

ANALISIS PENERAPAN FULL COSTING DENGAN METODE HARGA POKOK PESANAN DALAM MENENTUKAN HPP (Studi Kasus AlFalah Cake)

Siti Nur Haliszah *¹

Program Studi Akuntansi, Universitas Maarif Hasyim Latif, Sidoarjo, Indonesia
sitinur.haliszah@gmail.com

Nur Hamidatul Ulfiyanah

Program Studi Akuntansi, Universitas Maarif Hasyim Latif, Sidoarjo, Indonesia
nurhamidatululfiyanah@gmail.com

Dewi Agustya Ningrum

Program Studi Akuntansi, Universitas Maarif Hasyim Latif, Sidoarjo, Indonesia
dewi_agustyaningrum@dosen.umaha.ac.id

Darno

Program Studi Akuntansi, Universitas Maarif Hasyim Latif, Sidoarjo, Indonesia
darno@dosen.umaha.ac.id

Eko Purwanto

Program Studi Akuntansi, Universitas Maarif Hasyim Latif, Sidoarjo, Indonesia
eko_purwanto@dosen.umaha.ac.id

Abstract

MSMEs play an important role in Indonesia's economic development and labor training arising from production and sales activities. Snack cakes are famous for equalizing Indonesia's development and have spread throughout the country. The purpose of this study is to estimate production costs using excel for ALFALAH CAKE MSMEs by taking into account general acceptance standards and the specific characteristics of these MSMEs and using full costing with the order costing method. This article uses descriptive research with quantitative data analysis. In designing this calculation, several procedures are carried out, namely: 1. Determine input data, 2. Determine raw material costs, 3. Determine direct labor costs and overhead costs.

Keywords: MSMEs, Full Costing, Cost of Goods Order, Calculation, Production Costs

Abstrak

Usaha Mikro Kecil Menengah mempunyai peranan penting dalam pembangunan ekonomi Indonesia dan pelatihan tenaga kerja yang timbul dari kegiatan produksi dan penjualan. Jajanan kue terkenal untuk pemerataan pembangunan Indonesia dan sudah tersebar di seluruh pelosok negeri. Tujuan dari Penelitian ini, memperkirakan biaya produksi menggunakan excel untuk UMKM ALFALAH CAKE dengan memperhatikan standar penerimaan umum dan karakteristik khusus UMKM tersebut serta menggunakan full costing dengan metode harga pokok pesanan. Artikel ini menggunakan jenis penelitian deskriptif dengan analisis data kuantitatif. Dalam perancangan perhitungan ini dilakukan beberapa

¹ Korespondensi Penulis.

prosedur, yaitu: 1. Menentukan data input, 2. Menentukan biaya bahan baku, 3. Menentukan biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead.

Kata Kunci : UMKM, Full Costing, Harga Pokok Pesanan, Perhitungan, Biaya Produksi

PENDAHULUAN

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) culinary dengan jenis jajanan kue adalah salah satu jenis usaha yang banyak dilakukan oleh masyarakat di Indonesia. Karena kemudahan proses produksi dan kebutuhan pasar yang cukup tinggi. Selain itu UMKM ini mempunyai peran penting dalam perkembangan perekonomian Indonesia dan kontribusi penyerapan tenaga kerja mulai dari kegiatan produksi hingga penjualan. Keanekaragaman olahan makanan ataupun jajanan menjadi daya tarik tersendiri untuk menjadikan potensi usaha. Selain itu, jajanan kue adalah salah satu bisnis terpenting di Indonesia dan sudah hadir di seluruh pelosok negeri, yang dapat meningkatkan kesejahteraan umum masyarakat di wilayah tersebut. Alfalah Cake merupakan salah satu usaha jajanan kue yang ada di Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. Usaha kue ini menyediakan berbagai macam jenis kue, diantaranya adalah jenis kue basah. Alfalah Cake telah memiliki pelanggan yang cukup banyak dan beragam dari berbagai kalangan di masyarakat.

Tantangan yang dihadapi sektor usaha ini adalah penentuan harga pokok diantaranya adalah harga pokok produksi. Seringkali pelaku usaha melakukan perhitungan harga pokok produksi berdasarkan intuisi dan pengalaman tanpa memperhatikan variabel-variabel yang melatut pada proses estimasi sehingga sering terjadi pelambatan perkembangan usaha. Dalam menentukan harga pokok produksi (HPP), obyek penelitian dalam hal ini Alfalah Cake menggunakan pendekatan full costing yang digabungkan dengan metode harga pokok pesanan. Metode full costing adalah cara untuk memperhitungkan semua biaya produksi, baik tetap maupun variable. Sedangkan Metode harga pokok pesanan adalah cara untuk memasukkan biaya produksi ke dalam produk suatu produk didasarkan pada harga yang dilaporkan pelanggan. Dalam dunia usaha, perlu dilakukan analisa yang akurat dan menyeluruh dalam menentukan harga pokok produksi (HPP) suatu barang atau jasa agar dapat menghasilkan harga jual yang mampu bersaing di pasar. Salah satu metode yang bisa diterapkan adalah pendekatan full costing dengan metode harga per unit.

Dalam kasus Alfalah Cake, estimasi biaya komprehensif dengan menggunakan metode harga pokok pesanan mempunyai peran yang krusial dalam penentuan harga jual produknya. Metode ini sangat berguna bagi Alfalah Cake untuk membantu perhitungan yang lebih baik tentang biaya yang terlibat dalam produksi dari awal hingga akhir. Hal itu membantu mereka untuk memperkirakan harga jual yang wajar dan memaksimalkan keuntungan. Dalam analisis ini, perlu dilakukan kajian mendalam terkait penerapan full costing dengan metode harga pokok pesanan pada Alfalah Cake. Akan dibahas juga manfaat, tantangan, serta langkah – langkah yang perlu diambil untuk mengimplementasikan metode ini dengan efektif. Dengan menggunakan analisis ini, diharapkan alfalah cake dapat mengoptimalkan penggunaan sumber daya dan memperoleh informasi yang akurat dalam menetapkan HPP. Hal ini akan memberikan kontribusi positif terhadap kesuksesan bisnis mereka.

METODE PENELITIAN

Dalam artikel ini, penelitian dilakukan pada UMKM Alfalah Cake dengan dimulai dari penelitian pustaka dan pengumpulan informasi awal pada objek penelitian. Pendekatan lain secara

deskriptif yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah menghitung harga rata – rata per unit produksi dengan menerapkan metode full costing karena penelitian ini didasarkan pada kerangka angka – angka. Sumber Informasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah informasi yang didapatkan langsung dari objek penelitian, yang merupakan hasil wawancara langsung dengan Pemilik usaha dan pakar pengetahuan dalam bidang strategi penetapan harga produksi. Data yang digunakan dalam penelitian terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik. Metode pengumpulan data yang digunakan penulis dalam penelitian ini adalah gabungan antara observasi dan pengumpulan data wawancara pada pemilik usaha.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah data diperoleh selanjutnya dilakukan proses perhitungan harga pokok produksi. Perhitungan ini disesuaikan dengan pedoman pencatatan akuntansi umum dan karakteristik khusus UMKM tersebut. Beberapa langkah yang dilakukan dalam perencanaan ini adalah sebagai berikut:

(1) Menentukan Data Input. Langkah ini sangat penting dalam proses pengumpulan data, meliputi pengumpulan data persediaan awal, pembelian serta penggunaan bahan baku, pembayaran biaya tenaga kerja langsung serta overhead selama periode yang bersangkutan. (2) Mengidentifikasi Bahan Baku Kue. Dari informasi awal rancangan yang diberikan pada penelitian ini adalah memasukkan batch log batch pada aplikasi excel. Laporan ini menghasilkan informasi yang dapat diandalkan tentang jumlah bahan baku yang dipakai. Aplikasi excel memungkinkan harga bahan baku ditentukan secara akurat untuk setiap unit barang produksi. (3) Menentukan Biaya Overhead Dan Biaya Tenaga Kerja. Pada tahap ini, peneliti telah berhasil memperkecil jumlah sampel yang dikumpulkan dengan menggunakan data yang telah tersedia sebelumnya secara efektif dan dianalisis berdasarkan kuantitas sampel, sehingga menghasilkan perhitungan biaya overhead dan tenaga kerja untuk setiap pengisian sampel. (4) Membuat Laporan Harga Pokok.

Berdasarkan hasil perhitungan yang diperoleh dari langkah 2 sampai 3 diatas, maka harga suatu produk dapat diperkirakan dengan menggunakan metode full costing. Setiap proses produksi kue ALFALAH CAKE mengalami tekanan harga. Pada tabel 1(a) mewakili biaya bahan baku untuk produksi regular yang menghasilkan 40 potong kue.

No	Biaya Produksi	Vol	Harga/unit	Jumlah
1	Biaya Bahan Baku:			
	Tepung beras	1 kg	14.000	14.000
	Gula	1 kg	18.000	18.000
	Telur	2 btr	1.500	1.500
	Terigu	2,5 ons	1.600	1.600
	Tepung Tapioka	2 ons	1.500	1.500
	Santan	10 bks	2.000	20.000
Jumlah				62.000

Tabel. 1(a). Biaya bahan baku

No	Biaya Produk si	Jumla h Jam TK	Tarif Upah/ja m	Jumla h
2	Biaya Tenaga kerja:			
	-	-	-	-
Jumlah				-

Tabel. 1(b). Biaya tenaga kerja

Biaya Bahan Baku adalah semua biaya yang dikeluarkan dalam rangka penggantian bahan baku dengan bahan pengganti. Sedangkan biaya tenaga kerja merupakan tarif upah untuk tenaga kerja yang mengacu pada jumlah yang dibayarkan kepada karyawan yang bekerja. Pada tabel 1(b) menunjukkan biaya tenaga kerja untuk sekali produksi yang menghasilkan 40 potong kue. Dikarenakan setiap tahap produksi dilakukan oleh pemilik usaha sendiri sehingga pada pembuatan jajanan kue ini tidak ada tenaga kerja yang terlibat.

No	Biaya Produksi	Vol	Harga/unit	Jumlah
3	Biaya overhead pabrik:			
	LPG	1	18.000	18.000
	Packing	40 pcs	10.000	10.000
	Jumlah			28.000

Tabel 2. Biaya overhead pabrik

Biaya overhead pabrik (BOP) adalah biaya produksi yang bisa diidentifikasi dengan produknya. Tujuan biayanya adalah untuk meningkatkan proses produksi, namun tidak bergantung padanya. Pada tabel 3 menunjukkan biaya overhead pabrik untuk sekali proses yang menghasilkan 40 pcs kue.

Keterangan	Total Biaya
Biaya Bahan Baku	62.000
Biaya Tenaga Kerja	-
Biaya Overhead Pabrik	28.000
Jumlah Biaya	90.000
Jumlah produk	40
Harga Pokok Produksi	2.250

Tabel 3. Perhitungan Harga Pokok Produksi

Pendapatan Laba		
Keterangan	Jumlah	Total
Pendapatan Kue	40*3.000	120.000
Biaya-biaya:		
Biaya Bahan Baku	62.000	
Biaya tenaga kerja	-	
Biaya Overhead pabrik	28.000	
Total biaya		90.000
LABA		30.000
Jumlah produk		40
Laba Perunit		750

Tabel 4. Perhitungan Laba Metode Full Costing

Menurut tabel 3 yang disajikan diatas terlihat bahwa biaya produksi per unit kue adalah Rp. 2.250 dengan total biaya Rp 90.000 dan jumlah yang di produksi setiap kali adalah 40 unit Kue. Mengenai harga per unit kue pemilik usaha mematok harganya sekitar Rp 3.000. Selanjutnya berdasarkan tabel 4 diatas menunjukkan bahwa penjual memperoleh pendapatan sejumlah Rp 120.000 dan setelah dikurangi dengan biaya produksinya dapat diketahui bahwa penjual mendapatkan laba keseluruhan produk nya sebesar Rp 30.000. Dengan kata lain, penjual mengambil keuntungan sebesar Rp 750 untuk per pcs kue nya menggunakan metode full costing.

SIMPULAN

Tujuan Penelitian ini untuk memperhitungkan biaya produksi dengan menerapkan pendekatan full costing dengan metode harga pokok pesanan untuk ALFALAH CAKE. Penelitian dilakukan dengan menggunakan standar akuntansi dan kondisi UMKM dengan karakteristik tertentu. Langkah-langkah yang terkait meliputi memasukkan data, menghitung harga bahan baku, menghitung upah tenaga kerja, dan biaya overhead pabriknya. Hasilnya disajikan dalam tabel 1 sampai 3, yang memberikan biaya keseluruhan proyek ALFALAH CAKE. Biaya bahan jadi dihitung untuk setiap proses produksi, dan harga bahan jadi merupakan total biaya seluruh bahan yang digunakan. Temuan penelitian menunjukkan bahwa harga pokok produksi adalah Rp. 2.250 per unit, dengan total biaya produksi sebesar Rp 90.000 untuk 40 buah jajanan kue. Untuk harga bahan jadi biayanya Rp 3.000 dengan pendapatan sebesar Rp 120.000. Setelah disesuaikan dengan harga pokok produk, maka dapat dihitung besar labanya adalah Rp 30.000. Laba per unit juga dihitung sebesar Rp 750 per pcs dengan menggunakan metode full costing. Implikasi penelitian dapat dijelaskan bahwa peningkatan penjualan dengan memperluas jangkauan pasar, seperti melalui online marketplace atau membuka cabang di lokasi lain, meningkatkan promosi dan branding, seperti melalui media sosial atau iklan, dan menawarkan paket atau promo menarik untuk menarik pelanggan. Pengurangan biaya produksi, Mencari alternatif bahan baku yang kualitasnya sebanding dan meningkatkan efisiensi produksi, seperti dengan menggunakan peralatan yang lebih modern. Peningkatan laba, Meninjau kembali harga jual produk, dengan mempertimbangkan harga pasar dan biaya produksi dan menawarkan produk baru atau variasi produk yang lebih menarik. Pencatatan keuangan, Melakukan pembukuan secara rutin dan rapi, membuat laporan keuangan secara berkala untuk mengetahui kondisi keuangan usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfian Sayuti, 2. A. (2022). Perhitungan Harga Pokok Pesanan dengan Pendekatan Metode Full Costing. *Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Bisnis*, 77-80.
- Dyah Puspitasari Sunaryo Putri(1), K. S. (2022). Perancangan Harga Pokok Produksi UMKM Kacang Bawang. 255-258.
- Gilbert Thenu ¹ Hendrik Manossoh ² Treesje Runtu 3. (2021). ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING DALAM PENETAPAN HARGA JUAL PADA USAHA KERUPUK RAMBAK AYU, 1 - 8.
- Marisya, F. (2022). analisis perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing untuk menentukan harga jual pada umkm tempe pak rasman oku selatan, 145-150.
- Nisrina Khairiah¹, V. D. (2023). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Pada. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 563-566.
- Pitrawati¹ , Arif Sanjaya² Komputerisasi Akuntansi¹ , Komputerisasi. (2021). REKAYASA PERANGKAT LUNAK PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI METODE FULL COSTING PADA UMKM MITRA CAKE DI BANDAR LAMPUNG, 11 - 18.
- Rahmat. (2021). Analisis Penerapan Metode Full Costing dengan Metode Harga Pokok Pesanan dalam Menentukan Harga Jual Produk pada PT. XYZ.
- sari. (2022). Analisis Penerapan Metode Full Costing dengan Metode Harga Pokok Pesanan dalam Menentukan Harga Pokok Produksi pada UD Naufal Bakery & Catering.
- Shasa Yuni Nofiani¹, K. K. (2022). ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI BERDASARKAN METODE FULL COSTING PADA UMKM SEHI KERPIK, 8-13.

suci. (2020). Analisis Penerapan Metode Full Costing dengan Metode Harga Pokok Pesanan dalam Menentukan Harga Pokok Produksi pada PT. ABC