

Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* di Toko XYZ

Elisa Hafrida

Program Studi Teknik Industri Sekolah Tinggi Teknologi Dumai
Jl. Utama Karya Bukit Batrem II
Email : hafridae@gmail.com

ABSTRAK

Penentuan harga pokok produksi yang tidak tepat, maka harga jualnya juga tidak akan tepat, bisa terlalu tinggi atau terlalu rendah, hal ini tentunya dapat mengakibatkan kerugian bagi perusahaan karena tidak dapat menutup biaya yang digunakan selama proses produksi (Hayat, 2019). Tujuan penelitian ini untuk mengetahui penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *Full Costing* di Toko XYZ. Sampel pada penelitian ini adalah semua biaya yang dikeluarkan selama produksi pada bulan Maret 2023. Data yang dikumpulkan berupa data biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead*. Berdasarkan hasil perhitungan dengan metode *Full Costing* diperoleh harga pokok produksi, sebagai berikut : donat (Rp.4472), bolu klepon (Rp.20.472), roti tawar (Rp.10.408), bolu karamel (Rp.23.125), bolu pisang (Rp.14.269), brownies (Rp.14.463), bolu marmer (Rp.14.354), donat paha ayam (Rp.10.465), donat abon (Rp.15.155), roti sosis (Rp.10.739), roti pisang (Rp.10.612), roti keju (Rp.10.545) dan roti mesis coklat (Rp.10.532). Disarankan agar menerapkan metode *Full Costing* dalam menentukan harga pokok produksi untuk memperoleh laba yang akurat.

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

ABSTRACT

Determination of the cost of production is incorrect, then the selling price is also incorrect, it could be too high or too low, this of course can result in losses for the company because it cannot cover the costs used during the production process (Hayat, 2019). The purpose of this research is to determine the determination of the cost of production using the Full Costing method at XYZ Store. The sample in this research is all costs incurred during production in March 2023. The data collected is raw material costs, direct labor costs and overhead costs. Based on the results of calculations using the Full Costing method, the cost of production is obtained as follows: donuts (Rp. 4,472), klepon cake (Rp. 20,472), white bread (Rp. 10,408), caramel cake (Rp. 23,125), banana cake (Rp. 14,269), brownies (Rp. 14,463), marble cake (Rp. 14,354), chicken thigh donuts (Rp. 10,465), shredded donuts (Rp. 15,155), sausage bread (Rp. 10,739), banana bread (Rp. 10,612), cheese bread (Rp. 10,545) and chocolate mesis bread (Rp. 10,532). It is recommended to apply the Full Costing method in determining the cost of production to obtain accurate profits.

Keywords : *Overheard Costs, Full Costing Method, Cost of Goods Production.*

Pendahuluan

Dalam dunia industri masih banyak pelaku usaha yang bingung menentukan harga pokok produksi, padahal hal ini penting agar dapat memperoleh laba yang akurat. Harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik ditambah persediaan produk dalam proses akhir (Widya, 2020). Biaya bahan baku adalah semua biaya yang diperlukan untuk membeli semua komponen dan bahan tambahan yang berkenaan pada produk (Yusrizal & Wirotto, 2022). Menurut (Musli, 2023), biaya tenaga kerja relatif bervariasi dan tergantung terhadap keahlian dan standar gaji di mana proyek dilaksanakan (Nihlatul Qudus Sukma Nirwana, 2020). Biaya *overhead* adalah biaya diluar produksi, beberapa penelitian tentang harga pokok produksi sudah dilakukan, antara lain penelitian oleh (Jenita Marbun, 2022) tentang Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* di Usaha Dagang Heri Jaya, dalam penelitian ini, perhitungan harga pokok produksi sebelumnya lebih rendah dibandingkan dengan perhitungan menggunakan metode *Full Costing*.

Penelitian selanjutnya (Komara, 2016) tentang Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* sebagai Dasar Penetapan Harga Jual pada CV. Salwa Meubel menjelaskan bahwa perhitungan harga pokok produksi dan penentuan harga jual di CV Salwa Meubel masih sederhana dan belum terperinci dalam pengklasifikasian biayanya. Berdasarkan survei pendahuluan, Toko XYZ merupakan usaha industri makanan yang menghasilkan aneka ragam roti manis di Kota Dumai, selama ini toko tersebut belum menerapkan harga pokok yang sesuai dengan akuntansi biaya, pengusaha juga belum menghitung seluruh biaya overhead pabrik secara terperinci. Berdasarkan latar belakang tersebut, dilakukan penelitian dengan judul "Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* di Toko XYZ". Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui harga pokok produksi dengan menggunakan metode *Full Costing* sebagai dasar penetapan harga jual di Toko XYZ.

Metode Penelitian

Penelitian ini berada di Toko XYZ yang terletak di Jalan Jendral Sudirman, Teluk Binjai, Dumai dan dilakukan pada bulan Maret 2023. Sampel pada penelitian ini adalah semua biaya yang dikeluarkan selama produksi pada bulan Maret 2023. Sampel merupakan bagian dari populasi (Waroka, 2021). Menurut (Saputra, 2021), populasi adalah suatu kumpulan subjek, variabel, konsep, atau fenomena. Metode yang digunakan dengan menggunakan metode *Full Costing*. Metode *Full Costing* adalah penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi baik variabel maupun tetap (Dini, 2020). Data primer yang dibutuhkan berupa: data biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead*. Data Primer menurut (Sugiyono, 2018) adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data. Data sekundernya berupa gambaran umum, sejarah singkat perusahaan, struktur organisasi, proses produksi, dan data lain yang mendukung. Data sekunder merupakan data primer yang telah diolah

lebih lanjut dan disajikan baik oleh pihak pengumpul data primer atau oleh pihak lain misalnya dalam bentuk tabel-tabel atau diagram- diagram (Umar, 2013).

Hasil dan Pembahasan

Tabel 1. merupakan perhitungan harga pokok produksi donat dengan menggunakan metode *Full Costing* dengan total Rp. 17.036.421 yang mana biaya *overhead* pabrik didapatkan dari biaya penolong, listrik, bahan bakar, penyusutan, sewa, dan biaya air, dengan jumlah produksi sebanyak 2.280 donat, sehingga menghasilkan harga pokok produksi donat 1 kotak sebesar Rp. 4.472,-

Tabel 1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Donut dengan Metode *Full Costing* di Toko XYZ.

Keterangan	Produksi Donat	Total Biaya (Rp)
Biaya Bahan Baku		2.254.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung		8.200.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik		6.582.421
Total Biaya		17.036.421
Jumlah Produksi Kue	2.280	
Harga Produksi Kue	22.000	

Sumber : Pengolahan Data, 2023.

Tabel 2. merupakan perhitungan harga pokok produksi bolu klepon dengan menggunakan metode *Full Costing* dengan total sebesar Rp. 16.557.421 yang di mana biaya *overhead* pabrik didapatkan dari biaya penolong, biaya listrik, biaya bahan bakar, biaya penyusutan, biaya sewa, dan biaya air, dengan jumlah produksi sebanyak 150 bolu klepon, sehingga menghasilkan harga pokok produksi 1 bolu klepon sebesar Rp. 20.472,-

Tabel 2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Bolu Klepon dengan Metode *Full Costing* di Toko XYZ.

Keterangan	Produksi Bolu Klepon	Total Biaya (Rp)
Biaya Bahan Baku		1.570.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung		8.200.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik		6.777.421
Total Biaya		16.557.421
Jumlah Produksi Kue	150	
Harga Produksi Kue	28.000	

Sumber : Pengolahan Data, 2023.

Tabel 3. merupakan perhitungan harga pokok produksi roti tawar dengan menggunakan metode *Full Costing* dengan total sebesar Rp. 15.613.379 yang di mana biaya *overhead* pabrik didapatkan dari biaya penolong, biaya listrik, biaya bahan bakar, biaya penyusutan, biaya sewa, dan biaya air, dengan jumlah produksi sebanyak 1500 roti tawar, sehingga menghasilkan harga pokok produksi 1 roti tawar sebesar Rp. 10.408,-

Tabel 3. Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Tawar dengan Metode *Full Costing* di Toko XYZ.

Keterangan	Produksi Roti Tawar	Total Biaya (Rp)
Biaya Bahan Baku		629.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung		8.200.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik		6.784.379
Total Biaya		15.613.379
Jumlah Produksi Kue	1.500	
Harga Produksi Kue	15.000	

Sumber : Pengolahan Data, 2023.

Tabel 4. merupakan perhitungan harga pokok produksi bolu karamel dengan menggunakan metode *Full Costing* dengan total sebesar Rp. 17.344.421 yang di mana biaya *overhead* pabrik didapatkan dari biaya penolong, biaya listrik, biaya bahan bakar, biaya penyusutan, biaya sewa, dan biaya air, dengan jumlah produksi sebanyak 150 bolu karamel, sehingga menghasilkan harga pokok produksi 1 bolu karamel sebesar Rp. 23.125,-

Tabel 4. Perhitungan Harga Pokok Produksi Bolu Karamel dengan Metode *Full Costing* di Toko XYZ.

Keterangan	Produksi Bolu Karamel	Total Biaya (Rp)
Biaya Bahan Baku		2.357.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung		8.200.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik		6.787.421
Total Biaya		17.344.421
Jumlah Produksi Kue	150	
Harga Produksi Kue	20.000	

Sumber : Pengolahan Data, 2023.

Tabel 5. merupakan perhitungan harga pokok produksi bolu pisang dengan menggunakan metode *Full Costing* dengan total sebesar Rp. 15.799.421 yang di mana biaya *overhead* pabrik didapatkan dari biaya penolong, biaya listrik, biaya bahan bakar, biaya penyusutan, biaya sewa, dan biaya air, dengan jumlah produksi sebanyak 180 bolu pisang, sehingga menghasilkan harga pokok produksi 1 bolu pisang sebesar Rp. 14.269,-

Tabel 5. Perhitungan Harga Pokok Produksi Bolu Pisang dengan Metode *Full Costing* di Toko XYZ.

Keterangan	Produksi Bolu Pisang	Total Biaya (Rp)
Biaya Bahan Baku		812.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung		8.200.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik		6.787.421
Total Biaya		15.799.421
Jumlah Produksi Kue	180	
Harga Produksi Kue	28.000	

Sumber : Pengolahan Data, 2023.

Tabel 6. merupakan perhitungan harga pokok produksi brownies dengan metode *Full Costing* dengan total Rp. 15.620.421 yang di mana biaya *overhead* pabrik didapatkan dari biaya penolong, biaya listrik, biaya bahan bakar, biaya penyusutan, biaya sewa, dan biaya air, dengan jumlah produksi sebanyak 180 brownies, sehingga menghasilkan harga pokok produksi 1 brownies sebesar Rp. 14.463,-

Tabel 6. Perhitungan Harga Pokok Produksi Brownies dengan Metode *Full Costing* di Toko XYZ.

Keterangan	Produksi Brownies	Total Biaya (Rp)
Biaya Bahan Baku		633.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung		8.200.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik		6.787.421
Total Biaya		15.620.421
Jumlah Produksi Kue	180	
Harga Produksi Kue	28.000	

Sumber : Pengolahan Data, 2023.

Tabel 7. merupakan perhitungan harga pokok produksi bolu marmer dengan menggunakan metode *Full Costing* dengan total sebesar Rp. 15.502.421 yang di mana biaya *overhead* pabrik didapatkan dari biaya penolong, biaya listrik, biaya bahan bakar, biaya penyusutan, biaya sewa, dan biaya air, dengan jumlah produksi sebanyak 180 bolu marmer, sehingga menghasilkan harga pokok produksi 1 bolu marmer sebesar Rp. 14.354,-

Tabel 7. Perhitungan Harga Pokok Produksi Bolu Marmer dengan Metode *Full Costing* di Toko XYZ.

Keterangan	Produksi Bolu Marmer	Total Biaya (Rp)
Biaya Bahan Baku		515.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung		8.200.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik		6.787.421
Total Biaya		15.502.421
Jumlah Produksi Kue	180	
Harga Produksi Kue	28.000	

Sumber : Pengolahan Data, 2023.

Tabel 8. merupakan perhitungan harga pokok produksi donut paha ayam dengan menggunakan metode *Full Costing* dengan total sebesar Rp. 15.384.463 yang di mana biaya *overhead* pabrik didapatkan dari biaya penolong, biaya listrik, biaya bahan bakar, biaya penyusutan, biaya sewa, dan biaya air, dengan jumlah produksi sebanyak 210 donut paha ayam, sehingga menghasilkan harga pokok produksi 1 donut paha ayam sebesar Rp. 10.465,-

Tabel 8. Perhitungan Harga Pokok Produksi Donut Paha Ayam dengan Metode *Full Costing* di Toko XYZ.

Keterangan	Produksi Donut Paha Ayam	Total Biaya Rp)
Biaya Bahan Baku		400.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung		8.200.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik		6.784.463
Total Biaya		15.384.463
Jumlah Produksi Kue	210	
Harga Produksi Kue	5.000	

Sumber : Pengolahan Data, 2023.

Tabel 9. merupakan perhitungan harga pokok produksi donut abon dengan menggunakan metode *Full Costing* dengan total sebesar Rp. 16.397.421,- yang di mana biaya *overhead* pabrik didapatkan dari biaya penolong, biaya listrik, biaya bahan bakar, biaya penyusutan, biaya sewa, dan biaya air, dengan jumlah produksi sebanyak 180 donut abon, sehingga menghasilkan harga pokok produksi 1 donut abon sebesar Rp. 15.155,-

Tabel 9. Perhitungan Harga Pokok Produksi Donut Abon dengan Metode *Full Costing* di Toko XYZ.

Keterangan	Produksi Donut Abon (Rp)	Total Biaya
Biaya Bahan Baku		1.415.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung		8.200.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik		6.782.421
Total Biaya		16.397.421
Jumlah Produksi Kue	180	
Harga Produksi Kue	5.000	

Sumber : Pengolahan Data, 2023.

Tabel 10. merupakan perhitungan harga pokok produksi roti sosis dengan menggunakan metode *Full Costing* dengan total sebesar Rp. 15.786.421,- yang di mana biaya *overhead* pabrik didapatkan dari biaya penolong, biaya listrik, biaya bahan bakar, biaya penyusutan, biaya sewa, dan biaya air, dengan jumlah produksi sebanyak 210 roti sosis, sehingga menghasilkan harga pokok produksi 1 roti sosis

sebesar Rp. 10.739,-

Tabel 10. Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Sosis dengan Metode *Full Costing* di Toko XYZ.

Keterangan	Produksi Roti Sosis	Total Biaya (Rp)
Biaya Bahan Baku		811.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung		8.200.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik		6.775.421
Total Biaya		15.786.421
Jumlah Produksi Kue	210	
Harga Produksi Kue	5.000	

Sumber : Pengolahan Data, 2023.

Tabel 11. merupakan perhitungan harga pokok produksi roti pisang dengan metode *Full Costing* dengan total Rp. 15.600.588,- yang di mana biaya *overhead* pabrik didapatkan dari biaya penolong, biaya listrik, biaya bahan bakar, biaya penyusutan, biaya sewa, dan biaya air, dengan jumlah produksi sebanyak 210 roti pisang, sehingga menghasilkan harga pokok produksi 1 roti pisang sebesar Rp. 10.612,-

Tabel 11. Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Pisang dengan Metode *Full Costing* di Toko XYZ.

Keterangan	Produksi Roti Pisang	Total Biaya (Rp)
Biaya Bahan Baku		625.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung		8.200.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik		6.775.588
Total Biaya		15.600.588
Jumlah Produksi Kue	210	
Harga Produksi Kue	5.000	

Sumber : Pengolahan Data, 2023.

Tabel 12. merupakan perhitungan harga pokok produksi roti keju dengan menggunakan metode *Full Costing* dengan total sebesar Rp. 15.501.588,- yang di mana biaya *overhead* pabrik didapatkan dari biaya penolong, biaya listrik, biaya bahan bakar, biaya penyusutan, biaya sewa, dan biaya air, dengan jumlah produksi sebanyak 150 roti keju, sehingga menghasilkan harga pokok produksi 1 roti keju sebesar Rp. 10.545,-

Tabel 12. Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Keju dengan Metode *Full Costing* di Toko XYZ.

Keterangan	Produksi Roti Keju	Total Biaya (Rp)
Biaya Bahan Baku		526.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung		8.200.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik		6.775.588
Total Biaya		6.775.588

Jumlah Produksi Kue	210
Harga Produksi Kue	5.000

Sumber : Pengolahan Data, 2023.

Tabel 13. merupakan perhitungan harga pokok produksi roti meises coklat dengan menggunakan metode *Full Costing* dengan total sebesar Rp. 15.482.588,- yang di mana biaya *overhead* pabrik didapatkan dari biaya penolong, biaya listrik, biaya bahan bakar, biaya penyusutan, biaya sewa, dan biaya air, dengan jumlah produksi sebanyak 210 roti meises coklat, sehingga menghasilkan harga Rp. 10.532,-

Tabel 13. Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Meises Cokelat dengan Metode *Full Costing* di Toko XYZ.

Keterangan	Produksi Roti Meises Cokelat	Total Biaya (Rp)
Biaya Bahan Baku		507.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung		8.200.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik		6.775.588
Total Biaya		15.482.588
Jumlah Produksi Kue	210	
Harga Produksi Kue	5.000	

Sumber : Pengolahan Data, 2023.

Simpulan

Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi di Toko XYZ Dumai menggunakan metode *Full Costing*, untuk perhitungan harga pokok produksi donat, bolu klepon, roti tawar, bolu karamel, bolu pisang, brownie, bolu marmer, donat paha ayam, donat abon, roti sosis, roti pisang, roti keju dan roti mesis coklat, dapat dilihat di bawah ini : produksi donat sebesar Rp. 4.472,- produksi bolu klepon sebesar Rp. 20.472,- produksi roti tawar sebesar Rp. 10.408,- produksi bolu karamel sebesar Rp. 23.125,- produksi bolu pisang sebesar Rp. 14.629,- produksi brownies coklat sebesar Rp. 14.463,- produksi bolu marmer sebesar Rp. 14.354,- produksi donat paha ayam, sebesar Rp. 10.465,- produksi donat abon sebesar Rp. 15.155,- produksi roti sosis sebesar Rp. 10.739,- produksi roti pisang sebesar Rp. 10.612,- produksi roti keju sebesar Rp. 10.545,- dan produksi roti mesis coklat sebesar Rp. 10.532,-

Daftar Pustaka

Dini, D., 2020. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Tempe dengan Menggunakan Metode Full Costing pada Home Industry. AkMen Jurnal Ilmiah, 17(2), pp. 24-27.

- Hayat, Z. F., 2019. Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Harga Pokok Pesanan pada Cv Mitra Bisnis Anda. *Jurnal Aktual Akuntansi Keuangan Bisnis Terapan (Akun Bisnis)*, 2(1), p. 1.
- Jenita Marbun, N., 2022. Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing di Usaha Dagang Heri Jaya. *Jurnal ARTI (Aplikasi Rancangan Teknik Industri)*, 17(1), pp. 23-32.
- Komara, B., 2016. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing sebagai Dasar Penetapan Harga Jual pada CV Salwa Meubel. *Jurnal Ilmiah Ilmu Ekonomi*, 5(9), p. 25.
- Mowen, M. M., 2017. *Dasar-Dasar Akuntansi Manajerial*. Jakarta : Salemba.
- Musli, R. H., 2023. Analisis Pengendalian Biaya dan Waktu Pelaksanaan Proyek Jalan dengan Metode Fast-Track Menggunakan Microsoft Project 2016. *Jurnal SLUMP TES*, 2(2), pp. 108-113.
- Nihlatul Qudus Sukma Nirwana, S. N., 2020. *Perencanaan dan Penganggaran Bisnis*. Sidoarjo: UMSIDA Press.
- Saputra, J., 2021. Pengukuran Waktu Kerja Berbasis Stopwatch Time Study dan Analisis Keselamatan Kesehatan Kerja pada Pabrik Tahu Sukri Bukit Batrem Dumai. *Jurnal Aplikasi Rancangan Teknik Industri (ARTI)*, 16(1), pp. 86-93.
- Sugiyono, 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta, Bandung.
- Umar, H., 2013. *Metode Penelitian untuk Skripsi dan Tesis*. Jakarta : Rajawali.
- Waroka, W., 2021. Manajemen Persediaan Obat Apotek Lestari Kota Dumai. *Jurnal ARTI (Aplikasi Rancangan Teknik Industri)*, 16(2), pp. 205-210.
- Widya, A. S., 2020. *Akuntansi Biaya : Panduan Perhitungan Harga Pokok Produk*. Banjarmasin : Poliban Press.
- Yusrizal & Wiroto, N., 2022. Desain Reaktor Pembangkit Acetylene Menggunakan Metode Kano. *Jurnal UNITEK*, 15(1), pp. 82-92.