

BAB V

PEMBAHASAN

A. Penetapan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Pada Produk UD. Rasa Manis Kelurahan Kaliombo Kota Kediri.

Harga pokok produksi merupakan keseluruhan biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap dijual, yang terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik⁵⁵. Metode *full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang membebankan seluruh komponen biaya produksi, baik yang bersifat tetap maupun variabel, ke dalam harga pokok produk, sehingga informasi biaya yang dihasilkan dapat mencerminkan kondisi yang sebenarnya.

Berdasarkan hasil penelitian pada UD. Rasa Manis, perusahaan selama ini hanya membebankan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan sebagian biaya *overhead* pabrik variabel berupa daun pisang dan label ke dalam perhitungan harga pokok produksi, sehingga total biaya produksi menurut perusahaan hanya sebesar Rp124.800.000 per bulan dengan harga pokok produksi Rp4.000 per biji. Perhitungan tersebut belum melibatkan biaya *overhead* pabrik tetap, seperti penyusutan mesin penggiling, penyusutan kendaraan, biaya pemeliharaan mesin, dan biaya peralatan, maupun sebagian biaya *overhead* pabrik variabel lain seperti kayu bakar, biaya transportasi (BBM), dan biaya listrik.

⁵⁵ Widya Ais Sahla, Akuntansi Biaya Panduan Perhitungan Harga Pokok Produksi, cetakan pe (Banjarmasin: Poliban Press, 2020), 45.

Dalam penerapan metode *full costing*, seluruh biaya produksi diidentifikasi dan diklasifikasikan ke dalam empat unsur, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik tetap, dan biaya *overhead* pabrik variabel⁵⁶.

a) Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku merupakan seluruh pengeluaran untuk memperoleh bahan utama yang membentuk produk jadi. Pada UD. Rasa Manis, bahan baku yang digunakan dalam produksi gethuk pisang terdiri dari pisang, gula, dan vanili, dengan total biaya bahan baku sebesar Rp101.140.000 dalam satu bulan untuk menghasilkan 31.200 biji gethuk pisang.

b) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung merupakan kompensasi yang dibayarkan kepada karyawan yang terlibat secara langsung dalam proses produksi. UD. Rasa Manis memiliki 5 orang tenaga kerja langsung, yang terdiri dari bagian produksi dan bagian pemasaran, dengan total biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp9.100.000 dalam satu bulan.

c) Biaya *Overhead* Pabrik Tetap

Biaya *overhead* pabrik tetap merupakan biaya produksi selain bahan baku dan tenaga kerja langsung yang jumlah totalnya tidak berubah meskipun volume produksi berubah⁵⁷. Pada UD. Rasa Manis, biaya ini terdiri dari biaya peralatan, biaya penyusutan mesin penggiling, biaya pemeliharaan mesin, dan biaya penyusutan kendaraan, dengan total sebesar Rp5.743.542 dalam satu bulan.

⁵⁶ Agus Purwaji, Wibowo, and Sabarudin Muslim, *Akuntansi Biaya*, Edisi 3 (Salemba Empat, 2023), 89-91.

⁵⁷ Masiyah Kholmi, *Akuntansi Manajemen* (Malang: UMM Press, 2019), 63.

d) Biaya *Overhead* Pabrik Variabel

Biaya *overhead* pabrik variabel merupakan biaya *overhead* yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume produksi⁵⁸. Pada UD. Rasa Manis, biaya ini terdiri dari biaya bahan penolong (daun pisang, label, isolasi, dan lidi) serta biaya bahan bakar (kayu, korek api), biaya transportasi (BBM), dan biaya listrik, dengan total sebesar Rp24.420.000 dalam satu bulan.

Berdasarkan keempat unsur biaya yang telah diidentifikasi, total biaya produksi gethuk pisang UD. Rasa Manis dalam satu bulan dengan menggunakan metode *full costing* dapat dirinci antara lain :

Biaya Bahan Baku	Rp101.140.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp9.100.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	Rp5.743.542
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	Rp24.420.000
Total Biaya Produksi	Rp140.403.542

Berdasarkan rincian di atas, total biaya produksi gethuk pisang UD. Rasa Manis dalam satu bulan dengan metode *full costing* adalah sebesar Rp140.403.542. Apabila biaya tersebut dibagi dengan jumlah produksi sebanyak 31.200 biji, maka harga pokok produksi per biji adalah sebesar Rp4.500 ($\text{Rp140.403.542} \div 31.200$).

Harga pokok produksi sebesar Rp4.500 per biji yang dihasilkan melalui metode *full costing* ini lebih tinggi dibandingkan dengan harga pokok produksi menurut metode perusahaan, yaitu sebesar Rp4.000 per biji,

⁵⁸ Devie Deviesa, *Akuntansi Manajemen, Strategi Dan Praktis* (Yogyakarta: Andi Offset, 2019), <https://books.google.co.id/books?id=zv7vzwEACAAJ.112>.

dengan selisih sebesar Rp500 per biji. Selisih ini timbul karena perusahaan belum membebankan biaya overhead pabrik tetap sebesar Rp5.743.542 serta sebagian biaya overhead pabrik variabel ke dalam perhitungan harga pokok produksinya. Hasil ini sejalan dengan beberapa penelitian terdahulu yang menunjukkan bahwa harga pokok produksi yang dihitung dengan metode *full costing* lebih tinggi dibandingkan dengan metode yang digunakan oleh UMKM, karena UMKM pada umumnya belum membebankan seluruh komponen biaya *overhead* pabrik ke dalam harga pokok produksinya⁵⁹.

Temuan ini memperkuat pendapat yang menyatakan bahwa pembebanan biaya *overhead* pabrik secara tepat penting bagi UMKM, karena meskipun nilainya relatif kecil dibandingkan biaya bahan baku, biaya *overhead* pabrik tetap dan variabel memiliki kontribusi yang berpengaruh terhadap pembentukan harga pokok produksi secara keseluruhan.⁶⁰ Dengan demikian, penerapan metode *full costing* pada UD. Rasa Manis memberikan harga pokok produksi (HPP) yang lebih akurat dan dapat dijadikan dasar yang lebih tepat dalam menetapkan harga jual dan mengambil keputusan bisnis selanjutnya.

⁵⁹ Gilbert Thenu, Hendrik Manossoh, and Treesje Runtu, "Analisi Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dalam Penentuan Harga Jual Pada Usaha Kerupuk Rambak Ayu," *Jurnal EMBA* 9, no. 2 (2021): 306–13.

B. Penetapan Harga Jual Produk Pada UD. Rasa Manis Kelurahan Kaliombo Kota Kediri

Harga jual merupakan nilai yang dibebankan kepada konsumen atas suatu produk yang ditawarkan, yang menutup seluruh biaya produksi serta memberikan tingkat keuntungan (margin laba) yang diharapkan oleh perusahaan⁶¹. Salah satu metode penetapan harga jual yang digunakan adalah metode *cost plus pricing*, yaitu metode penentuan harga jual dengan cara menambahkan harga pokok produksi per unit dengan persentase margin laba yang diharapkan oleh perusahaan. Metode ini banyak digunakan oleh UMKM karena perhitungannya sederhana namun tetap memperhatikan unsur biaya sebagai dasar penetapan harga⁶².

Pemilik UD. Rasa Manis menetapkan margin laba yang diharapkan sebesar 50% yang dihitung dari harga jual, bukan dari harga pokok produksi, sehingga rumus yang digunakan adalah sebagai berikut:

$$\text{Harga Jual} = \text{Harga Pokok Produksi} \div (100\% - \text{Margin Laba})$$

Berdasarkan harga pokok produksi yang telah dihitung dengan *metode full costing*, yaitu sebesar Rp4.500 per biji, maka harga jual dihitung sebagai berikut:

$$\text{Harga jual} = \text{Rp4.500} \div (100\% - 50\%) = \text{Rp4.500} \div 50\% = \text{Rp9.000}$$

⁶¹ Eko Purwanto, "Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual," *Journal of Applied Managerial Accounting* 4, no. 2 (2020): 248–53, <https://doi.org/10.30871/jama.v4i2.2402>.

⁶² Sri Cicindra Tongkada, Zulkifli Bokiub, and Amir Lukum, "Penentuan Harga Jual Menggunakan Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing Pada Keripik Pisuke Kota Gorotalo," *Jurnal Mahasiswa Akuntansi*, 1, no. Vol 1 No.3 Desember (2022): 198–207.

Sebagai pembandingan, apabila margin laba 50% dari harga jual yang sama diterapkan terhadap harga pokok produksi menurut metode perusahaan (Rp4.000 per biji), maka harga jual yang dihasilkan adalah $\text{Rp}4.000 \div (100\% - 50\%) = \text{Rp}4.000 \div 50\% = \text{Rp}8.000$. Maka dari itu, terdapat selisih harga jual sebesar Rp1.000 per biji antara harga jual berdasarkan metode *full costing* (Rp9.000) dan harga jual berdasarkan harga pokok produksi menurut metode perusahaan (Rp8.000). Hasil ini menunjukkan bahwa laba yang diperoleh untuk setiap biji gethuk pisang adalah sebesar 50% dari harga jual, yaitu Rp4.000 untuk metode perusahaan ($\text{Rp}8.000 - \text{Rp}4.000$) dan Rp4.500 untuk metode *full costing* ($\text{Rp}9.000 - \text{Rp}4.500$).

Selisih harga jual tersebut menunjukkan bahwa apabila UD. Rasa Manis tetap menggunakan harga pokok produksi versi perusahaan sebagai dasar penetapan harga jual, maka margin laba 50% yang diharapkan oleh pemilik sesungguhnya tidak benar-benar tercapai, karena sebagian biaya *overhead* pabrik yang seharusnya menjadi tanggungan produk belum diperhitungkan. Akibatnya, laba yang diterima oleh perusahaan menjadi lebih kecil daripada yang seharusnya diperoleh apabila seluruh biaya produksi telah dibebankan secara tepat⁶³. Oleh karena itu, penetapan harga jual sebesar Rp6.008 per biji dengan pendekatan *cost plus pricing* berdasarkan harga pokok produksi metode *full costing* dapat dikatakan lebih akurat, karena telah memperhitungkan seluruh biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan

⁶³ Fitria Marisya, "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Tempe Pak Rasman Oku Selatan," *Jurnal Pemikiran Dan Pengembangan Ekonomi Syariah* 7 No. 2 (2022).

oleh UD. Rasa Manis, sekaligus memastikan tercapainya margin laba 50% yang diharapkan oleh pemilik usaha⁶⁴.

Adapun dalam menerapkan harga jual sebesar Rp9.000 per biji, UD. Rasa Manis diperkirakan dapat memperoleh laba sebesar Rp140.396.458 per bulan, lebih tinggi dibandingkan dengan laba menurut metode perusahaan yang hanya sebesar Rp124.800.000 per bulan. Selisih laba sebesar Rp15.596.458 per bulan ini menjelaskan bahwa penerapan metode *full costing* dalam penentuan harga pokok produksi, yang kemudian digunakan sebagai dasar penetapan harga jual dengan metode *cost plus pricing*, dapat membantu UD. Rasa Manis dalam mengoptimalkan perolehan laba serta mendukung pengambilan keputusan bisnis yang lebih tepat di masa mendatang.

C. Perbandingan Antara Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Menggunakan Metode Perusahaan Dengan Metode *Full Costing* Pada UD. Rasa Manis Kelurahan Kaliombo Kota Kediri

Perbandingan antara metode perusahaan dan metode *full costing* dalam penentuan harga pokok produksi merupakan hal penting yang perlu diperhatikan oleh UMKM, terutama pada UD. Rasa Manis. Perbedaan mendasar antara kedua metode ini terletak pada cakupan komponen biaya yang dibebankan ke dalam harga pokok produksi. Metode perusahaan hanya membebankan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan sebagian biaya *overhead* pabrik variabel (daun, pisang, dan label), sedangkan metode *full costing* membebankan seluruh komponen biaya produksi, termasuk biaya

⁶⁴ Yustitia and Adriansah, "Pendampingan Penentuan Harga Pokok Produksi (Hpp) Dan Harga Jual Pada UMKM Di Desa Sawah Kulon."

overhead pabrik tetap maupun variabel secara menyeluruh. Perbandingan tersebut dapat dilihat secara rinci pada tabel perbandingan berikut:

Tabel 5.1
Perbandingan Penentuan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual
Metode Perusahaan dengan Metode *Full Costing*

Keterangan	Metode UD. Rasa Manis	Metode <i>Full Costing</i>	Selisih
Biaya Produksi	Rp 124.800.000	Rp 140.403.542	Rp 15.603.542
Jumlah unit yang di Produksi (per biji)	31.200	31.200	-
Harga Pokok Produksi (per biji)	Rp 4.000	Rp 4.500	Rp 500
Harga Jual (per biji)	Rp 8.000	Rp 9.000	Rp 1.000

Sumber : UD. Rasa Manis Kel. Kalimbo-Kota Kediri (data diolah)

Biaya produksi menurut metode perusahaan dalam memproduksi 31.200 biji gethuk pisang per bulan adalah sebesar Rp124.800.000, sedangkan menurut metode *full costing* sebesar Rp140.403.542, sehingga terdapat selisih sebesar Rp15.603.542. Selisih ini mencerminkan biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan oleh UD. Rasa Manis, namun belum diperhitungkan dalam metode perusahaan, yaitu biaya *overhead* pabrik tetap sebesar Rp5.743.542 dan sebagian biaya *overhead* pabrik variabel. Kondisi ini menyebabkan harga pokok produksi pada metode perusahaan menjadi lebih rendah dari biaya sesungguhnya, sehingga harga jual yang ditetapkan berdasarkan metode tersebut tidak sepenuhnya menutup seluruh biaya produksi yang dikeluarkan.⁶⁵ Perbandingan laba dalam metode perusahaan dengan metode *full costing*, antara lain :

⁶⁵ Marisya, "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Tempe Pak Rasman Oku Selatan."

Tabel 5.2
Perbandingan Laba Metode Perusahaan dengan Metode *Full Costing*
 (dalam satu bulan)

Keterangan	Metode UD. Rasa Manis	Metode <i>Full Costing</i>	Selisih
Pendapatan	Rp 249.600.000	Rp 280.800.000	Rp31.200.000
Pengeluaran	Rp 124.800.000	Rp 140.403.542	Rp15.603.542
Laba	Rp 124.800.000	Rp 140.396.458	Rp15.596.458

Sumber : UD. Rasa Manis Kel. Kalimbo-Kota Kediri (data diolah)

Berdasarkan Tabel 5.2, terdapat selisih laba yang dihasilkan dari penentuan harga pokok produksi dan harga jual antara metode perusahaan dengan metode full costing yakni sebesar Rp15.596.458 per bulan. UD. Rasa Manis memperoleh laba sebesar Rp124.800.000 per bulan apabila menggunakan metode perusahaan, sedangkan apabila menggunakan metode full costing, laba yang diperoleh sebesar Rp140.396.458 per bulan.

Dengan demikian, penerapan metode *full costing* dinilai lebih tepat dan akurat dibandingkan metode perusahaan dalam menentukan harga pokok produksi UD. Rasa Manis, karena metode ini membebankan seluruh komponen biaya produksi secara menyeluruh, sehingga menghasilkan informasi biaya yang mencerminkan kondisi produksi yang sesungguhnya dan dapat dijadikan dasar pengambilan keputusan harga jual yang lebih optimal bagi keberlangsungan usaha⁶⁶.

⁶⁶ Purwanto, “Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual.”