

PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI BERDASARKAN METODE *FULL COSTING* DAN *VARIABLE COSTING*

Determination of Cost of Goods Manufactured Based on Full costing and Variable Costing

Ghaliyah Nimassita Triseptya¹, Zulkifli², Marliani Karunia Toding³

^{1,2,3} Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Ilmu-Ilmu Sosial, Universitas Fajar, Indonesia

Corresponding author: ghaliyahakuntansi@yahoo.com

INFO ARTIKEL

Volume 1, Edisi 2
Februari - Juni 2024
90 - 97
E ISSN 3047-6968

Received Date

25 Juni 2024

Received in Revised

28 Juni 2024

Available Online

30 Juni 2024

Kata Kunci

Variable costing; full costing; UMKM Bakso Sarjana

Keywords

Variable costing; full costing; UMKM Bakso Sarjana

ABSTRAK

Tujuan Penelitian - Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui harga pokok produksi (HPP) pada Bakso Sarjana berdasarkan metode *full costing* dan *variable costing*.

Metode – Penelitian menggunakan analisis data kualitatif induktif yaitu analisis berdasarkan data diperoleh di lapangan dan teknik pengumpulan data wawancara, observasi, studi Pustaka, dan dokumentasi.

Temuan Penelitian – Harga pokok produksi Bakso Sarjana berdasarkan *full costing* lebih tinggi dan rinci dibandingkan *variable costing* yang digunakan entitas.

Implikasi Teori dan Kebijakan – *Full costing* lebih akurat dan rinci dibandingkan *variable costing* yang mendukung teori pentingnya perhitungan biaya HPP terperinci. Entitas usaha bakso dapat menggunakan metode *full costing* untuk penetapan harga jual karena kompetitif dan pengendalian biaya produksi lebih baik.

Kebaruan Penelitian – Implementasi perhitungan HPP berdasarkan *full costing* dan *variable costing* pada pedagang bakso.

ABSTRACT

Research Objectives – *The aim of this study is to determine the cost of goods manufactured (CoGM) at Bakso Sarjana based on the full costing and variable costing methods*

Method - *The research uses inductive qualitative data analysis, which is based on data collected in the field through interviews, observations, literature studies, and documentation techniques.*

Research Findings – *The cost of goods manufactured (CoGM) at Bakso Sarjana based on full costing is higher and more detailed compared to the variable costing used by the entity.*

Theory and Practical Implications - *Full costing is more accurate and detailed compared to variable costing, supporting the theory of the importance of detailed CoGM calculations. Bakso Sarjana can benefit from using full costing for competitive pricing and better production cost control.*

Novelty – *The implementation of cost of goods manufactured CoGM calculation using full costing and variable costing for meatball vendors.*

PENDAHULUAN

Pertumbuhan ekonomi di Indonesia tidak terlepas dari perkembangan bisnis yang sangat cepat, yang menyebabkan persaingan yang ketat di antara para pengusaha. Lingkungan persaingan ini mendorong banyaknya pendirian usaha kecil dan menengah (UMKM). Usaha kecil dan menengah mengalami pertumbuhan yang signifikan dalam sektor bisnis, meningkatkan persaingan baik dalam perdagangan maupun jasa (Wathon 2021).

Salah satu UMKM yang populer di Indonesia adalah usaha bakso. Bakso adalah jenis bola daging yang umum ditemui dalam masakan Indonesia. Biasanya terbuat dari campuran daging sapi giling dan tepung tapioka, meskipun ada juga varian bakso yang terbuat dari daging ayam, ikan, udang, atau daging kerbau. Banyak pengusaha bakso, baik yang berjualan keliling maupun berlokasi tetap, masih menggunakan metode akuntansi biaya tradisional untuk menghitung harga pokok produksinya karena keterbatasan pengetahuan dan keterbatasan dalam mempelajari praktik akuntansi biaya yang lebih modern.

Metode tradisional dalam menentukan harga pokok produksi memiliki kelemahan, terutama dalam menghasilkan harga yang tidak kompetitif karena perhitungan biaya yang tidak menyeluruh. Pendekatan ini juga membawa risiko, sehingga para pemilik usaha harus mempertimbangkan dengan cermat dalam menentukan harga pokok produksi agar dapat mencapai tujuan bisnis yang diinginkan (Wathon 2021). Menurut Bustami dan Nurlela (2013) bahwa perusahaan yang ingin bertahan dan bersaing di tingkat nasional maupun internasional harus memiliki strategi dan kebijakan yang tepat. Salah satu kebijakan krusial adalah penentuan harga pokok produksi, yang bertujuan untuk meningkatkan efisiensi biaya bagi UMKM. Biaya diartikan sebagai pengorbanan ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah atau mungkin terjadi untuk mencapai tujuan tertentu.

Penentuan harga pokok produksi sangat penting karena informasi ini membantu menetapkan harga jual produk. Mulyadi (2007) mendefinisikan harga pokok produksi sebagai pengorbanan ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah atau mungkin akan terjadi untuk mendapatkan penghasilan. Perhitungan harga pokok produksi yang akurat memungkinkan pengambilan keputusan harga yang tepat, yang pada gilirannya menghasilkan margin keuntungan yang jelas bagi perusahaan. Sebaliknya, perhitungan harga pokok produksi yang tidak akurat dapat menyebabkan penentuan harga produk yang terlalu tinggi atau terlalu rendah, mempengaruhi minat konsumen dan profitabilitas keseluruhan (Hariadi, 2002).

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui harga pokok produksi (HPP) pada Bakso Sarjana berdasarkan metode *full costing* dan *variable costing*. Penelitian ini memiliki beberapa keterbatasan, seperti sampel yang kecil, metode penelitian yang deskriptif, dan fokus pada satu UMKM Bakso Sarjana. Hal ini berarti temuan penelitian tidak dapat digeneralisasi secara luas. Selain itu, penelitian ini tidak mempertimbangkan faktor eksternal yang dapat memengaruhi harga pokok produksi dan pengambilan keputusan UMKM bakso. Penelitian selanjutnya perlu memperluas sampel, menggunakan metode yang lebih kuat, dan mempertimbangkan faktor eksternal untuk mendapatkan hasil yang lebih generalizable dan dapat diandalkan.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif, yaitu penelitian yang dimaksudkan untuk melukiskan, menggambarkan, atau memaparkan objek yang diteliti sebagaimana apa adanya, sesuai dengan situasi dan kondisi ketika penelitian tersebut dilakukan. Menurut Sugiyono (2013), pendekatan deskriptif kualitatif adalah penelitian yang bertujuan untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian secara holistik dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada suatu konteks khusus yang alamiah dan dengan memanfaatkan berbagai metode ilmiah. Dengan metode ini, peneliti perlu menggambarkan realitas dengan fakta yang tampak. Alasan penggunaan pendekatan ini adalah untuk mendapatkan pemahaman mendalam tentang situasi yang kompleks dan kontekstual, serta untuk mengeksplorasi fenomena yang tidak dapat diukur secara kuantitatif.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Data dari wawancara diperoleh dari pemilik Bakso Sarjana dan karyawan bagian keuangan dengan fokus pada cara perhitungan biaya produksi bakso berdasarkan *variable costing* dan *full costing*. Observasi dilakukan saat pembelian bahan baku, proses produksi bakso, dan penjualan produk ke konsumen. Data dokumentasi diperoleh melalui catatan keuangan. Sementara itu, analisis data dilakukan dengan menggunakan metode *variable costing* dan *full costing*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Terapat dua metode dalam perhitungan harga pokok produksi, yaitu *variable costing* dan *full costing*. *Variable costing* adalah metode akuntansi yang hanya mengalokasikan biaya variabel ke produk, sedangkan biaya tetap dibebankan sebagai biaya periode. *Variable costing* hanya memperhitungkan biaya produksi variabel, seperti bahan baku dan tenaga kerja langsung, sementara biaya tetap dialokasikan sebagai biaya periode (Horngren, Datar, & Rajan, 2014). Sementara itu, *full costing* adalah metode akuntansi yang mengalokasikan semua biaya produksi, baik variabel maupun tetap, ke produk. Menurut Garrison, Noreen, & Brewer (2017) bahwa *full costing* mencakup semua biaya

produksi, termasuk biaya tetap seperti penyusutan dan gaji supervisor, yang dibebankan ke produk dan diakui saat produk terjual.

Penggunaan kedua metode tersebut dalam menentukan harga pokok produksi tentu memiliki perbedaan. Seperti halnya perhitungan Harga Pokok Produksi pada Bakso Sarjana.

1. Harga Pokok Produksi Bakso Sarjana Berdasarkan *Full Costing*

Perhitungan *full costing* pada Bakso Sarjana diuraikan berdasarkan biaya produksi biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead.

a. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku yang digunakan untuk memproduksi Bakso Sarjana meliputi daging sapi giling dan daging ayam giling. Untuk setiap kali produksi dibutuhkan 15 kg daging sapi giling dan 30 kg daging ayam giling. Sementara itu, biaya yang dikorbankan untuk membeli biaya bahan baku daging sapi sebesar Rp.110.000 per kilogram dan daging ayam Rp.35.000 per kilogram.

Tabel 1 Biaya bahan baku per bulan

No	Bahan Baku	Unit	Satuan	Total Biaya
1	Daging Sapi Giling	15 kg x 30 hari	Rp. 110.000	Rp. 49.500.000
2	Daging Ayam Giling	30 kg x 30 hari	Rp. 35.000	Rp. 31.500.000
Jumlah				Rp. 81.000.000

Sumber: Bakso Sarjana, data diolah (2023)

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Dalam operasi usaha, Bakso Sarjana mempekerjakan seorang tenaga kerja langsung yang diupah perbulan sebesar Rp3.500.000. Berdasarkan keahlian dan spesifikasi keterampilan yang dimiliki, sehingga tugas utama yang diberikan kepadanya adalah membuat bakso.

c. Biaya Overhead Pabrik Tetap

Biaya overhead pabrik tetap adalah biaya yang harus dikeluarkan setiap periode terlepas dari volume penjualan apakah naik, turun, atau tak berubah. Dalam melaksanakan usahanya, Bakso Sarjana menyewa dua unit gedung sebesar Rp3.500.000 untuk tiap gedung perbulan dengan total biaya sewa Rp7.000.000.

Selain itu, Bakso Sarjana juga mempekerjakan delapan orang sebagai tenaga kerja tidak langsung dalam proses produksi. Setiap pekerja diupah sebesar Rp1.800.000, sehingga total biaya yang dibebankan sebulan Rp14.400.000.

d. Biaya Overhead Pabrik Variabel

Biaya overhead pabrik variabel adalah biaya yang berubah dari satu periode ke periode lain sesuai dengan tingkat aktivitas perusahaan. Beberapa komponen yang termasuk dalam biaya overhead pabrik variabel (bahan penolong) antara lain tepung, saus sambal, kecap, plastik, jeruk nipis, garam, lada putih bubuk, bawang putih, dan daun seledri. Biaya ini sangat bergantung pada volume produksi dan penggunaan bahan baku dalam proses produksi. Total biaya yang dikeluarkan untuk overhead pabrik variabel pada periode ini adalah sebesar Rp1.082.000. Penting untuk mencatat dan memantau biaya ini secara rutin untuk memastikan efisiensi operasional dan pengendalian biaya yang lebih baik.

Tabel 2 Biaya overhead pabrik variabel (bahan penolong)

No	Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Perolehan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
1	Tepung	30 kg	11.000	330.000
2	Saus Sambal	5 botol	25.000	125.000
3	Kecap	5 botol	25.000	125.000
4	Plastik	3 bungkus	25.000	75.000
5	Jeruk Nipis	5 kg	12.000	60.000
6	Garam	45 bungkus	2.000	90.000
7	Lada putih bubuk	2 kg	50.000	100.000
8	Bawang putih	3 kg	32.000	96.000
9	Daun seledri	3 kg	27.000	81.000
Total Biaya Bahan Penolong				1.082.000

Sumber: Bakso Sarjana, data diolah (2023)

Selain mengorbankan biaya overhead pabrik variabel (bahan penolong) juga beban utilitas. Biaya utilitas meliputi listrik, air, dan gas, sebagaimana nampak pada tabel berikut.

Tabel 3 Biaya overhead pabrik variabel (beban utilitas)

No	Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Perolehan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
1	Biaya listrik	1 bulan	1,500,000	1,500,000
2	Biaya Air	1 bulan	1,500,000	1,500,000
3	Biaya gas	10 tabung	22,000	220,000
Total Biaya Beban Utilitas				3,220,000

Sumber: Bakso Sarjana, data diolah (2023)

Biaya overhead pabrik variabel dari unsur pemeliharaan dan perbaikan adalah cat yang digunakan untuk pemeliharaan gerobak, sebagaimana nampak pada tabel berikut.

Tabel 4 Biaya overhead pabrik variabel (biaya pemeliharaan dan perbaikan)

Jenis Biaya	Kuantitas	Jumlah Biaya (Rp)
Cat	2 Kaleng	40.000
Total Biaya Pemeliharaan Gerobak		40.000

Sumber: Bakso Sarjana, data diolah (2023)

Setelah seluruh biaya produksi untuk produk Bakso Sarjana dikalkulasi, maka selanjutnya dapat dihitung harga pokok produksi menurut metode *full costing*.

Tabel 5 Perhitungan harga pokok produksi bakso sarjana menurut metode *full costing*

No.	Keterangan	Kuantitas	Harga Perolehan Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Unit Diproduksi	Harga Per unit
Biaya Bahan Baku						
1	Daging Sapi Giling	450 kg	110,000	49.500.000	8.400	5.892,85
2	Daging Ayam Giling	900 kg	35,000	31.500.000	8.400	3.750
BOP Tetap (Tenaga Kerja Tidak Langsung)						
1	Gaji	8 Orang	1,800,000	14.400.000	8.400	1.714,28
Biaya Tenaga Kerja Langsung						
1	Gaji Karyawan	1 Orang	3.500.000	3.500.000	8.400	416,66
BOP Tetap (Biaya Sewa)						
1	Sewa Gedung	2 unit	7.000.000	7.000.000	8.400	833,33
BOP Variable (Bahan Penolong)						
1	Saus Sambal	5 botol	25.000	125.000	8.400	14,88
2	Kecap	5 botol	25.000	125.000	8.400	14,88
3	Plastik	3 Bungkus	25.000	75.000	8.400	8,92
4	Jeruk Nipis	5 kg	12.000	60.000	8.400	7,14
5	Garam	45 Bungkus	2.000	90.000	8.400	10,71
6	Lada Putih	2 kg	50.000	100.000	8.400	11,90
7	Bawang putih	3 kg	32.000	96.000	8.400	11,42
8	Daun Seledri	2 kg	27.000	81.000	8.400	9,64
9	Tepung	30 kg	11.000	330.000	8.400	39,28
BOP Variable (Beban Utilitas)						
1	Biaya Listrik	1 bulan	1.500.000	1.500.000	8.400	178,57
2	Biaya Air	1 bulan	1.500.000	1.500.000	8.400	178,57
3	Biaya Gas	10 Tabung	22.000	220.000	8.400	26,19
BOP Variable (Biaya Perbaikan dan Pemeliharaan)						
1	Cat	2 Kaleng	20.000	40.000.00	8.400	4,76
Total Biaya Seluruhnya				110.242.000		
Jumlah Produksi					8.400	
Harga Pokok Produksi (HPP)						13.123,98

Sumber: Bakso Sarjana, data diolah (2023)

e. Rincian Biaya

Rincian biaya ini merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan selama pembuatan produk bakso sarjana. Yang termasuk dalam rincian biaya yaitu biaya bahan baku : Daging Sapi, dan Daging Ayam, Biaya tenaga kerja langsung yaitu gaji karyawan, biaya overhead pabrik tetap yaitu biaya sewa gedung, biaya overhead variabel yaitu biaya listrik, biaya air, biaya gas, dan biaya bahan penolong.

Tabel 6 Rincian biaya

No.	Keterangan	Jumlah (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	81.000.000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	3.500.000
3	Biaya Overhead Pabrik Tetap	21.400.000
4	Biaya Overhead Pabrik Variabel	4.342.000
5	Jumlah Total Perbulan	110.242.000

Sumber: Bakso Sarjana, data diolah (2023)

Dalam penentuan harga jual, pemilik usaha bakso sarjana menggunakan penetapan harga biaya plus (*cost plus pricing method*) dimana dengan menghitung jumlah seluruh biaya per unit ditambah jumlah tertentu untuk menutup laba yang ingin dikehendaki dan menginginkan keuntungan sebanyak 25%.

Dengan Rumus:

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual} &= \text{Biaya Produksi} + (\% \text{ mark up} \times \text{Biaya Produksi}) \text{ Harga Jual} \\
 &= \text{Rp } 110,242,000 + (25\% \times \text{Rp } 110,242,000) \\
 &= \text{Rp } 137,802,500 \\
 &= \text{Rp } 136.578.560 : 8.400 = \text{Rp}.16.405,06 \\
 &= \text{Jadi harga jual dibulatkan Rp. } 16.000
 \end{aligned}$$

Tabel 7 Perbandingan perhitungan harga pokok produksi bakso berdasarkan *full costing* dan *variable costing*

No	Keterangan	Harga Pokok Produksi (Rp)	Harga Jual (Rp)
1	Menurut UMKM Bakso Sarjana	11.843,35	12.000
2	Menurut Metode <i>Full Costing</i>	13.123,98	16.000
3	Selisih	1.280,63	4.000

Sumber: Bakso Sarjana, data diolah (2023)

Dari hasil perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan UMKM Bakso Sarjana kurang terinci sehingga masih terdapat biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan dalam proses produksi yang tidak di hitung. Hasil perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan UMKM Bakso Sarjana atas produk baksonya adalah Rp.11.843,35 dengan harga jual Rp. 12.000. Sedangkan perhitungan biaya produksi yang dilakukan dengan *full costing* pada UMKM Bakso Sarjana dengan menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi bakso. Sehingga hasil perhitungan untuk produksi bakso dengan metode *full costing* adalah Rp. 12.702,56 dengan harga jual Rp. 16.000

2. Harga Pokok Produksi Berdasarkan *Variable Costing*

a. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku yang digunakan untuk memproduksi Bakso Sarjana yaitu Daging Sapi giling dan Daging Ayam giling. Untuk setiap kali produksi dibutuhkan 15 kg Daging Sapi giling dan 30 kg Daging Ayam giling, biaya yang dikeluarkan untuk membeli biaya bahan baku Daging Sapi adalah Rp.110.000 per kilogram dan Daging Ayam adalah Rp.35.000 per kilogram.

Tabel 8. Biaya bahan baku per bulan

No	Bahan Baku	Unit	Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Daging Sapi Giling	15 kg x 30 hari	110.000	49.500.000
2	Daging Ayam Giling	30 kg x 30 hari	35.000	31.500.000
	Jumlah			81.000.000

Sumber: Bakso Sarjana, data diolah (2023)

b. Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja yang melakukan proses produksi pembuatan bakso sebanyak 1 orang karyawan dengan mendapatkan gaji per bulan sebesar Rp. 3.500.000.

c. Biaya Overhead Pabrik Variabel

Biaya overhead pabrik variabel adalah biaya yang berubah dari satu periode ke periode lain

sesuai dengan aktivitas perusahaan. Bakso sarjana membebankan biaya overhead pabrik variabel pada biaya listrik, biaya air, biaya gas dan biaya bahan penolong yaitu saus sambal, plastik untuk membungkus pesanan pelanggan, jeruk nipis, garam, lada putih bubuk, bawang putih, Jahe, dan daun seledri.

Tabel 9 Biaya overhead pabrik variabel (bahan penolong)

No.	Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Perolehan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
1	Tepung	30 kg	11.000	330.000
2	Saus Sambal	5 botol	25.000	125.000
3	Kecap	5 botol	25.000	125.000
4	Plastik	3 bungkus	25.000	75.000
5	Jeruk Nipis	5 kg	12.000	60.000
6	Garam	45 bungkus	2.000	90.000
7	Lada putih bubuk	2 kg	50.000	100.000
8	Bawang putih	3 kg	32.000	96.000
9	Daun seledri	3 kg	27.000	81.000
Total Biaya Bahan Penolong				1.082.000

Sumber: Bakso Sarjana, data diolah (2023)

Tabel 10 Biaya overhead pabrik variabel (beban utilitas)

No.	Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Perolehan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
1	Biaya listrik	1 bulan	1.500.000	1.500.000
2	Biaya Air	1 bulan	1.500.000	1.500.000
3	Biaya gas	10 tabung	22,000	220.000
Total Biaya Beban Utilitas				3.220.000

Sumber: Bakso Sarjana, data diolah (2023)

Sementara itu, cat yang dibutuhkan sebanyak dua kaleng dengan harga satuan Rp20.000 dan total biaya sebesar Rp40.000. Cat ini digunakan untuk pemeliharaan gerobak agar tidak mudah mengalami karat dan lapuk.

Setelah seluruh biaya produksi untuk produk bakso sarjana diketahui, selanjutnya dapat dihitung harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing*.

Tabel 11 Perhitungan harga pokok produksi bakso sarjana menurut metode *variable costing*

No.	Keterangan	Kuantitas	Harga Perolehan Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Unit Diproduksi	Harga Per unit
Biaya Bahan Baku						
1	Daging Sapi Giling	450 kg	110.000	49,500.000	8.400	5.892,85
2	Daging Ayam Giling	900 kg	35.000	31.500.000	8.400	3.750
Biaya Tenaga Kerja Langsung						
1	Gaji Karyawan	1 Orang	3.500.000	3.500.000	8.400	416,66
BOP <i>Variable</i> (Bahan Penolong)						
1	Saus Sambal	5 botol	25.000	125.000	8.400	14,88
2	Kecap	5 botol	25.000	125.000	8.400	14,88
3	Plastik	3 Bungkus	25.000	75.000	8.400	8,92
4	Jeruk Nipis	5 kg	12.000	60.000	8.400	7,14
5	Garam	45 Bungkus	2.000	90.000	8.400	10,71
6	Lada Putih	2 kg	50.000	100.000	8.400	11,90
7	Bawang Putih	3 kg	32.000	96.000	8.400	11,42
8	Daun Seledri	2 kg	27.000	81.000	8.400	9,64
9	Tepung	30 kg	11.000	330.000	8.400	39,28
BOP <i>Variable</i> (Beban Utilitas)						
1	Biaya Listrik	1 bulan	1.500.000	1.500.000	8.400	178,57

2	Biaya Air	1 bulan	1.500.000	1.500.000	8.400	178,57
3	Biaya Gas	10 Tabung	22.000	220.000	8.400	26,19
BOP <i>Variable</i> (Biaya Perbaikan dan Pemeliharaan)						
1	Cat	2 Kaleng	20.000.00	40.000	8.400	4,76
Total Biaya Seluruhnya			88.842.000			
Jumlah Produksi					8.400	
HPP					10.576,37	

Sumber: Bakso Sarjana, data diolah (2023)

d. Rincian Biaya

Rincian biaya ini merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan selama pembuatan produk bakso sarjana. Yang termasuk dalam rincian biaya yaitu biaya bahan baku : Daging Sapi, dan Daging Ayam, Biaya tenaga kerja langsung yaitu gaji karyawan, biaya overhead variabel yaitu biaya listrik, biaya air, biaya gas, dan biaya bahan penolong.

Tabel 12 Rincian biaya

No.	Keterangan	Jumlah (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	81.000.000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	3.500.000
4	Biaya Overhead Pabrik Variabel	4.342.000
5	Jumlah Total Perbulan	88.842.000

Sumber: Bakso Sarjana, data diolah (2023)

Dalam penentuan harga jual, pemilik usaha bakso sarjana menggunakan penetapan harga biaya plus (*cost plus pricing method*) dimana dengan menghitung jumlah seluruh biaya per unit ditambah jumlah tertentu untuk menutup laba yang ingin dikehendaki dan menginginkan keuntungan sebanyak 25%.

Dengan Rumus:

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual} &= \text{Biaya Produksi} + (\% \text{ mark up} \times \text{Biaya Produksi}) \text{ Harga Jual} \\
 &= \text{Rp } 88,842,000 + (25\% \times \text{Rp } 88,842,000) \\
 &= \text{Rp } 111,052,500 \\
 &= \text{Rp } 111,052,500 : 8.400 \\
 &= \text{Rp. } 13.220,53
 \end{aligned}$$

Jadi harga jual dibulatkan Rp. 13.000

Tabel 13 Perbandingan perhitungan harga pokok produksi Bakso Sarjana berdasarkan metode *variable costing*

No.	Keterangan	Harga Pokok Produksi (Rp)	Harga Jual (Rp)
1	Menurut UMKM Bakso Sarjana	11.843,35	12.000
2	Menurut Metode <i>Variable costing</i>	10.576,37	13.000
Selisih		1.266,98	1.000

Sumber: Bakso Sarjana, data diolah (2023)

Dari hasil perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan UMKM Bakso Sarjana kurang terinci sehingga masih terdapat biaya *overhead* yang dikeluarkan dalam proses produksi yang tidak dihitung. Hasil perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan UMKM Bakso Sarjana atas produk baksonya adalah Rp.11.843,35 dengan harga jual Rp. 12.000. Sedangkan perhitungan biaya produksi yang dilakukan dengan *Variable costing* pada UMKM Bakso Sarjana ialah dengan menghitung biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi bakso. Sehingga hasil perhitungan untuk produksi tahu dengan metode *Variable costing* adalah Rp. 10.576,37 dengan harga jual Rp. 13.000

3. Komparasi Harga Pokok Produksi Berdasarkan *Full costing* dan *Variable costing*

Berdasarkan analisis perhitungan harga pokok produksi antara metode *full costing* dengan *variable costing* dan melihat metode yang digunakan Bakso Sarjana yaitu *variable costing*, maka disarankan Bakso Sarjana menggunakan *full costing*. Metode perhitungan yang digunakan oleh Bakso Sarjana terbilang sangat sederhana tetapi tidak menghitung semua biaya yang terlibat dalam produksi. Selain

itu, *variable costing* tidak memasukkan biaya sewa gedung dalam perhitungannya, sehingga pemilik usaha tidak mendapatkan gambaran keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk operasional Bakso Sarjana. Sebaliknya, metode *full costing* mengikutsertakan semua biaya yang terlibat dalam proses produksi, termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik baik tetap maupun variabel. Penggunaan metode *full costing* juga menghasilkan harga pokok produksi yang lebih akurat, yang berdampak pada penetapan harga jual yang optimal. Hal ini memungkinkan setiap produk bakso dapat dijual dengan harga yang kompetitif dan sesuai dengan pasar.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan peneliti pada UMKM Bakso Sarjana disimpulkan: pertama, hasil kalkulasi harga pokok produksi menurut UMKM Bakso Sarjana dengan perhitungan berdasarkan metode *full costing* adalah berbeda. Harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* lebih tinggi karena perhitungan biaya dihitung secara terperinci, sedangkan perhitungan menurut Bakso Sarjana diperoleh dari biaya produksi yang tidak merinci untuk semua biaya-biaya yang dikeluarkan pada saat produksi. Kedua, penentuan harga jual produk didasarkan pada harga pokok penjualan menggunakan metode biaya plus dengan laba yang diinginkan sebesar 25%. Berdasarkan perhitungan Bakso Sarjana, harga pokok produksi untuk produk baksonya lebih rendah dibandingkan hasil perhitungan menggunakan metode *full costing* dan *variable costing*, yang menghasilkan harga jual yang berbeda.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih kepada pimpinan dan karyawan Bakso Sarjana yang telah menerima dan membantu peneliti dalam mengumpulkan data-data yang diperlukan.

DAFTAR RUJUKAN

- Anggreani, S., & Adnyana, I. G. S. (2020). Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full costing* sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada UKM Tahu An Anugrah. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 8(1), 9-16
- Bastian Bustami, Nurlela. (2013). *Akuntansi Biaya*. Erlangga
- Fatmala, L. Y. (2019). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full costing dan Variable costing pada Harga Pembuatan Tabu: Studi di Desa Pnyung Kecamatan Jonggat Kabupaten Lombok Tengah* (Doctoral dissertation, UIN Mataram)
- Hasmi, N. (2020). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode *Full costing* dan *Variable Costing* Pada Pembuatan Abon Ikan. *AkMen Jurnal Ilmiah*, 17(2), 254-269
- Hasyim, R. (2018). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode *Full costing* Pada *Home Indistry* Khoiriyah di Taman Sari, Singaraja. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha*, 10(1), 65-75
- Hetharia, E. (2019). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing: Studi Kasus Ditaki Fried Chicken* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Manado)
- Kurniasih, R. (2019). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada PT. Berkah Mulia Beton* (Doctoral dissertation)
- Mulyadi. (2007). *Akuntansi Biaya*. UPP STIM YKPN.
- Nafisah, N., Dientri, A. M., Darmayanti, N., Winarno, W., & Hairudin, H. (2021). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* dan *Variable Costing* sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Produk. *J-MACC: Journal of Management and Accounting*, 4(1), 1-15
- Tenrigau, A. M., Menne, F., Dahlan, A., & Aida, N. (2024). *Pengantar Akuntansi*. Andi Pandangai Press
- Wathon, M. N. (2021). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Penerapan Metode Variable Costing dan Full Costing: Studi Kasus pada UD Barokah* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim)
- Zalshabila, S. (2012). Javanese Price Setting: Refleksi Fenomenologis Harga Pokok Produksi Pedagang Bakso di Kota Malang. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 17(2), 123-135