

## Penerapan Metode *Full Costing* Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Kedai Kopi Pulang Manado

### *Application Of The Cost Of Goods Manufactured By Using The Full Costing Method At Kopi Pulang Manado*

Triska Melania Turang<sup>1</sup>, Sifrid S. Pangemanan<sup>2</sup>, Sherly Pinatik<sup>3</sup>

<sup>123</sup>Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Sam Ratulangi Manado, Indonesia

Email:

[melanturang@gmail.com](mailto:melanturang@gmail.com)<sup>1</sup>, [sifrid\\_s@unsrat.ac.id](mailto:sifrid_s@unsrat.ac.id)<sup>2</sup>, [sherlee79@yahoo.co.id](mailto:sherlee79@yahoo.co.id)<sup>3</sup>

**Abstrak:** Harga Pokok Produksi adalah daftar biaya produksi yang harus dikeluarkan oleh perusahaan pada satu periode. Dalam menentukan harga pokok produksi, perusahaan harus memperhatikan biaya-biaya yang masuk dalam harga pokok produksi sehingga dengan tepat perusahaan menentukan harga jual produk. Selain menentukan biaya, perusahaan juga harus menentukan metode mana yang tepat dalam menentukan harga pokok produksi agar perusahaan dapat bersaing dan memperoleh laba. Metode yang digunakan yaitu metode *full costing*. Metode ini memperhitungkan biaya variabel maupun biaya tetap pada harga pokok produksi. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Hasil dari penelitian ini adalah harga pokok produksi menurut metode *full costing* pada Kedai Kopi Pulang Manado yaitu sebesar Rp13.752/cup, sedangkan berdasarkan perusahaan sebesar Rp13.447/cup. Terdapat selisih sebesar Rp137 yang disebabkan karena harga pokok produksi berdasarkan *full costing* memperhitungkan biaya-biaya *overhead* pabrik.

**Kata kunci:** Metode *Full Costing*, Harga Pokok Produksi, Biaya Produksi

**Abstract:** *Cost of goods manufacture is the accumulation of manufacturing costs that have to be paid by the company in a period time. In determine cost of goods manufacture, the company can determine the cost of goods sold appropriately. Besides of determine the cost, the company also have to decide which method that is suitable in determination the cost of goods manufacture su, the company can compete with other competitors and gain profits. One of the method that can be used to determine the cost of goods manufacture is Full Costing Method. This method calculate the varible cost and also the fixed cost in cost of goods manufacture. The research method used in this study is qualitative descriptive. The result of this study shows that cost of goods manufacture based on the Full Costing method at Kopi Pulang Manado is Rp13.614/cup. Meanwhile, according to the company the cost of goods manufacture is Rp.13.477/cup. There is a difference for about Rp137 that caused by the calculation of Full Costing method which is also including the factory overhead cost.*

**Keyword:** *Full Costing Method, Cost of Goods Manufactured, Manufactured Costs*

## PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara berkembang, dimana terdapat berbagai sektor usaha yang mengalami perkembangan pesat pula. Beberapa bidang usaha yang sedang berkembang dengan pesat adalah franchise makanan, minuman, *coffee shop* dan masih banyak lagi. Untuk franchise makanan dan minuman mudah sekali ditemui di pinggir jalan dan *Mall* begitu juga dengan *coffee shop*.

Menjamurnya usaha *coffee shop* di Indonesia mendorong persaingan yang ketat antar pengusaha *coffee shop*. Hal ini pada akhirnya juga mendorong para pengusaha untuk melahirkan strategi-strategi yang dalam menjalankan bisnis *coffee shop*-nya agar dapat mempertahankan eksistensi *coffee shop* miliknya serta tetap mendapatkan keuntungan. Dalam melakukan penjualan, penetapan harga jual suatu produk sangatlah penting karena pada dasarnya harga jual merupakan suatu nilai yang dapat menutupi seluruh biaya yang membebani barang atau jasa yang dihasilkan ditambah dengan sejumlah keuntungan yang diinginkan perusahaan. Penentuan harga jual dapat mempengaruhi keberlangsungan hidup perusahaan karena merupakan tolak ukur perhitungan pendapatan yang dihasilkan perusahaan tersebut. Oleh karena itu, maka perusahaan harus melakukan penentuan harga jual dengan tepat terhadap barang atau jasa yang dihasilkan.

Harga pokok produksi adalah daftar biaya produksi yang harus dikeluarkan perusahaan pada periode tertentu. Penentuan harga pokok produk yang benar dapat mengurangi ketidakpastian dalam penentuan harga jual. Dalam penentuan harga pokok harus memperhatikan biaya-biaya apa saja yang masuk dalam harga pokok

Diterima: 19-04-2022; Disetujui untuk Publikasi: 22 -04-2022

Hak Cipta © oleh Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum

p-ISSN: 24072-361X

produk agar supaya biaya tersebut tepat sehingga dapat menentukan harga jual yang tepat agar bisa mendapatkan laba.

Dalam menentukan harga pokok produksi, perusahaan juga harus menentukan metode mana yang tepat untuk digunakan agar nantinya dapat menghasilkan laba yang sesuai dengan tujuan perusahaan serta dapat bersaing dengan perusahaan lainnya. Harga pokok produksi terdiri dari beberapa unsur, yaitu: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Dalam metode *full costing*, untuk menentukan harga pokok produksi yang mana semua biaya akan diperhitungkan ke dalam harga pokok produksi. Hal tersebut menunjukkan bahwa metode *full costing* tidak membedakan antara biaya produksi variabel dan biaya produksi tetap, karena langsung dimasukkan ke dalam harga pokok produksi.

Saat ini tidak sulit bagi kita untuk mencari Kedai Kopi di Manado karena Kedai Kopi sudah menjadi usaha yang lazim dan memiliki peminat yang cukup banyak di Manado. Manado yang sudah terkenal dengan budaya kopinya, membuat kedai kopi sangat cocok untuk berkembang disini. Berdasarkan perkembangannya yang semakin pesat, sehingga membuat peneliti tertarik menjadikan Kedai Kopi Pulang Manado sebagai pokok utama dalam pembahasan di skripsi ini.

Kedai Kopi Pulang Manado merupakan sebuah UMKM yang bergerak di bidang usaha minuman yang berdiri pada bulan Maret 2020. Sebelumnya pemilik sempat ragu akan memulai berjualan pada tahun 2020 karena sudah masuk situasi pandemi di Indonesia. Namun, berkat dorongan dari masing-masing pihak yang terkait, bulan Mei 2020 Kedai Kopi Pulang sudah mulai beroperasi secara resmi. Kedai Kopi Pulang Manado terletak di Kecamatan Wanea, Kota Manado, Sulawesi Utara, bisa dikatakan sebagai salah satu *coffee shop* yang sedang berkembang di Manado. Letak dari kedai ini sangat strategis dimana dekat dengan pemukiman warga, dan dilalui masyarakat umum. Ditengah banyaknya *coffee shop* yang sedang bermunculan, Kedai Kopi Pulang muncul sebagai *coffee shop* yang berbeda dengan tag line "*Specialty Coffee Shop*". Tag line tersebut mempunyai arti bahwa pelanggan bisa menikmati kopi single origin dan premium di kedai ini. Kopi yang dijual pada Kedai Kopi Pulang berasal dari berbagai wilayah di Indonesia. Jenis kopi tersebut adalah Sumatera Mandailing, Sunda, Java, Flores, Aceh Gayo, papua Wamena dan kopi jenis lainnya.

Dengan kemungkinan besar tidak adanya perhitungan harga pokok produksi yang jelas. Maka dari itu, penulis tertarik untuk meneliti metode *full costing* pada kedai ini supaya bisa berguna untuk perkembangan kedai ini yang sudah memberikan produk yang menarik karena metode ini merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang tidak membedakan antara biaya produksi variabel dan biaya produksi tetap karena langsung dimasukkan ke dalam harga pokok produksi.

### 1.1 Akuntansi

Menurut Sumarsan (2017 : 1), akuntansi adalah suatu seni untuk mengumpulkan, mengidentifikasi, mencatat transaksi, serta kejadian yang berhubungan dengan keuangan, sehingga dapat menghasilkan informasi keuangan atau suatu laporan keuangan yang dapat digunakan oleh pihak-pihak yang berkepentingan.

### 1.2 Akuntansi Manajemen

Menurut Kholmi (2019 : 1), akuntansi manajemen merupakan bidang akuntansi yang berhubungan dengan penyediaan informasi bagi manajemen untuk mengelola organisasi (perusahaan) dan membantu dalam memecahkan masalah-masalah khusus yang dihadapi suatu organisasi.

### 1.3 Akuntansi Biaya

Menurut R. A. Supriyono (2020 : 53), akuntansi biaya adalah salah satu cabang akuntansi yang merupakan alat manajemen untuk memonitor dan merekam transaksi biaya secara sistematis serta menyajikan informasi biaya dalam bentuk laporan biaya.

### 1.4 Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2015 : 16), mengungkapkan bahwa harga pokok produksi atau yang sering disebut harga pokok adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan yang telah terjadi atau kemungkinan terjadi untuk memperoleh keuntungan.

### 1.5 Metode *Full Costing*

Menurut Mulyadi (dikutip dalam Buku Akuntansi Biaya (2021 : 149), mendefinisikan metode *Full Costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap.

## **METODE PENELITIAN**

### **2.1 Jenis Penelitian**

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Metode penelitian kualitatif adalah sebuah metode riset yang sifatnya deskriptif, mengacu pada data, memanfaatkan teori yang ada sebagai bahan pendukung, serta menghasilkan suatu teori.

### **2.2 Tempat dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilakukan di Kedai Kopi Pulang Manado yang berada di Jl. Tanjung Batu, Kelurahan Tanjung Batu, Kecamatan Wanea, Kota Manado. Waktu penelitian ini dilaksanakan yaitu mulai bulan Juni 2021 sampai selesai.

### **2.3 Jenis, Sumber, dan Metode Pengumpulan Data**

Jenis data dalam penelitian ini yaitu data kualitatif. Sumber data dalam penelitian ini yaitu data primer, yang diperoleh langsung dari objek penelitian dan data sekunder, yang diperoleh dari hasil studi kepustakaan, jurnal ilmiah, buku-buku teks, internet, serta media lainnya yang menyajikan informasi yang terkait dengan penelitian ini.. Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu :

1. Studi Kepustakaan

Diperoleh dari melihat, membaca, serta mempelajari buku teori, refrensi, jurnal penelitian sebelumnya, dan literatur yang sesuai dengan permasalahan yang akan diteliti.

2. Wawancara

Digunakan untuk memperoleh data tentang gambaran umum mengenai bagaimana penerapan metode *full costing* untuk perhitungan harga pokok produksi pada Kedai Kopi Pulang Manado.

3. Dokumentasi

Berisi pengumpulan data dari wawancara langsung kepada responden.

### **2.4 Metode dan Proses Analisis**

Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis data deskriptif. Proses analisis data yang akan dilakukan dalam penelitian ini adalah :

1. Pengumpulan data. Pada proses ini peneliti akan mengumpulkan data yang berkaitan dengan perhitungan harga pokok produksi melalui wawancara yang dilakukan.
2. Analisis. Pada proses ini setiap data yang terkumpul akan dianalisis untuk mengetahui harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*.
3. Penarikan kesimpulan. Dalam hal ini, peneliti akan menarik kesimpulan dari penelitian berdasarkan hasil yang diperoleh. Dari kesimpulan ini akan menjadi acuan peneliti untuk memberikan saran sesuai dengan hasil penelitian.
4. Pemberian saran. Peneliti akan memberikan saran dari kesimpulan yang telah diperoleh dari penelitian sehingga dapat mengevaluasi tentang perhitungan harga pokok produksi apakah sudah tepat atau belum.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **3.1 Hasil**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakuka, berikut ini merupakan perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dan perhitungan harga pokok produksi menurut metode *full costing*:

1. Deskripsi Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan
  - a. Biaya Bahan Baku

**Tabel 1. Biaya Produksi menurut Perusahaan bulan Mei 2021**

| Jenis Biaya               | Kuantitas | Harga Perolehan (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) | Unit Diproduksi (Cup) | Biaya per Cup (Rp) |
|---------------------------|-----------|----------------------|-------------------|-----------------------|--------------------|
| Kopi                      | 4.500gr   | 70.000/1000gr        | 315.000           | 300                   | 1.050              |
| Susu Kental Manis         | 10.500gr  | 10.000/390gr         | 269.230           | 300                   | 897,43             |
| Total                     |           |                      | 584.230           |                       |                    |
| Biaya Bahan Baku Per Unit |           |                      |                   |                       | 1.947,43           |

Sumber : Kedai Kopi Pulang Manado

b. Tenaga Kerja Langsung

**Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung menurut Perusahaan bulan Mei 2021**

| Elemen Biaya            | Jumlah (Rp) |
|-------------------------|-------------|
| Gaji Pokok              | 1.500.000   |
| Tunjangan Kesejahteraan | 750.000     |
| Total                   | 2.250.000   |

Sumber : Kedai Kopi Pulang Manado

c. Biaya *Overhead* Pabrik

a) Biaya wifi

Biaya wifi yang dikeluarkan tiap bulan adalah Rp375.000

b) Biaya listrik

Biaya listrik yang dikeluarkan tiap bulan adalah Rp600.000 dengan membeli *voucher token* listrik pra bayar.

c) Biaya bahan penolong

**Tabel 3. Biaya Bahan Penolong menurut Perusahaan bulan Mei 2021**

| Jenis Biaya                   | Kuantitas | Harga Perolehan Per Satuan (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) | Unit Dihasilkan (Cup) | Biaya per Cup (Rp) |
|-------------------------------|-----------|---------------------------------|-------------------|-----------------------|--------------------|
| Cup                           | 300 cup   | 375.000/500 cup                 | 225.000           | 300                   | 750                |
| Biaya Bahan Penolong per unit |           |                                 |                   |                       | 750                |

Sumber : Kedai Kopi Pulang Manado

**Tabel 4. Perhitungan Harga Pokok Produksi menurut Perusahaan bulan Mei 2021**

| Elemen Biaya                   | Jumlah Biaya (Rp) | Unit Diproduksi (Cup) | Biaya Per Cup (Rp) |
|--------------------------------|-------------------|-----------------------|--------------------|
| Biaya Bahan Baku               | 584.230           | 300                   | 1.947,43           |
| Tenaga Kerja Langsung          | 2.250.000         | 300                   | 7.500              |
| Biaya <i>Overhead</i> Tetap    | 975.000           | 300                   | 3.250              |
| Biaya <i>Overhead Variable</i> | 225.000           | 300                   | 750                |
| Total                          | 4.034.230         |                       | 13.447,43          |

Sumber : Kedai Kopi Pulang Manado

2. Deskripsi Perhitungan Harga Pokok Produksi menurut metode *Full Costing*

a. Biaya Produksi

1) Biaya bahan baku

**Tabel 5. Biaya Bahan Baku menurut Metode Full Costing bulan Mei 2021**

| Jenis Biaya               | Kuantitas | Harga Perolehan (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) | Unit Diproduksi (Cup) | Biaya per Cup (Rp) |
|---------------------------|-----------|----------------------|-------------------|-----------------------|--------------------|
| Kopi                      | 4.500gr   | 70.000/1000gr        | 315.000           | 300                   | 1.050              |
| Susu Kental Manis         | 10.500gr  | 10.000/390gr         | 269.230           | 300                   | 897,43             |
| Total                     |           |                      | 584.230           |                       |                    |
| Biaya Bahan Baku Per Unit |           |                      |                   |                       | 1.947,43           |

Sumber : Kedai Kopi Pulang Manado

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

**Tabel 6. Biaya Tenaga Kerja Langsung menurut Metode Full Costing bulan Mei 2021**

| Elemen Biaya            | Jumlah    |
|-------------------------|-----------|
| Gaji Pokok              | 1.500.000 |
| Tunjangan Kesejahteraan | 750.000   |
| Total                   | 2.250.000 |

Sumber : Kedai Kopi Pulang Manado

3) Biaya *Overhead* Pabrik

a) Biaya wifi

Biaya wifi yang dikeluarkan tiap bulan adalah Rp375.000.

b) Biaya listrik

Biaya listrik yang dikeluarkan tiap bulan adalah Rp600.000 dengan membeli *voucher token* listrik pra bayar.

c) Biaya depresiasi

**Tabel 7. Depresiasi Aset Tetap terhitung bulan Mei 2021**

| Nama Aset | Harga Perolehan (Rp) | Tarif (%) | Umur Ekonomis | Biaya Depresiasi Per Tahun (Rp) | Biaya Depresiasi Per Bulan (Rp) |
|-----------|----------------------|-----------|---------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Sealer    | 900.000              | 10%       | 5 th          | 90.000                          | 7.500                           |
| Kulkas    | 900.000              | 15%       | 5 th          | 135.000                         | 11.250                          |
| Freezer   | 2.500.000            | 15%       | 5 th          | 375.000                         | 31.250                          |
| Alat Kopi | 5.000.000            | 10%       | 5 th          | 500.000                         | 41.666                          |

Sumber : Kedai Kopi Pulang Manado

4) Biaya Bahan Penolong

**Tabel 8. Biaya Bahan Penolong menurut Metode Full Costing bulan Mei 2021**

| Jenis Biaya                   | Kuantitas | Harga Perolehan Per Satuan (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) | Unit Dhasilkan (Cup) | Biaya Per Cup (Rp) |
|-------------------------------|-----------|---------------------------------|-------------------|----------------------|--------------------|
| Cup                           | 300 cup   | 375.000/500 cup                 | 225.000           | 300                  | 750                |
| Biaya Bahan Penolong Per Unit |           |                                 |                   |                      | 750                |

Sumber : Kedai Kopi Pulang Manado

**Tabel 9. Biaya Overhead Pabrik menurut Metode Full Costing bulan Mei 2021**

| Elemen                          | Jumlah Biaya (Rp) |
|---------------------------------|-------------------|
| Biaya Wifi                      | 375.000           |
| Biaya Listrik                   | 600.000           |
| Biaya Depresiasi <i>Sealer</i>  | 7.500             |
| Biaya Depresiasi Kulkas         | 11.250            |
| Biaya Depresiasi <i>Freezer</i> | 31.250            |
| Biaya Depresiasi Alat Kopi      | 41.666            |
| Biaya Bahan Penolong            | 225.000           |
| Total                           | 1.291.666         |

Sumber : Kedai Kopi Pulang Manado

b. Biaya Non Produksi

**Tabel 10. Biaya Non Produksi menurut Metode Full Costing bulan Mei 2021**

| Elemen             | Jumlah    |
|--------------------|-----------|
| Biaya Sewa         | 4.166.666 |
| Biaya Transportasi | 450.000   |
| Biaya Pemasaran    | 100.000   |
| Total              | 4.716.666 |

Sumber : Kedai Kopi Pulang Manado

**Tabel 11. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode Full Costing bulan Mei 2021**

| Nama                         | Kuantitas | Harga Perolehan Per Satuan (Rp) | Jumlah (Rp)      | Unit Diproduksi (Cup) | Harga Per Unit (Rp) |
|------------------------------|-----------|---------------------------------|------------------|-----------------------|---------------------|
| Bahan Baku                   |           |                                 |                  |                       |                     |
| Kopi                         | 4.500gr   | 70.000/1000gr                   | 315.000          | 300                   | 1.050               |
| SKM                          | 10.500gr  | 10.000/390gr                    | 269.230          | 300                   | 897,43              |
| <b>Total BB</b>              |           |                                 | <b>584.230</b>   | <b>300</b>            | <b>1.947,43</b>     |
| Tenaga Kerja Langsung        |           |                                 |                  |                       |                     |
| Gaji Pokok                   | 1         | 1.500.000                       | 1.500.000        | 300                   | 5.000               |
| Tunjangan                    | 1         | 750.000                         | 750.000          | 300                   | 2.500               |
| <b>Total TKL</b>             |           |                                 | <b>2.250.000</b> | <b>300</b>            | <b>7.500</b>        |
| Biaya <i>Overhead</i> Pabrik |           |                                 |                  |                       |                     |
| Biaya Wifi                   | 1         | 375.000                         | 375.000          | 300                   | 1.250               |
| Biaya Listrik                | 1         | 600.000                         | 600.000          | 300                   | 2.000               |
| Depresiasi <i>Sealer</i>     | 1         | 7.500                           | 7.500            | 300                   | 25                  |
| Depresiasi <i>Freezer</i>    | 1         | 31.250                          | 31.250           | 300                   | 104,17              |
| Depresiasi <i>Kulkas</i>     | 1         | 11.250                          | 11.250           | 300                   | 37,5                |
| Depresiasi Alat Kopi         | 1         | 41.666                          | 41.666           | 300                   | 138,8               |

|                             |         |                 |                  |            |                 |
|-----------------------------|---------|-----------------|------------------|------------|-----------------|
| Cup                         | 300 cup | 375.000/500 cup | 225.000          | 300        | 750             |
| <b>Total BOP</b>            |         |                 | <b>1.291.666</b> | <b>300</b> | <b>4.305,47</b> |
| Total Biaya Produksi        |         |                 | <b>4.125.896</b> |            | <b>13.752,9</b> |
| Produk Dalam Proses (Awal)  |         |                 |                  |            |                 |
| Produk Dalam Proses         |         |                 | <b>4.125.896</b> |            | <b>13.752,9</b> |
| Produk Dalam Proses (Akhir) |         |                 |                  |            |                 |
| Harga Pokok Produksi        |         |                 | <b>4.125.896</b> |            | <b>13.752,9</b> |

Sumber : Kedai Kopi Pulang Manado

- c. Perbandingan penghitungan Harga Pokok Produksi Perusahaan dengan Harga Pokok Produksi menurut Metode *Full Costing*

**Tabel 12. Perbandingan antara Harga Pokok Produksi menurut Perusahaan dengan Metode *Full Costing***

| Varian Rasa | Perusahaan |          | Metode <i>Full Costing</i> |          | Selisih |          |
|-------------|------------|----------|----------------------------|----------|---------|----------|
|             | Jumlah     | Per Unit | Jumlah                     | Per Unit | Jumlah  | Per Unit |
| Kopi Susu   | 4.034.230  | 13.447   | 4.125.896                  | 13.752   | 91.666  | 305      |

Sumber : Kedai Kopi Pulang Manado

### 1.1 Pembahasan

Berdasarkan perhitungan menurut perusahaan dan perhitungan menurut metode *full costing* terdapat perbedaan. Harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode *full costing* lebih besar dibandingkan dengan harga pokok yang dihitung dengan menggunakan metode perhitungan harga pokok produksi yang digunakan oleh perusahaan. Hal ini disebabkan karena perusahaan tidak menghitung secara akurat jumlah unit produksi yang dihasilkan pada satu kali proses produksi dan juga perusahaan belum menghitung dengan tepat dalam membebankan biaya *overhead* pabrik ke setiap produknya.

Dari hasil perhitungan yang telah dilakukan diperoleh bahwa harga pokok produksi pada bulan Mei 2021, menurut metode perhitungan perusahaan yaitu sebesar Rp13.447/cup sedangkan perhitungan menurut metode *full costing* adalah sebesar Rp13.752/cup. Dari hasil perhitungan harga pokok produksi yang diperoleh, perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* menghasilkan nilai yang lebih tinggi. Hal ini dikarenakan dalam metode *full costing* membebankan biaya *overhead* pabrik.

## PENUTUP

### 4.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil yang telah diperoleh peneliti mengenai perhitungan harga pokok produksi kopi susu per cup menurut perusahaan dengan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* memiliki perbedaan. Pada perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan sebesar Rp13.447/cup, sedangkan perhitungan harga pokok produksi menurut metode *full costing* yaitu sebesar Rp13.752/cup. Metode perhitungan harga pokok produksi yang dipakai perusahaan tidak memperhitungkan biaya *overhead* pabrik sebagai biaya produksi.

Sedangkan perhitungan harga pokok produksi menurut metode *full costing* membebankan seluruh biaya *overhead* pabrik yang bersifat *variabel* maupun tetap. Sehingga bisa dilihat bahwa dengan menggunakan metode *full costing* lebih menguntungkan bagi pihak perusahaan karena membebankan semua biaya yang mempengaruhi proses produksi, sehingga menghasilkan harga pokok produksi yang lebih akurat.

#### 4.2 Saran

Berdasarkan pembahasan dan kesimpulan diatas, maka saran dari peneliti untuk Kedai Kopi Pulang Manado adalah:

1. Perusahaan harus menerapkan metode *full costing* terhadap semua menu yang mereka jual.
2. Sebaiknya perusahaan menetapkan margin harga yang lebih agar sesuai dengan perhitungan harga pokok yang lebih supaya menghindari kerugian kecil yang mungkin tidak terasa bagi pelaku usaha tersebut.

#### Daftar Pustaka

- Affandi. 2021. *Analisis Penetapan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Activity Based Costing Pada Produk Bakery and Cake*. JITEKH (Jurnal Ilmiah Teknologi Harapan 9(1): 8-13)
- Beutari. 2017. *Analisis Penetapan Harga Jual Dalam Perencanaan Laba Pada Home Industri Tempe Setia Budi Medan*. Jurnal Bisnis Administrasi 6(1): 52-60.
- Dariana. 2020. *Penetapan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Kain Tenun Songket Melayu*. JAS (Jurnal Akuntansi Syariah) 4(2): 258-270.
- Febrianty. 2020. *Analisis Perbandingan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Dalam Penetapan Harga Pokok Produksi*. ISAFIR (Islamic Accounting and Finance Review) 1(1): 71-83.
- Homan. 2021. *Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Produksi, Harga Jual Dan Strategi Pemasaran Bagi Perajin Tas Ransel Di Desa Sangkan Hurip Kabupaten Bandung*. Jurnal Dharma Bhakti Ekuitas 5(2): 529-534.
- Hasyim. 2018. *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada Home Industry Khoiriyah Di Taman Sari, Singaraja*. Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha 10(1): 65-75.
- Magfirah. 2016. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Penerapan Metode Full Costing Pada UMKM Kota Banda Aceh*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi (JIMEKA) 1(2): 59-76.
- Noviasari. 2020. *Peranan Perhitungan Harga Pokok Produksi Pendekatan Full Costing Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing Studi Kasus Pada UMKM Sepatu Heriyanto*. Jurnal 8(1): 17-26.
- Putri. 2015. *Penerapan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Pada Usaha Kecil Menengah Di Lampung Selatan (Studi Kasus Usaha Kecil Menengah Tahu Di Daerah Natar Lampung Selatan)*. Jurnal Ilmiah GEMA Ekonomi 5(2): 745-756.
- Schaum. 2020. *Akuntansi Biaya (Konsep dan Implementasi di Industri Manufaktur)*. CV Markumi. Yogyakarta.
- Sugiyono. 2020. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Cetakan Kedua. Edisi Kedua. Alfabeta. Bandung.
- Supriyono. 2020. *Akuntansi Biaya (Konsep dan Implementasi di Industri Manufaktur)*. CV Markumi. Yogyakarta.
- Sylvia. 2018. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Pada Tahu Mama Kokom Kotabaru*. Jurnal Ekonomi dan Manajemen 2(1): 53-59.