

**Analisis Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode
Full Costing Vs Variabel Costing pada UMKM BMS Kota Gorontalo**

Valentina Monoarfa, Yuliana Lepa, Dinarova Salsavia Datau

Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Jurusan manajemen, Universitas Negeri Gorontalo
Jl. Sudirman, Dulalowo Timur, Kec. Kota Tengah, Kota Gorontalo, Gorontalo,
Indonesia

valentina@ung.ac.id, yulianalepa24@gmail.com, dinarovasalsavia323@gmail.com

ABSTRACT

Calculating the cost of production is very important for manufacturing companies considering that one of the benefits of the cost of production is determining the selling price of the product. There are two methods for determining the cost of production, namely the full costing method and the variable costing method. This research aims to determine the calculation of the cost of production of BMS MSMEs using the full costing and variable costing methods. The method in this research is the Quantitative Descriptive method. The data collection technique for this research is by observation/interview. The problem in this research is to compare the calculation of product cost with full costing and variable costing methods. The purpose of this research is to determine the determination of the cost of production based on the method used by the company, namely the full costing and variable costing methods. The results of the research obtained the cost of production using the full costing method of Tapi. 667.77, while with the variable costing method it is Rp. 334.44. The conclusion from this research is that there are differences in determining the cost of products using these two methods.

Keywords: *cost of goods manufactured, variable costing, full costing*

ABSTRAK

Perhitungan harga pokok produksi sangat penting bagi perusahaan manufaktur mengingat salah satu manfaat harga pokok produksi adalah menentukan harga jual produk. Terdapat dua metode dalam menentukan harga pokok produksi yaitu metode *full costing* dan metode variabel *costing*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi UMKM BMS dengan menggunakan metode *full costing* dan variabel *costing*. Metode dalam penelitian ini adalah metode Deskriptif Kuantitatif. Teknik pengumpulan data penelitian ini dengan cara observasi/wawancara. Permasalahan dalam penelitian ini adalah membandingkan perhitungan harga pokok produk dengan metode *full costing* dan variabel *costing*. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui penentuan harga pokok produksi berdasarkan dengan metode yang digunakan perusahaan dengan metode *full costing* dan variabel *costing*. Hasil penelitian diperoleh harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* sebesar Tapi. 667,77, sedangkan dengan metode variabel *costing* sebesar Rp.334,44. Kesimpulan dari penelitian ini terdapat perbedaan dalam penentuan harga pokok produk dengan kedua metode tersebut.

Kata Kunci: *Harga pokok produksi, variabel costing, full costing*

PENDAHULUAN

Perusahaan didirikan salah satu tujuannya adalah untuk memperoleh laba untuk menambah modal mengembangkan usaha perusahaan. Perusahaan manufaktur merupakan perusahaan yang melakukan pengolahan bahan baku menjadi produk jadi. Komponen pembentukan laba perusahaan manufaktur adalah pendapatan yang diperoleh dari hasil penjualan produksi yang dihasilkan oleh perusahaan. Sedangkan biaya dalam perusahaan manufaktur adalah yang harus dikeluarkan oleh perusahaan untuk memproduksi atau menghasilkan barang.

Sama halnya juga dengan UMKM tujuannya untuk memperoleh laba dan menambah modal mengembangkan suatu usahanya. UMKM terdiri dari beberapa usaha diantaranya usaha mikro, usaha kecil, dan usaha menengah. Mengacu pada Undang -Undang No. 20 Tahun 2008 “usaha mikro merupakan usaha produktif milik orang perorangan maupun badan usaha perorangan dengan jumlah aset maksimal 0 sampai Rp 50 juta dan omset total 0 sampai 300 juta. Usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri dilakukan oleh orang perorangan maupun badan usaha akan tetapi bukan merupakan anak perusahaan dengan jumlah aset lebih dari Rp. 50 juta sampai Rp. 500 juta dari omzet total Rp. 300 juta sampai Rp. 2,5 milyar”.

Dengan berkembangnya teknologi dan zaman yang terus berkembang, setiap perusahaan di dunia ini telah sampai pada tahap yang sangat terbatas, setiap perusahaan bersaing dan berlomba-lomba dalam membuat dan menciptakan barang yang diinginkan dan barang yang berkualitas untuk masyarakat. Selain perusahaan besar, usaha kecil menengah (UKM) juga bersaing untuk menghasilkan produk berkualitas yang menarik bagi masyarakat. Dalam hal ini, berbagai perusahaan dari sektor industri terus bersaing untuk menjadi yang terdepan. Perusahaan industri harus dapat menekan biaya yang diperlukan dalam setiap produksinya agar harga jual yang dihasilkan kompetitif di pasaran. Tujuannya adalah untuk memperoleh keuntungan optimal yang dapat memberikan keuntungan jangka pendek dan memberikan keuntungan jangka panjang bagi usahanya.

TINJAUAN LITERATUR

Pengertian Biaya

Konsep biaya dan pemahaman tentang biaya dalam perusahaan sangat penting, hal ini karena biaya merupakan salah satu informasi yang dibutuhkan dalam berbagai pengambilan keputusan, evaluasi dan perencanaan perusahaan dalam suatu perusahaan.

Menurut William K. Carter (2009), biaya adalah suatu nilai tukar, pengeluaran, atau pengorbanan yang dilakukan untuk menjamin perolehan manfaat. Dan menurut pendapat William K. Carter (2014), berpendapat bahwa biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang memungkinkan akan terjadi untuk tujuan tertentu.

Harga Pokok Produksi

Harga Pokok produksi perhitungan harga pokok produksi sangat mempengaruhi penetapan harga jual suatu produk sekaligus penetapan laba yang diinginkan. Dengan demikian ketepatan dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi benar-benar diperhatikan karena apabila terjadi kesalahan dalam perhitungan akan menyebabkan kerugian bagi perusahaan.

Menurut Daljono (2011) harga pokok produksi merupakan jumlah biaya barang yang diselesaikan selama periode berjalan. Biaya yang hanya dibiayakan ke barang yang diselesaikan adalah biaya produksi dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

Sedangkan menurut Armanto (2013) bahwa harga pokok produksi merupakan biaya untuk memperoleh barang jadi yang siap dijual.

Metode Penentuan Biaya Produksi

Penentuan harga pokok produksi dapat dilakukan dengan beberapa metode, antara lain *full costing* dan variabel *costing*.

a. *Full costing*

Menurut Supriyono, (2011), *full costing* merupakan metode penentuan biaya produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap.

b. Variabel *Costing*

Menurut Ahmad Firdaus (2012), variabel *costing* merupakan metode penentuan biaya produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang hanya berperilaku variabel ke dalam biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel.

METODE PENELITIAN

Obyek dan Waktu Penelitian

Obyek yang digunakan dalam penelitian ini adalah UMKM yang memproduksi makanan oleh-oleh khas Gorontalo yaitu UMKM BMS. Adapun lokasinya di Jl. Poowo, Kecamatan Bulotadaa, kelurahan Sipatana, Kota Gorontalo, Gorontalo

Waktu penelitian ini dilakukan pada tanggal 13 Mei 2024.

Metode Analisis Data

Dalam melakukan penelitian ini metode analisis data yang digunakan adalah metode deskriptif kuantitatif yaitu suatu analisis data dengan merekomendasikan penyusunan harga pokok produksi yang seharusnya dimana metode ini dinyatakan dengan angka-angka.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi data

UMKM BMS melakukan proses produksi mulai dari bahan baku sampai dengan produk jadi. Dalam melakukan proses produksi tersebut membutuhkan beberapa bahan baku, tenaga kerja serta biaya *overhead* pabrik. Adapun biaya-biaya yang dibutuhkan adalah sebagai berikut

a. Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan dalam proses produksi pada usaha ini adalah tepung terigu. Dimana dalam melakukan pembelian bahan baku dilakukan dengan dasar perhitungan adalah kg.

b. Tenaga Kerja

Proses produksi pada pembuatan panada tore melalui beberapa tahapan, dimana dalam setiap tahapan menggunakan tenaga kerja yang berbeda dan tarif/upah juga berbeda. Klasifikasi tenaga kerja sesuai dengan aktivitas/kegiatan yang dilakukan selama proses produksi. Adapun klasifikasi tenaga kerja dalam proses produksi adalah sebagai berikut:

1. Bagian Pencampuran dan pengulenan adonan

Bagian ini merupakan tahapan pencampuran semua adonan kulit panada tore menjadi satu sampai adonan menjadi ulen dan kalis layaknya seperti kulit panada.

2. Bagian pengolahan bumbu ikan

Bagian ini melakukan memilah semua bumbu ikan dan mengolah semua bumbu dengan cara ditumis dan digoreng dan menjadi satu rasa bumbu rahasia yang dipakai oleh perusahaan.

3. Bagian pengukusan dan mengolah ikan

Bagian ini melakukan mengolah ikan yang dilakukan proses pengukusan, dan bagian kedua adalah pengolahan ikan dengan cara disuwir kecil-kecil dan dilakukan proses terakhir yakni penggorengan dan bumbu yang diolah tadi dicampur ke dalam ikan tersebut hingga tercampur rata.

4. Bagian pengisian

Bagian ini melakukan mengisi ikan yang diolah tadi ke dalam adonan panada tore yang sudah ditimbang dan dibentuk layaknya panada tore. Dan adonannya dipipihkan dan dibentuk semenarik mungkin, kemudian disisihkan adonan yang sudah selesai.

5. Bagian penggorengan

Bagian ini melakukan adonan yang sudah selesai dibuat dengan isian suwiran ikan, kemudian digoreng menjadi keceklatan, lakukan hingga selesai.

6. Bagian pengepakan/pembungkusan

Bagian melakukan pembungkusan/pengepakan panada tore dengan kemasan, selanjutnya didistribusikan kepada pelanggan atau di toko-toko supermarket.

c. *Overhead* Pabrik

Overhead pabrik merupakan biaya yang tidak langsung yang terjadi pada saat proses produksi, *overhead* pabrik yang dibutuhkan dalam proses produksi pembuatan tahu pada perusahaan ini meliputi :

1. Tenaga Kerja Pimpinan Produksi, pegawai ini merupakan pengawas dalam proses produksi yang bertanggungjawab terhadap berlangsungnya produksi serta kualitas produk, mulai dari awal proses sampai dengan produk selesai atau jadi.
 2. Sopir, pegawai ini memiliki tugas untuk mendistribusikan produk jadi kepada para langganan atau pengecer di pasar.
 3. Bahan bakar mobil, merupakan bahan bakar yang digunakan untuk operasional pengiriman barang jadi kepada pelanggan, maupun pengecer
 4. Listrik, digunakan sebagai penerangan selama proses produksi di dalam pabrik, dimana penetapan biaya didasarkan pada KWh pemakaian listrik selama proses produksi.
- d. Non Produksi
1. Tenaga kerja bagian administrasi, pegawai ini bertugas untuk melakukan pencatatan dan pembukuan sederhana berkaitan dengan transaksi aliran kas masuk dan kas keluar harian.
 2. Alat tulis kantor, merupakan pengeluaran untuk membeli buku-buku , kertas, nota bon serta tinta printer

Klasifikasi kebutuhan biaya

Produk yang dihasilkan oleh perusahaan dalam satu bulan rata-rata selama kurun waktu 4 (empat) bulan , yaitu Januari sampai dengan April 5502024 sebanyak 9000-15.000 kemasan panada tore . Adapun kebutuhan bahan baku rata-rata selama satu bulan adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Kebutuhan Bahan Baku Rata-Rata Periode Januari sampai dengan April 2024

Periode	Kebutuhan
Januari	12kg
Februari	10kg
Maret	13kg
April	11kg
Jumlah	46 kg
Rata-rata	11,5 kg

Berdasarkan tabel di atas, maka dapat dihitung kebutuhan bahan baku tepung terigu rata-rata setiap bulan adalah $46\text{kg}/4 \text{ bulan} = 11,5 \text{ kg}$.

Berdasarkan kebutuhan bahan baku, maka selama kurun waktu 4 (empat) bulan, seluruh kebutuhan biaya rata-rata berdasarkan masing-masing unsur biaya adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Kebutuhan Bahan Baku

No.	Unsur biaya	Kebutuhan/Bulan
1.	Bahan baku tepung terigu 11,5kg@ 10.000	Rp. 115.000
2.	Biaya tenaga kerja:	
	Bagian pencampuran/pengulenan adonan, 3 orang @50.000	Rp. 150.000
	Bagian pengolahan bumbu ikan, 3 orang @45.000	Rp.135.000
	Bagian pengolahan ikan 2 orang @45.000	Rp.90.000
	Bagian pengisian 4 orang @55.000	Rp. 220.000
	Bagian penggorengan 3 orang @50.000	Rp. 150.000
	Bagian pengepakan/pengemasan 5 orang @50.000	Rp. 250.000
3.	Gaji pimpinan produksi 1 orang	Rp.2.000.000
4.	Gaji sopir, 1 orang	Rp. 1.300.000
5.	Bahan bakar kendaraan	Rp.100.000
6.	Listrik	Rp. 500.000
7.	Alat Tulis kantor	Rp. 1.000.000
	Total biaya/bulan	Rp. 7.510.000

Berdasarkan tabel 2 tersebut, maka dapat diketahui bahwa kebutuhan biaya selama satu bulan untuk memproduksi sebanyak 9000 kemasan panada tore adalah sebesar Rp. 7.510.000,-. Kebutuhan biaya tersebut, baik yang berkaitan dengan biaya produksi maupun non produksi.

Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing*

Tabel 3. Perhitungan Harga Pokok dengan Metode *Full Costing*

No.	Unsur Biaya	Kebutuhan/bulan	Jumlah
1.	Biaya bahan baku	Rp.115.000	Rp. 115.000
2.	Biaya tenaga kerja		
	Bagian pencampuran/pengulenan adonan	Rp.150.000	
	Bagian pengolahan bumbu ikan	Rp.135.000	
	Bagian pengolahan ikan	Rp. 90.000	

	Bagian pengisian	Rp. 220.00	
	Bagian penggorengan	Rp. 150.000	
Jumlah biaya tenaga kerja :	Bagian pengepakan/pengemasan	Rp. 250.000	Rp. 995.000
3.	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik		
	Gaji pimpinan produksi	Rp. 2000.000	
	Gaji sopir	Rp. 1.300.000	
	Bahan bakar kendaraan	Rp. 100.000	
	Listrik	Rp. 500.000	
Jumlah BOP	Alat tulis kantor	Rp. 1.000.000	Rp. 4.900.000
Total Biaya Produksi			Rp. 6.010.000

Berdasarkan tabel tersebut di atas, maka hasil perhitungan total biaya produksi Rp.6.010.00, Jumlah produk yang dihasilkan selama satu bulan adalah sebanyak 9.000 kemasan panada tore sehingga harga pokok produk per kemasan panada tore adalah sebesar : $HPP/kemasan = Rp.6.010.000 / 9.000 \text{ kemasan} = Rp.667,77$ Hasil perhitungan di atas menunjukkan bahwa, harga pokok produk untuk satu kemasan adalah sebesar Rp.667.77 Sehingga dari hasil perhitungan ini, maka dapat digunakan sebagai dasar pengambilan keputusan dalam menentukan harga jual panada tore per kemasan , yaitu harga pokok produk ditambah dengan keuntungan yang diharapkan. Dengan perhitungan ini, maka dapat ditentukan harga pokok produk secara tepat, hal ini dapat membantu perusahaan dalam menentukan harga jual, sehingga tidak mengalami kerugian.

Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Variabel Costing

penentuan harga pokok produk dengan metode variabel *costing* ini berdasarkan pada biaya produksi yang berlaku variabel saja, sehingga sebelum menentukan harga pokok produk harus mengklasifikasikan biaya berdasarkan biaya tetap dan variabel. Berdasarkan data yang tersaji pada tabel 2 tersebut, maka klasifikasi biaya tetap dan variabel pada produksi panada tore UMKM BMS adalah sebagai berikut:

biaya produksi variabel terdiri dari:

1. Biaya bahan baku
2. Biaya tenaga kerja:
 - a. bagian pencampuran/pengulenan adonan
 - b. bagian pengolahan bumbu ikan
 - c. bagian pengolahan ikan
 - d. bagian pengisian
 - e. bagian penggorengan
 - f. bagian pengepakan/pengemasan
3. Biaya *Overhead* pabrik:

- a. Gaji pimpinan produksi
 - b. Gaji sopir
 - c. Bahan bakar kendaraan
 - d. Listrik
 - e. Alat tulis kantor
4. Biaya produksi tetap: gaji pimpinan produksi.

Berdasarkan klasifikasi tersebut di atas, maka dapat dihitung besarnya harga pokok produk dengan metode variabel *costing*, sebagai berikut:

Tabel 4. Perhitungan Harga Pokok Produk dengan Metode Variabel *Costing*

No.	Unsur Biaya	Kebutuhan/bulan	Jumlah
1.	Biaya bahan baku	Rp.115.000	Rp. 115.000
2.	Biaya tenaga kerja		
	Bagian pencampuran/pengulenan adonan	Rp.150.000	
	Bagian pengolahan bumbu ikan	Rp.135.000	
	Bagian pengolahan ikan	Rp. 90.000	
	Bagian pengisian	Rp. 220.00	
	Bagian penggorengan	Rp. 150.000	
	Bagian pengepakan/pengemasan	Rp. 250.000	
Jumlah biaya tenaga kerja :			Rp. 995.000
3.	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik		
	Gaji sopir	Rp. 1.300.000	
	Bahan bakar kendaraan	Rp. 100.000	
	Listrik	Rp. 500.000	
Jumlah BOP			Rp. 1.900.000
Total Biaya Produksi			Rp. 3.010.000

Berdasarkan tabel tersebut di atas, maka hasil perhitungan total biaya produksi dengan metode variabel *costing* berdasarkan data rata-rata satu bulan adalah sebesar Rp.3.010.000 -. Jumlah produk yang dihasilkan selama satu bulan adalah sebanyak 9.000 kemasan panada tore, sehingga harga pokok produk per kemasan panada tore adalah sebesar : $HPP/potong = Rp.3.010.000 / 9.000 \text{ potong} = Rp. .334,44$. Dari hasil perhitungan dengan metode variabel *costing*, maka diperoleh harga pokok per potong adalah sebesar Rp. .334,44. Hal ini berarti, jika perusahaan akan menentukan harga jual, maka perhitungan harga adalah $Rp.334,44 + \text{keuntungan yang diharapkan}$.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dari pembahasan, dapat disimpulkan bahwa sebagai berikut:

1. Metode penentuan harga pokok produk dengan metode *full costing*, berdasarkan seluruh biaya produksi tetap dan variabel menghasilkan harga pokok produksi per kemasan panada tore sebesar Rp.667,77
2. Metode penentuan dengan harga pokok produk dengan metode variabel *costing*. Biaya variabel menghasilkan harga pokok produk per kemasan panada tore sebesar Rp. 334,44
3. Perbedaan dalam perhitungan harga pokok produk antara metode *full costing* dan variabel *costing* dengan metode yang diterapkan pada UMKM meliputi:
 - a. Dasar yang digunakan untuk menghitung harga pokok
 - b. Klasifikasi biaya
 - c. Hasil perhitungan harga pokok per kemasan panada tore.

DAFTAR PUSTAKA

- Kartika, N., & Akbar, A. (2023). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Full Costing dan Variable Costing untuk Menentukan Harga Jual pada UMKM Java Bakery. *Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Keuangan*, 5(8).
- Nafisah, N., Dientri, A. M., Darmayanti, N., Winarno, W., & Hairudin. (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).
- Siswanti, T. (2015). Analisis Perbandingan Metode Full Costing dan Variabel Costing dengan Metode Perusahaan dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi pada UD Mekarsari. *Jurnal Akuntansi & Bisnis Unsurya*.
- Sylvia, R. (2018). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Full Costing dan Variabel Costing pada Tahu Mama Kokom Kotabaru. *Jurnal Ekonomi dan Manajemen*, 12(1).