



ANALISIS PERHITUNGAN *COST* PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA POKOK PRODUKSI KUE *RED VELVET* (Studi pada Delicio Balikpapan)

Bobby Himawan^{1*}, Diana Rezki Zebua²

¹Dosen STIE Madani Balikpapan

²Mahasiswa STIE Madani Balikpapan

*Email: bbyhmwn@gmail.com



Karya ini dilisensikan di bawah Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License

Abstrak: Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi kue red velvet dengan menggunakan metode full costing dan variabel costing pada took kue Delicio Balikpapan untuk menentukan harga jual produk. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif. Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Hasil penelitian menunjukkan kekeliruan dalam perhitungan harga produksi Delicio. Perbandingan full costing dan variable costing pada perhitungan harga pokok produksi kue red velvet Delicio menunjukkan bahwa full costing menunjukkan harga lebih tinggi dari harga jual saat ini, sedangkan metode variabel costing menunjukkan harga pokok produksi kurang lebih sama dengan harga jual saat ini, karena perhitungan harga pokok produksi pada metode full costing memasukkan semua biaya-biaya yang bersifat tetap dan variabel.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi; Full Costing; Variable Costing

Abstract: This study aimed to assess the computation of the Cost of Goods Production for red velvet cakes at the Delicio Balikpapan cake shop, employing both full costing and variable costing approaches to determine the product's selling price. It is a descriptive research using primary and secondary data. Findings revealed an error in Delicio's Cost of Goods Produced calculation. When comparing full costing and variable costing for the red velvet cake, full costing yielded a higher Cost of Goods Produced than the current selling price, whereas the variable costing method indicated a Cost of Goods Produced nearly matching the current selling price. This disparity arises because full costing includes all fixed and variable costs in its calculation.

Keywords: Cost of Goods Produced; Full Costing; Variable Costing

PENDAHULUAN

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) merupakan industri yang mendukung kesejahteraan masyarakat dan dapat membantu masyarakat kecil untuk menciptakan lapangan kerja dikarenakan dalam mendirikan usaha ini tidak membutuhkan modal yang terlalu besar (Sujarweni, 2020). Sektor UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) memiliki peran penting dalam perekonomian (Sujarweni V. W., 2020) Indonesia yakni menjadi salah satu penggerak kesejahteraan bagi masyarakat daerah, hal tersebut sering kali dikaitkan dengan upaya pemerintah dalam membenahi kehidupan masyarakat Indonesia yakni dalam mengurangi pengangguran, memerangi kemiskinan, serta pemerataan pendapatan. Di Indonesia terdapat berbagai jenis usaha pada UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) yang diantaranya adalah perusahaan manufaktur, perusahaan manufaktur merupakan perusahaan yang mengolah segala sesuatu dimulai dari bahan baku hingga menjadi produk jadi. Kegiatan ini memerlukan pengeluaran yaitu berbagai macam biaya untuk menghasilkan suatu produk yang akan dijual (Arief, 2022).

Usaha harus memiliki strategi dan harus mengikuti kebijakan yang tetap agar dapat bersaing. Salah satu kebijakan yang tepat adalah kebijakan menentukan harga pokok produksi yang dihasilkan dari hasil usaha sehingga biaya yang akan dikeluarkan tetap efektif dalam meningkatkan produktivitas usaha. Harga pokok produksi, menurut (Bustomi dan Nurlena, 2010) dalam (Sriyani dan Iin, 2018), adalah gabungan biaya di awal proses dikurangi persediaan produk pada akhir proses. Harga pokok produksi adalah biaya bahan yang dibeli dan produksi hingga jadi, baik sebelum maupun selama periode akuntansi yang telah berjalan. Bentuk Usaha Mikro Menengah dan Kecil merupakan salah satu bentuk bisnis masyarakat yang paling banyak di Indonesia. Kontribusi usaha ini sekitar 60% dari PDB nasional Indonesia (Sinaga et al., 2023).

UMKM biasanya dalam menentukan harga jual sering kali kurang tepat, ini disebabkan karena kurang akuratnya perhitungan UMKM dalam menentukan harga pokok produksi. Harga pokok produksi terdiri dari dua kategori biaya, yaitu biaya produksi dan biaya non-produksi. Dalam menentukan harga pokok produksi, sangat penting mempertimbangkan seluruh biaya yang termasuk harga pokok produk lalu mengalokasikan biaya-biaya tersebut dengan tepat sehingga bisa menunjukkan pengorbanan ekonomi yang tepat.

Dalam menentukan harga pokok produksi, menurut (Mulyadi, 2014) terdapat dua metode dalam menentukan harga pokok produksi, yaitu dengan *full costing* dan *variable costing*. *Full costing* merupakan salah satu cara yang bisa digunakan oleh orang yang baru

memulai bisnisnya. Metode perhitungan biaya produksi ini dikenal sebagai total biaya yang memakai seluruh komponen biaya produksi, termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung serta biaya *overhead* pabrik (biaya variabel maupun biaya tetap). Sedangkan *variable costing* adalah metode penentuan *cost* produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku *variable* ke dalam *cost* produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik *variable*.

Usaha ini merupakan kasus penggunaan metode perhitungan harga pokok produksi yang masih sangat minim. Kehadiran metode *full costing* dan *variable costing* membuat manajemen mampu memperbaiki penelusuran biaya yang berperilaku variabel maupun tetap (Yuspyani & Prihanisetyo, 2021). Pada Aspek harga menjadi hal penting dalam pemasaran dalam penetapan harga menentukan posisi persaingan dan tingkat penjualan produk selain itu lokasi/tempat distribusi yang dipilih, semakin tinggi pula tingkat penentuan lokasi dan distribusi serta sarana dan prasarana menjadi sangat penting, hal ini sebabkan agar konsumen mudah menjangkau setiap lokasi yang ada serta mendistribusikan barang atau jasa (Mardatillah & Datuallo, 2022).

Toko kue Delicio Balikpapan memasarkan produknya dengan memiliki *outlet* serta dapat *order* via *WhatsApp*, *Instagram*, serta *Facebook*. Perkembangan teknologi informasi dan komunikasi mulai merambah ke bidang digital marketing dimana sosial media menjadi salah satu alat *digital marketing* yang dapat digunakan oleh UMKM dalam memperluas pangsa pasarnya, salah satunya adalah Instagram sebagai sosial media yang sangat berpengaruh dalam dunia bisnis (Jatmiko, 2022).

Dalam hal ini penulis bermaksud untuk mengetahui perhitungan Harga pokok produksi dalam mengelola produk kue *red velvet* saat ini, harga pokok produksi pengelolaan produk kue *red velvet* dengan menggunakan metode *full costing* dan *variable costing* pada Delicio Balikpapan dengan analisis mendalam. Agar diketahui dan dapat dievaluasi mengenai perhitungan harga pokok produksi pada pengelolaan produk kue *red velvet* dengan menggunakan metode *full costing* dan *variable costing* pada toko kue Delicio Balikpapan.

KAJIAN PUSTAKA

Pengertian Akuntansi

Akuntansi sebagai suatu proses pencatatan, penggolongan, pengiktisaran terhadap transaksi keuangan yang dilakukan secara sistematis dan kronologis disajikan dalam bentuk laporan keuangan yang berguna bagi pihak-pihak yang membutuhkan laporan keuangan tersebut langkah pengambilan keputusan (Atmodjo, 2021).

Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya, pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu, serta termasuk penafsiran terhadapnya (Mulyadi, 2014).

Definisi Biaya

Biaya merupakan objek yang dicatat, digolongkan, diringkas, dan disajikan oleh akuntansi biaya. Dalam arti luas biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu (Mulyadi, 2014).

Analisis Perilaku Biaya

Pada proses produksi memerlukan perencanaan serta pengendalian biaya. Sistem penentuan biaya ini untuk mencatat biaya yang berasal dari sumber yang digunakan dan untuk mencari sumber daya yang didapatkan. Ada dua jenis pola perilaku biaya yang ada didalam kebanyakan sistem akuntansi, yaitu biaya variabel dan biaya tetap. Biaya variabel merupakan biaya yang dapat berubah proporsional mengikuti pada perubahan aktivitasnya ataupun volume terkait yang ada perubahan. Sedangkan biaya tetap merupakan biaya yang tidak akan berubah secara total dalam jangka waktu tertentu, walaupun ada terjadinya perubahan besar mengenai tingkat aktivitas maupun volume yang terkait.

Biaya Produksi

(Mulyadi, 2018) biaya atau “*cost*” dapat didefinisikan dalam arti yang luas sebagai pengorbanan sumber ekonomis dalam satuan uang yang telah terjadi, yang mungkin terjadi, atau yang mungkin akan terjadi untuk tujuan tertentu.

Harga Pokok Produksi

(Mulyadi, 2015) terdapat dua kelompok suatu biaya yang datanya membentuk harga pokok produksi dalam pembuatan suatu produk yaitu biaya produksi dan biaya non produksi yang dimana biaya produksi merupakan biaya yang dikeluarkan untuk mengolah bahan baku menjadi sebuah produk, sedangkan biaya non produksi merupakan biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan non produksi, seperti contohnya pemasaran dan administrasi umum. Kombinasi kedua kelompok ini membentuk harga pokok produksi, yang digunakan dalam menghitung harga pokok produksi.

Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Metode penentuan harga pokok produksi ini menggabungkan antara komponen biaya ke dalam biaya produksi dengan cara memperhitungkan unsur-unsur biaya kedalam suatu biaya dalam produksi. Ada dua cara untuk memasukkan unsur biaya ke dalam biaya produksi dalam metode penentuan biaya produksi. menurut (Mulyadi, 2015) yaitu: *full costing* dan *variable costing*.

1. Metode *full costing*

Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* merupakan metode perhitungan 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 yang bersifat tetap maupun variabel pada produk yang dihasilkan (Mulyadi, 2014).

2. Metode *Variable Costing*

Variable costing ialah penggunaan biaya variabel untuk menentukan harga pokok produksi hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Metode *variabel costing* memisahkan informasi biaya berdasarkan menurut perilaku dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan produksi (Mulyadi, 2014).

Penelitian Terdahulu

1. Menurut penelitian yang berjudul *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Biaya Tetap Untuk Menentukan Harga Jual pada UMKM Tempe Pak Rasman OKU Selatan* yang menunjukkan bahwa hasil perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* lebih besar dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi perusahaan (Norma Sari, 2022).
2. Selanjutnya dari penelitian dengan judul *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Variable Costing dan Full Costing* (Studi pada UD Barokah) menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* lebih besar dari penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan *variable costing*, penentuan harga jual baru dari harga jual awal dengan menggunakan *variable costing* lebih rendah dibandingkan dengan harga jual dari metode *full costing*. Adapun harga jua baru tersebut nantinya akan berdampak pada perolehan lana perusahaan (Wathon, 2021).

3. Kemudian penelitian yang berjudul *Analisis Perhitungan Cost Pengelolaan Sampah dan Pelaporan Keuangan (Studi pada BUMDes Amarta)* yang menunjukkan adanya kelemahan dalam perhitungan harga pokok perusahaan. Berdasarkan perbandingan metode *full costing* dan *variable costing* dalam perhitungan harga pokok produksi pada perusahaan, metode *full costing* menunjukkan harga pokok yang jauh lebih tinggi daripada metode *variable costing*, disebabkan karena dalam perhitungan harga pokok produksi pada metode *full costing* memasukkan semua akun biaya baik yang berjenis variabel maupun tetap (Himawan, 2018).
4. Lalu dari penelitian ilmiah dengan judul *Analisis Perbandingan Metode Full Costing dan Variable Costing dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi* menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* lebih sesuai dengan kebutuhan pemilik usaha. Harga pokok produksi tersebut merefleksikan seluruh komponen biaya yang terbagi ke dalam unit produksi (Heryanto & Gunawan, 2021).
5. Terakhir dari penelitian dengan judul *Analisis Perbandingan Metode Full Costing dan Variable Costing Dalam Penetapan Harga Pokok Produksi (Studi Pada Perusahaan Daerah Air Minum Tirta Je'neberang Kabupaten Gowa)* menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi *variable costing* lebih rendah dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*. Hal ini disebabkan karena dalam perhitungan biaya *overhead* pabrik perusahaan tidak memperhitungkan beberapa biaya ke dalam harga pokok produksi jika menggunakan *variable costing* seperti biaya pemeliharaan alat produksi, dan biaya depresiasi pada produk air bersih (Febrianty & Muchlis, 2020).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif yaitu mengumpulkan serta menganalisis data seperti kata-kata tertulis atau lisan, perilaku, fenomena, peristiwa, pengetahuan, atau objek studi. Penelitian kualitatif, yang berasal dari *postpositivisme* atau filsafat *enterpretif*, digunakan untuk mempelajari kondisi obyek yang alami, dimana peneliti berfungsi sebagai alat utama. Hasil penelitian bertujuan untuk menemukan makna, keunikan, konstruksi fenomena, dan hipotesis (Sugiyono, 2018).

Memberikan penjelasan mengenai bagaimana teknik ini berfungsi. Pertama, menentukan jenis studi kasus yang paling cocok untuk masalah penelitian. Kemudian, data dikumpulkan dari berbagai sumber, seperti literatur, observasi, wawancara, dan dokumen

(Cresswell, 2015). Penggunaan metode tersebut dalam penelitian ini diharapkan mendapatkan pemahaman mendalam tentang perhitungan harga pokok produksi dengan metode perhitungan *full costing* dan *variable costing* dalam mengelola kue *red velvet*. Selain itu, metode ini juga diharapkan dapat memberikan solusi melalui upaya perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* dan *variable costing* dalam mengelolan kue *red velvet* Delicio Balikpapan.

Sumber data pada penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder yaitu: (1) Data diperoleh melalui wawancara langsung kepada partisipan menggunakan panduan wawancara yang semiterstruktur. Wawancara semiterstruktur ini berupa pertanyaan pembuka, pertanyaan kunci, dan pertanyaan penutup. Panduan wawancara tersebut terlampir. Pihak yang akan diwawancara ialah pemilik Delicio Balikpapan, (2) Data sekunder merupakan sumber data yang diperoleh melalui dokumentasi dari lapangan yang berupa, yaitu laporan keuangan berupa 2 tahun terakhir dan laporan penjualan Delicio Balikpapan.

Teknik pengumpulan data yang dilakukan oleh penelitian pada penelitian ini ada 4 teknik yaitu studi pustaka, observasi, dokumentasi dan wawancara. Adapun yang dijelaskan tentang Studi pustaka memiliki tujuan untuk memperoleh teori yang bersangkutan dengan metode perhitungan yang digunakan Delicio untuk menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan *full costing* dan *variable costing* pengelolaan kue *red velvet*. Teori tersebut dapat dijadikan sebagai perbandingan antara hasil peneliti dengan kondisi dilapangan. Dengan cara tersebut penulis mengetahui perhitungan yang dilakukan oleh Delicio Balikpapan. Sedangkan teknik pengumpulan pada observasi ini untuk mengumpulkan data, objek yang diselidiki, diamati dan dicatat. Observasi ini dilakukan secara informal agar peneliti dapat memperoleh informasi sebanyak mungkin tentang masalah penelitian. Salah satu metode pengumpulan data yang paling penting dalam penelitian adalah observasi, atau pengamatan. Oleh karena itu, metode atau teknik observasi ini digunakan untuk mengetahui lebih lanjut tentang subjek penelitian. Dalam penelitian ini, penulis melakukan pengamatan langsung pada Delicio Balikpapan.

Dokumentasi merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen yang digunakan dalam penelitian ini berupa foto, gambar, dan data-data mengenai variabel penelitian yang akan diteliti. Dokumen yang bersifat tulisan, laporan keuangan dari Delicio Balikpapan. Walau demikian, temuan yang diperoleh dari observasi dan wawancara dapat dipercaya hanya jika didukung oleh dokumentasi penelitian dan Wawancara yang akan dilakukan dalam penelitian ini menggunakan wawancara semi-terstruktur berdasarkan pedoman. Wawancara mendalam dilakukan dengan tujuan untuk mendapatkan pemahaman

yang lebih baik tentang masalah tertentu. Pada tahap ini pihak pertama berfungsi sebagai penanya dan disebut juga sebagai interviewer, sedangkan pihak kedua berfungsi sebagai pemberi informasi, atau disebut sebagai informan. Mengajukan pertanyaan, meminta keterangan atau penjelasan, menilai tanggapan responden, mengingat, dan mencatat tanggapan. Selain itu, ia menggali informasi lebih lanjut. Pihak yang diwawancara diharapkan dapat memberikan keterangan serta penjelasan dan menjawab semua pertanyaan yang diajukan kepada pemilik Delicio Balikpapan.

Dalam penelitian ini triangulasi yang dilakukan oleh (Yin, 2014) dalam pengujian validitas data yaitu melakukan triangulasi. Pada penelitian ini memanfaatkan triangulasi sumber dan teknik dengan menggali validitas informasi tertentu melalui berbagai cara dan sumber perolehan data melalui observasi, wawancara dan dokumentasi dan melakukan *member checking* adalah proses pengecekan data yang didapatkan peneliti kepada pemberi data. Hal ini bertujuan agar mengetahui kecocokan data dan penafsiran data antara peneliti dan pemberi data. Peneliti melakukan *Member Checking* setelah selesai dilakukannya pengolahan data baik dari hasil observasi, wawancara dan dokumentasi. (Sugiyono, 2016)

Uji reliabilitas penelitian kualitatif dilakukan dengan mengaudit proses penelitian secara keseluruhan. Ini dilakukan untuk memastikan bahwa hasil transkrip penelitian jelas dan tidak ada kesalahan selama proses penelitian dan untuk memastikan bahwa peneliti telah melakukan coding dengan benar dan akurat (Sugiyono, 2016). Prosedur dilakukan melalui beberapa tahapan yaitu tahap prapenelitian, tahap pelaksanaan penelitian, tahap pengumpulan data, tahap analisis data, dan tahap pemaparan hasil penelitian. (Creswell, 2016)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Data

Pada bagian deskripsi data akan membahas mengenai manajemen yang dilakukan selama usaha ini didirikan, lalu akan membahas mengenai produk yang dihasilkan serta hasil penjualan dari Delicio Balikpapan selama Delicio berdiri pada tahun 2018 hingga saat ini. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data dari bulan Januari 2021 hingga Oktober 2023. Data yang digunakan dari tahun 2021 karena pada penjualan sebelumnya belum dilakukan pencatatan atas penjualan sehingga tidak memiliki data pemasukan dan pengeluaran. Dari data tersebut akan membantu peneliti dalam menghitung harga pokok produksi dari toko kue Delicio Balikpapan. Bagian deskripsi data ini akan membahas tentang proses manajemen dari toko kue Delicio Balikpapan yaitu sebagai berikut:

1. Manajemen Delicio Balikpapan

2. Proses Produksi dari Delicio Balikpapan
3. Penjualan Kue *Red Velvet* pada Delicio Balikpapan

Pembahasan

Pada pembahasan dalam penulisan ini akan menjelaskan mengenai proses produksi serta perhitungan Harga Pokok Produksi dengan menggunakan metode *full costing* dan *variable costing*, dengan perhitungan tersebut lalu akan dibandingkan dengan harga jual saat ini.

1. Proses Produksi toko kue Delicio Balikpapan

- a. Proses pembelian bahan baku dan peralatan.
- b. Proses pembuatan kue.
- c. Proses pelayanan kepada pelanggan.

2. Rincian Biaya Produksi

- a. Biaya bahan baku langsung

Pada pembahasan mengenai biaya bahan baku langsung yang digunakan pada proses produksi kue *red velvet* ini biaya bahan baku langsung yang terlibat dalam pembuatan kue *red velvet* Delicio Balikpapan. Dari hasil wawancara yang dilakukan terdapat biaya bahan baku langsung yang dikeluarkan yaitu:

Tabel 1. Rincian Biaya Bahan Baku

Biaya Bahan Baku	Ukuran	Jumlah
Telur	8 Butir	Rp 20.000
SP	25 gr	Rp 2.000
Tepung Terigu	300 gr	Rp 5.100
Susu Bubuk	100 gr	Rp 10.000
Cokelat	10 gr	Rp 600
Pasta <i>red velvet</i>	15 ml	Rp 5.000
Gula Pasir	300 gr	Rp 5.100
Minyak	100 ml	Rp 2.000
<i>Cream Cheese</i>	200 gr	Rp 28.000
<i>Butter Cream</i>	250 gr	Rp 45.000
Total		Rp. 122.800

(Hasil Olah Data Penulis, 2023)

- b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Pada pembahasan mengenai biaya tenaga kerja langsung ini akan berkaitan langsung dengan proses produksi produk, di dalam operasional toko kue Delicio ini mempunyai 1 orang karyawan yang mengurus mengenai dapur dan langsung di toko. Untuk biaya

tenaga kerja langsung atau gaji karyawan ini sebesar Rp 1.290.000 per bulannya, dalam sepekan 5 hari bekerja.

c. Biaya *Overhead* Pabrik

Pembahasan biaya overhead pabrik pada toko kue Delicio Balikpapan antara lain, adalah biaya operasional tetap dan operasional variabel. Dalam perhitungan biaya *overhead* pabrik yang dilakukan oleh toko kue Delicio Balikpapan belum ada pemisahan antara biaya bahan baku dan biaya biaya penolong yang sebenarnya juga masuk ke dalam biaya *overhead* pabrik. Dalam biaya penolong ini diantaranya yaitu biaya kemasan, biaya listrik, biaya air, dan biaya gas, serta biaya penyusutan mesin. Berikut ini merupakan perhitungan biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan selama bulan Oktober 2023.

3. Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Perhitungan *Full Costing* dan *Variable Costing*

Pada penjelasan ini akan membahas mengenai metode dimana seluruh biaya yang ada pada proses produksi dibebankan secara penuh ke dalam harga jual. Ini akan menunjukkan bahwa seluruh biaya variabel maupun biaya tetap harus dapat diperhitungkan dengan pendapatan yang akan diperoleh dari penjualan produk tersebut. Pada analisis ini peneliti akan menghitung harga pokok produksi dari bulan Januari 2023 hingga Oktober 2023 pada toko kue Delicio Balikpapan. Berikut merupakan hasil dari perhitungan metode *full costing* dan metode *variable costing* pada bulan Januari 2023 hingga Oktober 2023:

Delicio Balikpapan			
Perhitungan <i>Full Costing</i> dan <i>Variable Costing</i>			
16 Desember 2023			
Keterangan	<i>Full Costing</i>	<i>Variable Costing</i>	
Biaya Bahan Baku	Rp 12.525.600	Rp	12.525.600
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 12.900.000	Rp	12.900.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel			
Biaya Bahan Penolong	Rp 918.000	Rp	918.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap			
Listrik dan Gas	Rp 644.000		
Biaya Penyusutan <i>Showcase</i>	Rp 50.000		
Biaya Penyusutan Bangunan	Rp 2.100		
Harga Pokok Produksi	Rp 27.039.700	Rp	26.343.600
Unit Penjualan		142	142
Per Pcs	Rp 190.104	Rp	185.518

Sumber: Diolah Dari Laporan Keuangan Delicio Balikpapan 2023

Gambar 1. Perhitungan Metode *Costing* (Laporan Keuangan Delicio Balikpapan, 2023)

Perbandingan Harga jual dengan metode *full costing* dan *variable costing* sebagai berikut:

Keterangan	Harga Jual
Harga Jual saat ini	Rp 175.000
Harga Jual menggunakan metode <i>Full Costing</i>	Rp 190.420
Harga Jual menggunakan metode <i>Variable Costing</i>	Rp 185.518

Sumber: Diolah oleh penulis 2023

Gambar 3. Perbandingan Harga Jual (Hasil Olah Data Penulis, 2023)

Pada tabel di atas menunjukkan perhitungan dengan metode *full costing* menunjukkan harga pokok yang akurat. Penentuan harga jual kue *red velvet* pada Delicio Balikpapan dengan metode perhitungan *full costing* dan *variable costing* ini mengalami perbedaan dengan harga jual yang digunakan saat ini. Perhitungan harga jual dengan metode *full costing* dan *variable costing* dapat membantu Delicio Balikpapan mempertimbangkan kembali mengenai harga jualnya dan mempermudah dalam mengambil keputusan. Harga jual saat ini Rp.175.000 merupakan harga perkiraan dari harga bahan baku ditambah dengan keuntungan sebesar 40%. Harga jual tersebut belum dihitung dengan benar sesuai dengan perhitungan harga pokok produksi yang seharusnya.

Perbandingan laba atau rugi usaha dengan metode *costing* sebagai berikut:

Keterangan	Harga Jual
Harga Jual saat ini	Rp 175.000
Harga Jual menggunakan metode <i>Full Costing</i>	Rp 190.420
Harga Jual menggunakan metode <i>Variable Costing</i>	Rp 185.518

Sumber: Diolah oleh penulis 2023

Gambar 4. Perbandingan Laba atau Rugi Usaha (Hasil Olah Data Penulis, 2023)

Pada tabel di atas perbandingan laba atau rugi usaha ini menjelaskan penjualan kue *red velvet* pada bulan Januari 2023 sampai Oktober 2023 terjual sebanyak 142 produk.

4. Analisis Harga Pokok Produksi Pengelolaan Kue Red Velvet Yang Lebih Baik

Berdasarkan hasil analisis maka dapat disimpulkan bahwa pembahasan mengenai perhitungan Harga Pokok Produksi kue *red velvet* yang dilakukan oleh toko kue Delicio Balikpapan yaitu Bagi para pelaku usaha yang ingin menjalankan bisnisnya dan ingin menentukan harga jual yang baik dan akurat serta membuat laporan keuangan.

Perhitungan Harga Pokok Produksi yang diperhitungkan untuk menentukan harga kue *red velvet* dengan menggunakan metode *full costing* dan *variable costing*, kemudian membandingkannya dengan harga jual.

KESIMPULAN

Berdasarkan pada hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan bahwa analisis perhitungan *cost* produksi dalam menentukan harga pokok produksi kue *red velvet* pada toko kue Delicio Balikpapan yang saat ini diterapkan masih kurang tepat karena belum didasarkan pada perhitungan biaya produksi. Berdasarkan perbandingan perhitungan harga pokok produksi metode *full costing* dan *variable costing* yang dihasilkan memiliki perbedaan. Perhitungan menggunakan metode yang saat ini digunakan lebih rendah dari pada metode *full costing*. Jika dibandingkan perhitungan *full costing* dengan perhitungan Delicio akan mengalami keuntungan sebesar Rp.2.189.640 dan untuk metode *variable costing* menghasilkan harga pokok yang sedikit lebih tinggi dari harga jual saat ini, jika perhitungan Delicio dibandingkan dengan perhitungan *variable costing* Delicio akan mendapatkan keuntungan sebesar Rp.1.493.556 dari hasil Laporan laba (rugi) yang diperoleh Delicio saat ini sebesar Rp.2.189.700, dari kedua metode perhitungan *full costing* dan *variable costing* maka toko kue Delicio ini akan mengalami kerugian. Harga jual yang ditetapkan Delicio ini tidak relevan dan seharusnya penetapan harga jual dengan menggunakan harga perkiraan dapat diganti dan untuk kedepannya Delicio perlu menyajikan laporan keuangan yang lengkap dan mencakup biaya biaya yang sesuai dengan prinsip akuntansi yang berlaku sampai sekarang agar perhitungan *costing* tersebut lebih akurat dan lebih memberikan informasi sebagai dasar pengelolaan keuangan Delicio Balikpapan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdussamad, Z. (2021). *Metode Penelitian Kualitatif*. Makassar: CV Syakir Media Press.
- Ahmad, A. &. (2021). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Roti Pada UKM Roti Cirasa Bakery. *Jurnal Multidisplin Madani*, 151-162.
- Arief. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing dan Variable Costing (Studi Kasus Pada UMKM Bahri Batik). *Repository Universitas Jambi*, 2.
- Atmodjo, S. &. (2021). *Pengantar Akuntansi*. Bandung: Media Sains Indonesia.
- Cahyani, N. (2015). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Pabrik Tahu "Sari Langgeng" Kutoarjo dengan Metode Full Costing. *Repository Universitas PGRI Yogyakarta*.

- Cresswell, J. W. (2016). *Penelitian Kualitatif & Desain Riset*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Cresswell, J. W. (2014). *Research Design: Qualitative, Quantitative and Mixed Methods Approaches, 4th Edition*. California: Sage Publication.
- Himawan, B. (2018). Analisis Perhitungan Cost Pengelolaan Sampah (Studi Pada BUMDes Amarta). *Madani Accounting and Management Journal* 6(2), 1-24.
- Febrianty, L. &. (2020). Analisis Perbandingan Metode Full Costing dan Variabel Costing Dalam Penetapan Harga Pokok Produksi (Studi Pada Perusahaan Daerah Air Minum Tirta Je'Neberang Kabupaten GOWa). *Islamic Accounting and Finance Review* 1(1), 71-83.
- Heryanto, H. &. (2021). Analisis Perbandingan Metode Full Costing dan Variable Costing dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi. *Prosiding The 12th Industrial Research Workshop and National Seminar* (pp. 4-5). Bandung: IRWNS.
- Jatmiko, N. (2022). Strategi Pemasaran Ideal di Era Digital untuk Meningkatkan Penjualan Produk UMKM. *PLAKAT: Jurnal Pelayanan Kepada Masyarakat* 4(2), 253-266.
- Luthfiani, A., & Habib, M. A. F. (2024). Pengaruh Kualitas Produk, Persepsi Harga dan Citra Merek terhadap Kepuasan Pelanggan Sale Pisang “Mawar” Jabalsari Tulungagung. *Maslahah: Jurnal Manajemen dan Ekonomi Syariah*, 2(2), 328-341.
- Mulyadi. (2014). *Akuntansi Biaya* (Vol. 5). Yogyakarta: UPP STM YKPN.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: STIM YKPN.
- Norma Sari, M. W. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Tempe Pak Rasman Oku Selatan. *Journal of Accounting Journal* , 2(1), 164-178.
- Wathon, M. (2021). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Penerapan Metode Variabel Costing dan Full Costing. *Journal of Islamic Economics*, 3(1), 1-11.
- Yuspyani, F. &. (2021). Analisis Perhitungan HPP Berdasarkan Metode Full Costing dan Variable Costing Sebagai Dasar Dalam Menentukan Harga Jual Pada UKM UD. Mutiara Furnitur Balikpapan. *Madani Accounting and Management Journal*, 7(1), 81-98.
- Suwadjono. (2014). *Teori Akuntansi Perencanaan Pelaporan Keuangan*. Yogyakarta: BPFE.
- Sujarweni, V. (2015). *Akuntansi Biaya Teori & Penerapannya*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Sujarweni, V. W. (2020). *Akuntansi UMKM: Usaha Mikro Kecil Menengah*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.