Melalui pengolahan mandiri dan kemitraan dengan petani, Pieto Coffee Roastery berkontribusi terhadap penguatan rantai nilai industri kopi di Sulawesi Utara serta menjadi contoh UMKM yang menggabungkan nilai lokal dengan inovasi dan efisiensi produksi modern.

Proses Produksi Kopi Bubuk

Bahan baku yang digunakan oleh Pieto Coffee Roastery berupa biji kopi yang diperoleh dari petani di Kotamobagu, yang telah dibersihkan dan siap diolah. Proses produksi dimulai dengan penyortiran bahan baku untuk memastikan kualitas biji kopi yang akan digunakan. Setelah disortir, biji kopi disangrai selama 15–20 menit, tergantung pada tingkat kematangan yang diinginkan. Dalam satu hari, Pieto Coffee Roastery mampu melakukan proses sangrai sebanyak lima kali dengan volume 3 kg per proses, sehingga total kapasitas sangrai mencapai 15 kg per hari. Setelah proses sangrai selesai, biji kopi didiamkan selama satu malam untuk menstabilkan aroma dan rasa, kemudian digiling menjadi kopi bubuk keesokan harinya. Hasil gilingan tersebut dikemas dalam kemasan berukuran 200 gram dan selanjutnya siap untuk dipasarkan. Selama proses dari penyortiran hingga penyangraian, biji kopi mengalami penyusutan berat rata-rata sebesar 25%, dengan total produksi akhir mencapai sekitar 300 kg kopi bubuk per bulan.

Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah bahan utama yang merupakan bagian menyeluruh produk jadi, sehingga dapat diidentifikasi langsung kepada produk jadi dan nilainya cukup besar (Mulyadi 2016). Berdasarkan hasil wawancara, pada bulan Juni 2025 jumlah bahan baku yang masuk di Pieto Coffee Roastery sebanyak 400 kg dengan harga Rp 70.000/kg. Jadi total biaya bahan baku pada bulan Juni 2025 sebesar Rp 28.000.000/400 kg.

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL) menurut Hartati (2017) adalah upah yang dibayarkan langsung selama periode produksi yang akan datang. Tenaga kerja langsung merupakan karyawan yang terlibat secara langsung dalam proses pengolahan bahan baku menjadi produk jadi. Pada Pieto Coffee Roastery terdapat dua tenaga kerja langsung yang masing-masing menerima upah sebesar Rp1.500.000

per bulan. Dengan demikian, total biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan pada bulan Juni 2025 adalah sebesar Rp3.000.000. Tenaga kerja langsung bertanggung jawab atas seluruh proses produksi, mulai dari penyangraian biji kopi, penggilingan, pengemasan, hingga pemasaran produk kopi bubuk. Mereka juga mengelola kegiatan administrasi usaha seperti pencatatan keuangan, pengelolaan stok, dan pelaporan operasional.

Biaya Overhead Pabrik Tetap

Biaya overhead pabrik tetap adalah biaya yang jumlahnya relatif tidak berubah meskipun volume produksi berfluktuasi. Komponen biaya tetap pada Pieto Coffee Roastery meliputi penyusutan alat, pajak, biaya sampah, dan biaya keamanan.

Biaya Penyusutan Alat

Perhitungan penyusutan dilakukan menggunakan metode garis lurus, di mana nilai aset berkurang secara proporsional setiap tahunnya berdasarkan umur ekonomis.

Tabel 1. Biaya Penyusutan Alat

Alat	Jumlah Unit	Harga Perolehan (Rp)	Total (Rp)	Nilai Sisa (Rp)	Umur Ekonomis	Biaya Penyusutan (Rp/Tahun)	Biaya Penyusutan (Rp/Bulan)
Mesin *Roasting* Semi Manual	1	9.000.000	9.000.000	4.500.000	10	450.000	37.500
Mesin *Roasting* Otomatis	1	40.000.000	40.000.000	20.000.000	10	2.000.000	166.667
Mesin Grinder	1	12.000.000	12.000.000	6.000.000	10	600.000	50.000
Mesin Press	2	175.000	350.000	175.000	2	87.500	7.292
Ember	2	20.000	40.000	0	2	20.000	1.667
Toples Besar	2	50.000	100.000	0	2	50.000	4.167
Toples Sedang	6	20.000	120.000	0	2	60.000	5.000
Tampah Plastik	2	20.000	40.000	0	2	20.000	1.667
Tabung Gas	2	450.000	900.000	0	10	90.000	7.500
Timbangan Digital	1	250.000	250.000	100.000	2	75.000	6.250
Timbangan Manual	1	150.000	150.000	50.000	2	50.000	4.167
Timbangan *Cuping*	3	100.000	300.000	150.000	2	75.000	6.250
					Jumlah	3.577.500	298.125

Sumber: Diolah dari data Primer, 2025

Tabel 1 menunjukkan bahwa total biaya penyusutan alat yang dikeluarkan oleh Pieto Coffee Roastery sebesar Rp3.577.500 per tahun atau Rp298.125 per bulan. Mesin roasting otomatis memiliki biaya penyusutan tertinggi sebesar Rp2.000.000 per tahun, sedangkan alat-alat kecil seperti tampah plastik, toples, dan timbangan memiliki biaya penyusutan di bawah Rp100.000 per tahun.

Biaya Pajak

Pajak merupakan kewajiban usaha kepada pemerintah yang bersifat tetap dan tidak tergantung pada volume produksi. Biaya pajak yang dibayarkan Pieto Coffee Roastery sebesar Rp1.200.000 per tahun, atau Rp100.000 per bulan.

Biaya Sampah

Biaya sampah digunakan untuk pengelolaan limbah dan kebersihan area usaha. Total biaya sampah yang dikeluarkan setiap bulan adalah sebesar Rp25.000.

Biaya Keamanan

Untuk menjaga keamanan lingkungan dan aset usaha, Pieto Coffee Roastery mengeluarkan biaya keamanan sebesar Rp30.000 per bulan. Dengan demikian, total biaya overhead pabrik tetap setiap bulan adalah sebesar Rp453.125.

Biaya Overhead Pabrik Variabel

Biaya overhead pabrik variabel merupakan biaya yang berubah seiring dengan volume produksi. Komponen biaya ini terdiri dari biaya kemasan, listrik, tenaga kerja penyortir, alat tulis kantor, bahan penolong, pengiriman, pemeliharaan mesin, dan promosi.

Rincian komponen biaya overhead pabrik variabel pada bulan Juni 2025 disajikan pada Tabel 2 berikut.

Tabel 2. Rincian Biaya Overhead Pabrik Variabel

No.	Uraian Biaya	Jumlah (Rp)
1.	Biaya Kemasan	2.250.000
2.	Biaya Listrik	300.000
3.	Biaya Tenaga Kerja Penyortir Kopi	800.000
4.	Biaya Alat Tulis Kantor (ATK)	200.000
5.	Biaya Bahan Penolong	440.000
6.	Biaya Pengiriman	1.000.000
7.	Biaya Pemeliharaan Mesin	245.000
8.	Biaya Pemasaran/Promosi	250.000
	Total	5.485.000

Sumber: Diolah dari data Primer, 2025

Berdasarkan Tabel 2, total biaya overhead pabrik variabel bulan Juni 2025 sebesar Rp5.485.000, dengan pengeluaran terbesar berasal dari biaya kemasan sebesar Rp2.250.000. Biaya kemasan berperan penting dalam menjaga kualitas produk dan daya tarik konsumen, sedangkan biaya pengiriman sebesar Rp1.000.000 digunakan untuk transportasi bahan baku dan distribusi produk ke supermarket.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Kopi Bubuk

Harga pokok produksi dihitung menggunakan dua pendekatan, yaitu metode Full Costing dan Variable Costing.

Metode Full Costing

Metode ini memperhitungkan semua unsur biaya produksi, baik tetap maupun variabel, ke dalam harga pokok produksi.

Tabel 3. Total Biaya Produksi Menggunakan Metode Full Costing Juni 2025

Uraian Biaya	Harga (Rp)	Jumlah
Biaya Bahan Baku		28.000.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung		3.000.000
Biaya *Overhead* Pabrik Tetap		
Biaya penyusutan alat	298.125	
Biaya pajak	100.000	
Biaya sampah	25.000	
Biaya keamanan	30.000	
Total BOP Tetap		453.125
Biaya *Overhead* Pabrik Variabel		
Biaya Kemasan	2.250.000	
Biaya Listrik	300.000	
Biaya Tenaga Kerja Penyortir Kopi	800.000	

Biaya ATK	200.000	
Biaya Bahan Penolong	440.000	
Biaya Pengiriman	1.000.000	
Biaya Pemeliharaan Mesin	245.000	
Biaya pemasaran/ promosi	250.000	
Total BOP Variabel		5.485.000
Total Biaya Produksi		36.938.125
Volume Produksi		300
HPP/kg		123.127
HPP/ 200gr		24.625

Sumber: Diolah dari data Primer, 2025

Berdasarkan Tabel 3 menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing total biaya produksinya sebesar Rp36.938.125 dengan volume produksi 300 kg dalam satu bulan produksi menghasilkan harga pokok produksi/kg sebesar Rp123.127 atau Rp24.625/200 gr. Perhitungan menggunakan metode ini memiliki nilai yang lebih besar karena semua biaya telah diperhitungkan termasuk biaya overhead pabrik variabel.

Metode Variable Costing

Metode ini hanya memperhitungkan biaya-biaya yang bersifat variabel.

Tabel 4. Total Biaya Produksi Menggunakan Metode *Variable Costing* Juni 2025

Uraian Biaya	Harga (Rp)	Jumlah
Biaya Bahan Baku		28.000.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung		3.000.000
Biaya *Overhead* Pabrik Variabel		
Biaya Kemasan	2.250.000	
Biaya Listrik	300.000	
Biaya Tenaga Kerja Penyortir Kopi	800.000	
Biaya ATK	200.000	
Biaya Bahan Penolong	440.000	
Biaya Pengiriman	1.000.000	
Biaya Pemeliharaan Mesin	245.000	
Biaya pemasaran/ promosi	250.000	
Total BOP Variabel		5.485.000
Total Biaya Produksi		36.485.000
Volume Produksi		300
HPP/kg		121.616
HPP/200gr		24.323

Sumber: Diolah dari data Primer, 2025

Berdasrkan Tabel 4 menunjukkan bahwa harga pokok produksi menggunakan metode variable costing mengeluarkan biaya sebesar Rp36.485.000. Dengan volume produksi sebanyak 300 kg kopi bubuk, harga pokok produksi /kilogram (HPP/Kg) dihitung sebesar Rp121.616. Untuk kemasan 200 gr, HPP menjadi Rp24.323. Dengan menggunakan metode variable costing biaya produksi yang dikeluarkan akan memiliki nilai yang lebih rendah karena pada biaya overhead pabrik tetap seperti biaya penyusutan, biaya pajak, biaya sampah dan biaya keamanan tidak dimasukkan dalam perhitungan.

Perbandingan HPP Full Costing dan Variable Costing

Perbandingan kedua metode ditunjukkan pada Tabel 5 berikut.

Tabel 5. Perbandingan Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing* dan *Variable Costing*

Uraian Biaya	Metode *Full Costing* (Rp)	Metode *Variable Costing* (Rp)	Selisih (Rp)
Biaya Produksi	36.938.125	36.485.000	453.125
HPP/Kg	123.127	121.616	1.510
HPP/200gr	24.625	24.323	302,83

Sumber: Diolah dari data Primer, 2025

Berdasarkan Tabel 5 kedua metode perhitungan memiliki perbedaan nilai yang dihasilkan. Hasil perhitungan biaya produksi dengan metode full costing adalah Rp36.938.125 sedangkan biaya produksi menggunakan metode variable costing adalah Rp 36.485.000. Terdapat selisih biaya produksi sebesar Rp453.125. Selisih ini juga tercermin pada harga pokok produksi/kg (HPP/Kg), yaitu dengan selisih Rp1.510. Pada kemasan 200 gr, selisih harga pokok produksi adalah Rp302,83.

Penentuan Harga Jual Kopi Bubuk

Penentuan harga jual dilakukan dengan pendekatan Cost Plus Pricing, di mana harga jual dihitung berdasarkan total biaya produksi ditambah margin keuntungan yang diharapkan.

Tabel 6. Harga Jual Metode *Full Costing*

Uraian Biaya	Metode *Full Costing* (Rp)	Laba Yang Diharapkan (%)	Harga Jual (Rp)
Biaya Produksi	36.938.125	40	51.713.375
HPP/Kg	123.127	40	172.377
HPP/200gr	24.625	40	34.475

Sumber: Diolah dari data Primer, 2025

Berdasarkan Tabel 6 biaya produksi kopi bubuk sebesar Rp 36.938.125 dengan laba yang diharapkan sebesar 40% menghasilkan total harga jual total Rp 51.713.375. Jika dihitung per kg, HPP adalah Rp 123.127 dan dengan laba 40%, harga jual menjadi Rp 172.377. Sedangkan untuk kemasan 200 gram, HPP Rp 24.625 dan harga jual setelah markup 40% adalah Rp 34.475.

Tabel 7. Harga Jual Metode *Variable Costing*

Uraian Biaya	Metode *Variable Costing* (Rp)	Laba Yang Diharapkan (%)	Harga Jual (Rp)
Biaya Produksi	36.485.000	40	51.079.000
HPP/kg	121.616	40	170.263
HPP/200gr	24.323	40	34.052

Sumber: Diolah dari data Primer, 2025

Berdasarkan Tabel 7 perhitungan biaya produksi kopi sebesar Rp 36.485.000 dengan target laba 40% menghasilkan harga jual total sebesar Rp 51.079.000. Jika dihitung /kg, biaya produksi atau HPP adalah Rp 121.616 dan dengan laba 40%, harga jual menjadi Rp 170.263. Untuk kemasan 200 gr, HPP adalah Rp 24.323 dan setelah penambahan laba 40%, harga jual menjadi Rp 34.052. Metode variable costing hanya memperhitungkan biaya variabel dalam proses produksi, sehingga total biaya produksi yang dihitung lebih rendah dibandingkan metode full costing yang memasukkan seluruh biaya tetap dan variabel.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi kopi bubuk pada Pieto Coffee Roastery Kota Manado Sulawesi Utara menggunakan metode

full costing sebesar Rp123.127/kg atau Rp24.625/200gr sedangkan jika menggunakan metode variable costing sebesar Rp 121.616/kg atau Rp24.323/200gr.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian sebagaimana telah disimpulkan diatas, disarankan kepada Pieto Coffee Roastery:

1. Pieto Coffee Roastery dapat menggunakan metode full costing dalam perhitungan harga pokok produksi dan penetapan harga jual karena lebih tepat dan akurat dalam menghitung biaya secara keseluruhan.
2. Pieto Coffee Roastery sebaiknya melakukan rekapitulasi ulang dalam perhitungan harga pokok produksi dan penetapan harga jual produknya.
3. Pieto Coffee Roastery sebaiknya juga menghitung biaya tenaga kerja langsung, biaya tenaga kerja penyortir kopi, biaya overhead pabrik tetap seperti biaya penyusutan alat ember, tampah, toples dan lain-lainya agar perhitungan harga pokok produksi akan lebih tepat dan akurat.

DAFTAR PUSTAKA

Dotulong, Axl David, Rudy J. Pusung, and Ventje Ilat. 2023. Perhitungan Harga Pokok Produksi Kopi Bubuk Kemasan Dalam Penetapan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Variable Costing (Studi Kasus Pada CV. Pundi Emas): Calculation of the Cost of Goods Produced by Packaged Ground Coffee in Determining the Selling Price Using the Variable Costing Method (Case Study on CV. Pundi Emas). Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum (Ekonomi, Sosial, Budaya, Dan Hukum) 7.1: 23-32.

Mulyadi. (2010). Akuntansi biaya. UPP STIM YKPN.

Wuryansari, D. (2016). Analisis penentuan harga pokok produksi dengan metode full costing pada perusahaan industri mebel CV. Sumber Rezeki di Sukoharjo. Universitas Muhammadiyah Surakarta.