



ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING PADA UD. ALVINA FOOD SURABAYA

Adham Pramedya Ardhiansyah^{a*}, Iman Karyadi^b

^a Fakultas Ekonomi dan Bisnis / Jurusan Akuntansi; adham.ardhiansyah23@gmail.com, Universitas Wijaya Kusuma, Surabaya

^b Fakultas Ekonomi dan Bisnis / Jurusan Akuntansi; imankaryadi07@gmail.com, Universitas Wijaya Kusuma, Surabaya

*Penulis Korespondensi: Adham Pramedya Ardhiansyah

ABSTRACT

Accurate determination of the cost of production is essential for supporting pricing decisions and profit calculation. UD. Alvina Food Surabaya applies a simple method in calculating the cost of production by summing all production costs and dividing them by the number of units produced, resulting in several production cost components not being fully recognized. This study aims to analyze the cost of production calculation applied by UD. Alvina Food Surabaya and compare it with the Full Costing method. The research employed a descriptive quantitative approach. Data were collected through observation, interviews, and documentation related to the company's production costs. The analysis was conducted by calculating the cost of production using both the company's method and the Full Costing method, followed by a comparison of the results. The findings indicate that the cost of production of uncooked rengginang based on the company's method was IDR 16,575 per pack, while the Full Costing method resulted in IDR 18,548 per pack. Meanwhile, the cost of production of cooked rengginang based on the company's method was IDR 10,750 per pack, whereas the Full Costing method produced IDR11.740. The difference in calculation results was mainly caused by the inclusion of factory overhead costs that had not previously been considered by the company, particularly depreciation expenses related to production equipment, operational vehicles, and production buildings. By incorporating all production cost components, the Full Costing method provides a more comprehensive cost of production and can serve as a more accurate basis for pricing decisions and profit determination.

Keywords: *cost of production; full costing; production cost; cost accounting.*

Abstrak

Penentuan harga pokok produksi yang akurat merupakan aspek penting dalam mendukung penetapan harga jual dan perhitungan laba perusahaan. UD. Alvina Food Surabaya masih menggunakan metode sederhana dalam menghitung harga pokok produksi dengan menjumlahkan seluruh biaya produksi dan membaginya dengan jumlah produk yang dihasilkan, sehingga terdapat biaya produksi yang belum diperhitungkan secara lengkap. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan oleh UD. Alvina Food Surabaya dan membandingkannya dengan metode Full Costing. Penelitian menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Data diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi yang berkaitan dengan biaya produksi perusahaan. Analisis dilakukan dengan menghitung harga pokok produksi menurut metode perusahaan dan metode Full Costing, kemudian membandingkan hasil perhitungan keduanya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa harga pokok produksi rengginang mentah menurut metode perusahaan sebesar Rp16.575 per pack, sedangkan berdasarkan metode Full Costing sebesar Rp18.548 per pack. Sementara itu, harga pokok produksi rengginang matang menurut metode perusahaan sebesar Rp10.750 per pack dan berdasarkan metode Full Costing sebesar Rp11.740 per pack. Perbedaan hasil perhitungan disebabkan oleh adanya biaya overhead pabrik yang belum diperhitungkan perusahaan, terutama biaya penyusutan aset produksi. Dengan memasukkan seluruh unsur biaya produksi, metode Full Costing menghasilkan harga pokok produksi yang lebih komprehensif dan

dapat digunakan sebagai dasar yang lebih akurat dalam penentuan harga jual serta perhitungan laba perusahaan.

Kata kunci: harga pokok produksi; full costing; biaya produksi; akuntansi biaya

1. PENDAHULUAN

Persaingan usaha yang semakin ketat menuntut perusahaan untuk mampu mengelola sumber daya secara efektif dan efisien agar dapat mempertahankan keberlangsungan usahanya. Dalam kondisi tersebut, perusahaan membutuhkan informasi yang akurat sebagai dasar pengambilan keputusan, khususnya informasi yang berkaitan dengan biaya produksi. Menurut [5], praktik akuntansi biaya sangat dibutuhkan oleh perusahaan manufaktur karena membantu perusahaan dalam menghitung dan mengendalikan biaya yang timbul selama proses produksi. Informasi biaya yang akurat memungkinkan perusahaan mengetahui besarnya pengorbanan ekonomi yang dikeluarkan untuk menghasilkan suatu produk sehingga keputusan yang diambil dapat dilakukan secara lebih tepat. Selain itu, [4] menyatakan bahwa penentuan harga pokok produksi yang akurat sangat penting karena informasi tersebut digunakan sebagai dasar dalam menentukan harga jual produk. Oleh karena itu, perusahaan perlu melakukan perhitungan biaya produksi secara tepat agar dapat menghasilkan informasi yang relevan bagi pengambilan keputusan manajerial.

Salah satu informasi biaya yang memiliki peran penting dalam perusahaan manufaktur adalah harga pokok produksi (HPP). HPP merupakan akumulasi biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap dipasarkan. Informasi HPP digunakan sebagai dasar dalam menentukan harga jual produk, menghitung laba perusahaan, serta mengevaluasi efisiensi biaya produksi. Menurut [7] perhitungan harga pokok produksi merupakan hal yang penting dalam penentuan harga jual karena berkaitan dengan total biaya produksi yang dikeluarkan selama proses produksi. Selain itu, [2] menyatakan bahwa perhitungan HPP yang tidak memasukkan seluruh unsur biaya produksi dapat menghasilkan nilai biaya yang kurang akurat dan berpengaruh terhadap penetapan harga jual produk. Oleh karena itu, perusahaan perlu melakukan perhitungan HPP secara tepat agar informasi biaya yang dihasilkan dapat digunakan sebagai dasar pengambilan keputusan yang efektif dan mendukung pencapaian laba yang optimal.

Dalam praktiknya, ketepatan perhitungan harga pokok produksi sangat dipengaruhi oleh metode yang digunakan dalam mengidentifikasi dan mengalokasikan biaya produksi. Salah satu metode yang dapat digunakan adalah metode Full Costing, yaitu metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan seluruh unsur biaya produksi yang terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik baik yang bersifat tetap maupun variabel. Menurut [2], metode Full Costing menghasilkan perhitungan biaya yang lebih komprehensif karena seluruh biaya yang berkaitan dengan proses produksi dibebankan ke dalam harga pokok produksi. Sejalan dengan itu, [1] menyatakan bahwa penggunaan metode Full Costing mampu memberikan gambaran biaya produksi yang lebih akurat sehingga dapat mendukung penetapan harga jual yang lebih tepat dan meningkatkan kualitas pengambilan keputusan manajerial. Oleh karena itu, penerapan metode Full Costing menjadi penting bagi perusahaan manufaktur untuk memperoleh informasi biaya produksi yang mencerminkan kondisi sebenarnya.

Berbagai penelitian terdahulu menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode Full Costing umumnya menghasilkan nilai yang lebih tinggi dibandingkan metode yang digunakan oleh pelaku UMKM. Noor & Ningtias (2023) menemukan bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode Full Costing pada UMKM Cendol Radja menghasilkan nilai yang lebih besar dibandingkan metode yang diterapkan perusahaan karena seluruh biaya produksi diperhitungkan secara lebih lengkap. Hasil serupa juga ditemukan oleh Ma'rifat & Suraharta (2023) pada UMKM Teh Kita Bojonegoro, dimana metode Full Costing menghasilkan harga pokok produksi yang lebih tinggi dibandingkan metode Variable Costing karena memasukkan seluruh komponen biaya produksi. Temuan-temuan tersebut menunjukkan bahwa masih terdapat pelaku usaha yang belum melakukan perhitungan harga pokok produksi secara komprehensif sehingga berpotensi menghasilkan informasi biaya yang kurang akurat.

UD. Alvina Food merupakan usaha manufaktur yang bergerak di bidang produksi rengginang di Kota Surabaya. Proses produksi dilakukan secara mandiri mulai dari pengolahan bahan baku hingga menghasilkan produk siap jual, sehingga perhitungan biaya produksi menjadi aspek penting dalam kegiatan usahanya. Berdasarkan hasil observasi awal, perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan oleh UD.

Alvina Food masih menggunakan metode sederhana dengan menggabungkan beberapa komponen biaya produksi dan belum memperhitungkan biaya penyusutan aset produksi secara sistematis. Kondisi tersebut berpotensi menyebabkan harga pokok produksi yang dihasilkan belum mencerminkan biaya produksi yang sebenarnya sehingga dapat memengaruhi ketepatan penentuan harga jual dan perhitungan laba perusahaan.

Penelitian mengenai perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode Full Costing telah banyak dilakukan pada berbagai jenis usaha, seperti usaha minuman, percetakan, konveksi, dan makanan olahan. Hasil penelitian umumnya menunjukkan bahwa metode Full Costing menghasilkan nilai harga pokok produksi yang lebih tinggi dibandingkan metode yang digunakan perusahaan karena seluruh unsur biaya produksi diperhitungkan secara lebih lengkap. Namun, sebagian besar penelitian tersebut berfokus pada perbandingan hasil perhitungan harga pokok produksi, sedangkan analisis mengenai implikasi perbedaan perhitungan terhadap penentuan harga jual dan laba usaha masih relatif terbatas. Selain itu, penelitian yang mengkaji penerapan metode Full Costing pada industri pangan tradisional khususnya usaha produksi rengginang masih belum banyak ditemukan. Oleh karena itu, penelitian ini tidak hanya menganalisis perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode Full Costing pada UD. Alvina Food, tetapi juga mengidentifikasi implikasi perbedaan hasil perhitungan terhadap penetapan harga jual dan laba usaha.

Berdasarkan uraian permasalahan tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi pada UD. Alvina Food Surabaya menggunakan metode Full Costing. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk membandingkan hasil perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan perusahaan dengan hasil perhitungan menggunakan metode Full Costing serta menganalisis implikasi perbedaan hasil perhitungan tersebut terhadap penentuan harga jual dan laba usaha. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan informasi yang bermanfaat bagi UD. Alvina Food dalam menghasilkan perhitungan biaya produksi yang lebih akurat serta menjadi referensi bagi pelaku UMKM dan peneliti selanjutnya yang mengkaji topik serupa.

2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya merupakan bagian dari akuntansi yang berfokus pada proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian informasi biaya yang digunakan dalam kegiatan operasional perusahaan. Informasi biaya yang dihasilkan tidak hanya digunakan untuk mengetahui besarnya biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi, tetapi juga berfungsi sebagai dasar dalam perencanaan, pengendalian, dan pengambilan keputusan manajemen. Menurut Mulyadi (2018), akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya pembuatan serta penjualan produk atau jasa dengan cara tertentu yang disertai dengan penafsiran terhadap hasilnya. Dengan demikian, akuntansi biaya memiliki peran penting dalam menghasilkan informasi biaya yang akurat guna mendukung efektivitas pengelolaan perusahaan.

2.1.1. Tujuan Akuntansi Biaya

Tujuan utama akuntansi biaya adalah menyediakan informasi biaya yang dapat digunakan manajemen dalam menjalankan fungsi perencanaan, pengendalian, dan pengambilan keputusan. Menurut Mulyadi (2018), akuntansi biaya bertujuan untuk menentukan harga pokok produk, mengendalikan biaya, serta menyediakan informasi biaya yang diperlukan dalam pengambilan keputusan. Informasi tersebut membantu perusahaan dalam mengidentifikasi efisiensi penggunaan sumber daya, mengevaluasi kinerja produksi, dan menetapkan kebijakan yang berkaitan dengan penentuan harga jual produk. Oleh karena itu, penerapan akuntansi biaya yang baik dapat membantu perusahaan menghasilkan informasi yang lebih akurat dan relevan bagi keberlangsungan usaha.

2.2. Biaya

Biaya merupakan pengorbanan sumber daya ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Dalam kegiatan manufaktur, biaya menjadi salah satu unsur penting yang harus diperhatikan karena berkaitan langsung dengan proses produksi dan penentuan harga pokok produk. Menurut Mulyadi (2018), biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Informasi biaya yang akurat diperlukan perusahaan untuk mengetahui besarnya pengeluaran yang dikeluarkan selama proses produksi sehingga dapat digunakan sebagai dasar dalam perencanaan, pengendalian, dan pengambilan keputusan manajemen.

2.2.1. Pengelolaan Biaya

Penggolongan biaya diperlukan untuk memudahkan perusahaan dalam melakukan pencatatan, pengendalian, dan analisis biaya sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai. Menurut Mulyadi (2018), biaya dapat digolongkan berdasarkan objek pengeluaran, fungsi pokok dalam perusahaan, hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai, perilaku biaya terhadap perubahan volume kegiatan, serta jangka waktu manfaatnya. Dalam penelitian ini, penggolongan biaya yang digunakan mengacu pada hubungan biaya dengan proses produksi, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik karena ketiga komponen tersebut merupakan unsur utama dalam perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode Full Costing.

2.3. Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi merupakan total biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi selama periode tertentu. Informasi harga pokok produksi sangat penting bagi perusahaan manufaktur karena digunakan sebagai dasar dalam menentukan harga jual, menghitung laba, serta mengevaluasi efisiensi proses produksi. Menurut (Mulyadi, 2018), harga pokok produksi merupakan pengorbanan sumber ekonomi yang digunakan untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap dipasarkan. Oleh karena itu, ketepatan dalam menghitung harga pokok produksi menjadi faktor penting bagi perusahaan agar dapat menghasilkan informasi biaya yang akurat dan mendukung pengambilan keputusan yang tepat.

2.3.1. Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi terdiri atas seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi berlangsung. Menurut Mulyadi (2018), unsur-unsur harga pokok produksi meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Ketiga unsur tersebut merupakan komponen utama yang harus diperhitungkan untuk menghasilkan nilai harga pokok produksi yang akurat.

a. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku merupakan biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh bahan utama yang digunakan dalam proses produksi dan dapat ditelusuri secara langsung ke produk yang dihasilkan. Dalam perusahaan manufaktur, biaya bahan baku umumnya menjadi komponen biaya terbesar karena berkaitan langsung dengan proses pengolahan produk.

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung merupakan biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk membayar tenaga kerja yang terlibat secara langsung dalam proses produksi. Biaya ini dapat diidentifikasi dan dibebankan secara langsung kepada produk yang dihasilkan karena memiliki hubungan yang jelas dengan kegiatan produksi.

c. Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik merupakan seluruh biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.

Menurut [3], biaya overhead pabrik mencakup biaya bahan penolong, biaya listrik, biaya air, biaya pemeliharaan, serta biaya penyusutan aset yang digunakan dalam kegiatan produksi. Oleh karena itu, biaya overhead pabrik perlu diperhitungkan secara tepat agar harga pokok produksi yang dihasilkan dapat mencerminkan biaya produksi yang sebenarnya.

2.3.2. Manfaat Harga Pokok Produksi

Informasi harga pokok produksi memiliki berbagai manfaat bagi perusahaan, terutama dalam mendukung pengambilan keputusan manajemen. Menurut [6], harga pokok produksi digunakan sebagai dasar dalam menentukan harga jual produk, menghitung laba atau rugi perusahaan, menilai persediaan produk jadi dan produk dalam proses, serta sebagai alat pengendalian biaya produksi. Dengan adanya informasi harga pokok produksi yang akurat, perusahaan dapat menetapkan harga jual yang lebih tepat dan melakukan evaluasi terhadap efisiensi penggunaan biaya selama proses produksi berlangsung.

2.4. Metode Full Costing

Metode Full Costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang membebankan seluruh biaya produksi ke dalam produk yang dihasilkan. Biaya tersebut meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel, dan biaya overhead pabrik tetap. Menurut [5], metode Full Costing adalah metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produk. Dengan memasukkan seluruh biaya produksi, metode Full Costing

dapat menghasilkan informasi biaya yang lebih komprehensif sehingga nilai harga pokok produksi yang diperoleh lebih mencerminkan biaya produksi yang sebenarnya.

2.4.1. Unsur-Unsur Biaya dalam Metode Full Costing

Dalam metode Full Costing, seluruh biaya yang berkaitan dengan proses produksi dibebankan ke dalam harga pokok produksi. Menurut [5], unsur biaya yang diperhitungkan dalam metode Full Costing terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel, dan biaya overhead pabrik tetap. Oleh karena itu, metode ini menghasilkan perhitungan biaya yang lebih lengkap dibandingkan metode yang tidak membebankan seluruh biaya produksi ke dalam produk. Komponen biaya yang diperhitungkan dalam metode Full Costing meliputi, biaya bahan baku., biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel, Biaya overhead pabrik tetap.

Biaya overhead pabrik tetap dapat berupa biaya penyusutan bangunan produksi, biaya penyusutan kendaraan operasional yang digunakan untuk kegiatan produksi, biaya penyusutan mesin atau peralatan produksi, serta biaya tetap lainnya yang berkaitan dengan proses produksi. Dengan demikian, biaya penyusutan merupakan salah satu komponen yang perlu diperhitungkan dalam metode Full Costing agar harga pokok produksi yang dihasilkan lebih akurat.

2.4.2. Kelebihan dan Kelemahan Metode Full Costing

Metode Full Costing memiliki kelebihan karena mampu menghasilkan informasi biaya produksi yang lebih lengkap melalui pembebanan seluruh unsur biaya produksi ke dalam produk. Informasi tersebut dapat digunakan sebagai dasar penentuan harga jual, pengukuran laba, dan evaluasi efisiensi biaya produksi. Selain itu, metode Full Costing juga membantu perusahaan dalam menghindari terjadinya undercosting akibat adanya biaya produksi yang tidak diperhitungkan. Menurut [3], metode Full Costing memberikan informasi biaya yang lebih menyeluruh karena seluruh biaya produksi dibebankan ke dalam produk yang dihasilkan.

Metode Full Costing memiliki kelemahan karena memerlukan identifikasi dan pengalokasian seluruh biaya produksi secara lebih rinci. Kesalahan dalam menentukan dasar pembebanan biaya overhead pabrik dapat memengaruhi ketepatan harga pokok produksi yang dihasilkan. Namun demikian, metode Full Costing tetap banyak digunakan dalam penelitian terkait perhitungan harga pokok produksi karena mampu menggambarkan biaya produksi secara lebih komprehensif.

3. METODOLOGI PENELITIAN

3.1. Jenis dan Sumber Data

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Pendekatan kuantitatif digunakan karena penelitian berfokus pada pengumpulan, pengolahan, dan analisis data biaya produksi yang dinyatakan dalam bentuk angka untuk menentukan harga pokok produksi menggunakan metode Full Costing pada UD. Alvina Food Surabaya. Metode deskriptif dipilih untuk memberikan gambaran mengenai kondisi perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan perusahaan serta membandingkannya dengan hasil perhitungan berdasarkan metode Full Costing.

Data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh secara langsung dari sumber utama melalui wawancara dengan pemilik usaha dan observasi terhadap proses produksi di UD. Alvina Food Surabaya. Data tersebut meliputi informasi mengenai kegiatan produksi, penggunaan bahan baku, tenaga kerja, serta kebijakan perusahaan dalam menentukan harga pokok produksi. Sementara itu, data sekunder diperoleh dari dokumen dan arsip perusahaan yang berkaitan dengan biaya produksi, volume produksi, data aset, serta berbagai literatur yang relevan dengan topik penelitian.

3.2. Teknik Pengumpulan Data

Observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung proses produksi rengginang di UD. Alvina Food Surabaya untuk memperoleh pemahaman mengenai alur produksi serta penggunaan sumber daya dalam kegiatan produksi.

Wawancara dilakukan dengan pemilik usaha guna memperoleh informasi terkait proses produksi, komponen biaya yang digunakan, serta metode perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan perusahaan.

Dokumentasi digunakan untuk memperoleh data pendukung berupa catatan biaya produksi, data volume produksi, data aset yang digunakan dalam kegiatan produksi, serta dokumen lain yang berkaitan dengan perhitungan harga pokok produksi.

3.3. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data dalam penelitian ini dilakukan secara deskriptif kuantitatif dengan mengolah data biaya produksi yang diperoleh dari UD. Alvina Food Surabaya. Analisis dilakukan untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan perusahaan serta membandingkannya dengan perhitungan menggunakan metode Full Costing. Adapun tahapan analisis data dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi seluruh biaya yang digunakan dalam proses produksi rengginang pada UD. Alvina Food Surabaya.
2. Mengelompokkan biaya produksi ke dalam biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik sesuai dengan klasifikasi biaya produksi.
3. Menghitung biaya penyusutan aset yang digunakan dalam kegiatan produksi, meliputi peralatan produksi, kendaraan operasional, dan bangunan produksi menggunakan metode garis lurus.
4. Menghitung harga pokok produksi menggunakan metode Full Costing dengan memasukkan seluruh unsur biaya produksi yang terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel, dan biaya overhead pabrik tetap.
5. Membandingkan hasil perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan oleh perusahaan dengan hasil perhitungan menggunakan metode Full Costing.
6. Menganalisis implikasi perbedaan hasil perhitungan harga pokok produksi terhadap penentuan harga jual dan laba usaha pada UD. Alvina Food Surabaya.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode Ud. Alvina Food

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi, UD. Alvina Food Surabaya menghitung harga pokok produksi dengan menjumlahkan seluruh biaya yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi kemudian membaginya dengan jumlah produk yang dihasilkan. Biaya yang diperhitungkan meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja, kemasan, serta biaya pendukung lainnya yang secara langsung digunakan dalam proses produksi. Perhitungan tersebut digunakan sebagai dasar dalam menentukan harga pokok produksi rengginang mentah dan rengginang matang.

Tabel 1, Perhitungan HPP rengginang mentah menurut perusahaan

Keterangan	Nilai
Total Biaya Produksi	Rp 66.300
Output Produksi	4 pack
HPP per pack	Rp 16.575

Berdasarkan Tabel 1, total biaya produksi rengginang mentah dalam satu kali proses produksi sebesar Rp66.300 dengan jumlah output sebanyak 4 pack. Berdasarkan perhitungan tersebut diperoleh harga pokok produksi sebesar Rp16.575 per pack. Nilai tersebut diperoleh dari pembagian total biaya produksi dengan jumlah produk yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi.

Tabel 2, Perhitungan HPP rengginang matang menurut perusahaan

Keterangan	Nilai
Total Biaya produksi	Rp 107.500
Output Produksi	10 pack
HPP per pack	Rp 10.750

Berdasarkan Tabel 2, total biaya produksi rengginang matang dalam satu kali proses produksi sebesar Rp107.500 dengan jumlah output sebanyak 10 pack. Berdasarkan perhitungan tersebut diperoleh harga pokok produksi sebesar Rp10.750 per pack. Nilai tersebut diperoleh dari pembagian total biaya produksi dengan jumlah produk yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi.

Metode yang diterapkan oleh UD. Alvina Food memberikan informasi mengenai biaya yang dikeluarkan selama proses produksi dan digunakan sebagai dasar dalam penentuan harga pokok produksi. Namun demikian, perhitungan tersebut belum mengelompokkan biaya berdasarkan klasifikasi biaya produksi serta belum memasukkan biaya penyusutan aset produksi sebagai bagian dari biaya overhead pabrik. Kondisi tersebut berpotensi menyebabkan harga pokok produksi yang dihasilkan belum mencerminkan seluruh biaya yang sesungguhnya terjadi dalam proses produksi. Oleh karena itu, dilakukan perhitungan kembali menggunakan metode Full Costing untuk memperoleh informasi harga pokok produksi yang lebih komprehensif.

4.2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing

Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode Full Costing dilakukan dengan memasukkan seluruh unsur biaya produksi yang terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Pada metode ini, biaya overhead pabrik tidak hanya mencakup biaya pendukung produksi, tetapi juga biaya penyusutan aset yang digunakan dalam kegiatan produksi. Dengan demikian, harga pokok produksi yang dihasilkan diharapkan dapat mencerminkan seluruh biaya yang terjadi selama proses produksi.

Tabel 3, Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing

Keterangan	Rengginang Mentah	Rengginang Matang
Biaya bahan baku	Rp 46.500	Rp 56.500
Biaya tenaga kerja langsung	Rp 12.000	Rp 12.000
Biaya overhead pabrik	Rp 15.691	Rp 48.891
Total biaya produksi	Rp 74.191	Rp 117.391
Output produksi	4 pcs	10 pcs
HPP per pack	Rp 18.548	Rp 11.740

Berdasarkan Tabel 3, total biaya produksi rengginang mentah menggunakan metode Full Costing sebesar Rp74.191 dengan jumlah output sebanyak 4 pack, sehingga diperoleh harga pokok produksi sebesar Rp18.548 per pack. Sementara itu, total biaya produksi rengginang matang sebesar Rp 117.391 dengan jumlah output sebanyak 10 pack, sehingga diperoleh harga pokok produksi sebesar Rp 11.740 per pack.

Perbedaan antara metode Full Costing dan metode yang diterapkan perusahaan terletak pada pembebanan seluruh unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi. Dalam metode Full Costing, biaya overhead pabrik tidak hanya mencakup biaya pendukung produksi, tetapi juga memperhitungkan biaya pemeliharaan dan biaya penyusutan aset produksi yang sebelumnya belum diperhitungkan oleh perusahaan. Dengan demikian, metode Full Costing menghasilkan informasi biaya yang lebih lengkap dan dapat digunakan sebagai dasar dalam menentukan harga pokok produksi secara lebih akurat.

Diperlukan analisis perbandingan antara harga pokok produksi menurut perusahaan dan harga pokok produksi menggunakan metode Full Costing untuk mengetahui besarnya selisih yang dihasilkan serta implikasinya terhadap penentuan harga jual dan laba usaha pada UD. Alvina Food Surabaya.

4.3. Analisis Perbandingan Harga Pokok Produksi

Setelah dilakukan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode yang diterapkan perusahaan dan metode Full Costing, selanjutnya dilakukan analisis perbandingan untuk mengetahui perbedaan nilai harga pokok produksi yang dihasilkan oleh kedua metode tersebut. Analisis ini bertujuan untuk mengidentifikasi pengaruh pembebanan seluruh unsur biaya produksi terhadap harga pokok produksi pada UD. Alvina Food Surabaya.

Tabel 4, Perbandingan HPP menurut Ud. Alvina Food dan Metode full costing

Produk	Metode Perusahaan	Metode Full Costing	Selisih
Rengginang Mentah	Rp 16.575	Rp 18.548	Rp 1.973
Rengginang Matang	Rp 10.750	Rp 11.740	Rp 1.010

Berdasarkan Tabel 4, harga pokok produksi rengginang mentah menurut metode yang diterapkan perusahaan sebesar Rp16.575 per pack, sedangkan berdasarkan metode Full Costing sebesar Rp18.548 per pack. Dengan demikian terdapat selisih sebesar Rp1.973 per pack. Sementara itu, harga pokok produksi

rengginang matang menurut perusahaan sebesar Rp10.750 per pack, sedangkan berdasarkan metode Full Costing sebesar Rp 11.740 per pack dengan selisih sebesar Rp 1.010 per pack.

Perbedaan harga pokok produksi tersebut menunjukkan bahwa metode Full Costing menghasilkan nilai harga pokok produksi yang lebih tinggi dibandingkan metode yang diterapkan perusahaan. Perbedaan tersebut terjadi karena perusahaan belum membebankan seluruh biaya yang berkaitan dengan proses produksi ke dalam harga pokok produksi. Dalam praktiknya, perusahaan masih menggunakan metode sederhana dengan menjumlahkan biaya-biaya yang dianggap langsung berhubungan dengan produksi tanpa mengklasifikasikan biaya berdasarkan unsur biaya produksi secara sistematis.

Pada metode Full Costing, seluruh biaya produksi dibebankan ke produk yang dihasilkan, baik biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, maupun biaya overhead pabrik. Biaya overhead pabrik dalam penelitian ini tidak hanya mencakup biaya bahan penolong, tetapi juga biaya pemeliharaan serta biaya penyusutan aset produksi yang dihitung menggunakan metode garis lurus. Aset yang diperhitungkan meliputi peralatan produksi, kendaraan operasional, dan bangunan produksi yang digunakan dalam kegiatan usaha. Pembebanan biaya tersebut menyebabkan total biaya produksi yang dihitung menggunakan metode Full Costing menjadi lebih tinggi dibandingkan metode yang diterapkan perusahaan.

Hasil penelitian ini mendukung konsep Full Costing yang dikemukakan oleh Mulyadi (2018), yang menyatakan bahwa seluruh biaya produksi, baik yang bersifat variabel maupun tetap, harus dibebankan ke produk yang dihasilkan agar harga pokok produksi dapat mencerminkan biaya yang sesungguhnya. Dengan memasukkan seluruh unsur biaya produksi, metode Full Costing mampu menghasilkan informasi biaya yang lebih lengkap dan dapat digunakan sebagai dasar yang lebih akurat dalam penentuan harga jual produk.

Berdasarkan hasil analisis tersebut, dapat diketahui bahwa perbedaan harga pokok produksi terutama disebabkan oleh adanya biaya overhead pabrik tetap yang belum diperhitungkan oleh perusahaan, khususnya biaya penyusutan aset produksi dan biaya perawatan aset. Oleh karena itu, penerapan metode Full Costing dinilai lebih mampu menghasilkan informasi biaya yang komprehensif sehingga dapat membantu manajemen dalam menentukan harga jual, mengendalikan biaya produksi, dan mengambil keputusan yang berkaitan dengan kegiatan operasional perusahaan.

4.4. Implikasi Hasil Penelitian

Hasil penelitian menunjukkan bahwa harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode Full Costing lebih tinggi dibandingkan dengan metode yang diterapkan oleh UD. Alvina Food. Perbedaan tersebut menunjukkan bahwa terdapat biaya produksi yang belum diperhitungkan dalam metode perusahaan, terutama biaya overhead pabrik tetap berupa biaya penyusutan aset produksi. Kondisi ini dapat mempengaruhi ketepatan perusahaan dalam menentukan harga jual produk.

Dalam penentuan harga jual, informasi harga pokok produksi yang akurat memiliki peranan penting karena menjadi dasar dalam menghitung tingkat keuntungan yang diharapkan perusahaan. Apabila harga pokok produksi yang digunakan lebih rendah dari biaya produksi yang sesungguhnya, maka perusahaan berpotensi menetapkan harga jual yang kurang mencerminkan seluruh biaya yang telah dikeluarkan. Dalam jangka panjang, kondisi tersebut dapat mengurangi kemampuan perusahaan dalam mencapai laba yang optimal.

Selain mempengaruhi penentuan harga jual, penerapan metode Full Costing juga dapat membantu perusahaan dalam melakukan pengendalian biaya produksi. Melalui pengelompokan biaya ke dalam biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, perusahaan dapat mengetahui komponen biaya yang memberikan kontribusi terbesar terhadap harga pokok produksi. Informasi tersebut dapat digunakan sebagai dasar dalam melakukan evaluasi biaya dan meningkatkan efisiensi proses produksi.

Berdasarkan hasil penelitian, UD. Alvina Food disarankan untuk mempertimbangkan penggunaan metode Full Costing dalam perhitungan harga pokok produksi. Penerapan metode tersebut dapat menghasilkan informasi biaya yang lebih lengkap sehingga membantu perusahaan dalam menentukan harga jual, menghitung laba secara lebih akurat, serta mendukung pengambilan keputusan yang berkaitan dengan kegiatan operasional dan pengembangan usaha.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada UD. Alvina Food Surabaya, diketahui bahwa perusahaan menghitung harga pokok produksi menggunakan metode sederhana dengan menjumlahkan seluruh biaya produksi yang dikeluarkan kemudian membaginya dengan jumlah produk yang dihasilkan. Berdasarkan metode tersebut, harga pokok produksi rengginang mentah sebesar Rp16.575 per pack dan harga pokok produksi rengginang matang sebesar Rp10.750 per pack. Sementara itu, perhitungan menggunakan metode Full Costing menghasilkan harga pokok produksi yang lebih tinggi karena seluruh unsur biaya produksi dibebankan ke dalam produk, termasuk biaya overhead pabrik tetap berupa biaya penyusutan aset produksi.

Hasil analisis menunjukkan bahwa terdapat perbedaan harga pokok produksi antara metode yang diterapkan perusahaan dan metode Full Costing. Perbedaan tersebut disebabkan oleh belum diperhitungkannya beberapa unsur biaya overhead pabrik, khususnya biaya penyusutan aset produksi dalam perhitungan perusahaan. Oleh karena itu, metode Full Costing dinilai mampu menghasilkan informasi biaya yang lebih komprehensif dan akurat sehingga dapat digunakan sebagai dasar dalam menentukan harga jual, menghitung laba usaha, serta mendukung pengambilan keputusan yang berkaitan dengan kegiatan operasional perusahaan.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian, UD. Alvina Food disarankan untuk mempertimbangkan penerapan metode Full Costing dalam perhitungan harga pokok produksi agar seluruh biaya yang berkaitan dengan proses produksi dapat diperhitungkan secara lebih lengkap. Selain itu, perusahaan perlu melakukan pencatatan dan pengelompokan biaya produksi secara sistematis sehingga informasi biaya yang dihasilkan dapat digunakan sebagai dasar dalam penentuan harga jual dan evaluasi kinerja usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Adiguna et al. (2024). *Analisa Dampak Metode Full Costing Terhadap Harga Pokok Produksi*.
- [2] Almandita, D. O., Putra, S. S., Supriatna, I., Kusumastuti, E. D., & Ishak, J. F. (2023). Analisis dan Perancangan Sistem Informasi Akuntansi Pembelian dan Penjualan Menggunakan Microsoft Access 2021 pada CV Iphone by Sheila. *Indonesian Accounting Literacy Journal*, 3(3), 285–302. <https://doi.org/10.35313/ialj.v3i3.4991>
- [3] Bustami, B., & Nurlela. (2019). *Akuntansi Biaya* (Edisi Kedu). Mitra Wacana.
- [4] Febdwi Suryani, & Putiharjo, C. A. (2023). *ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN MENGGUNAKAN METODE JOB ORDER COSTING PADA CV. RUMAH SABLON PEKANBARU*. 11(1), 306–312.
- [5] Kristrianto, S. P. A., & Marini, Y. (2023). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Perusahaan Manufaktur Usaha Kecil (Studi Kasus: Perusahaan Cherryka Bakery Yogyakarta). *Economics, Business and Management Science Journal*, 3(1), 49–60. <https://doi.org/10.34007/ebmsj.v3i1.342>
- [6] Mulyadi. (2018). *Akuntansi Biaya Edisi 5*. SEKOLAH TINGGI ILMU MANAJEMEN YPKN. <https://online.flipbuilder.com/unindrapustaka/vpsg/>
- [7] Noor, S. R., & Ningtias, F. (2023). ANALISIS PERBANDINGAN PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING dan VARIABLE COSTING SEBAGAI DASAR PENETAPAN HARGA JUAL PADA UMKM CENDOL RADJA. *Badruzaman JAJANG*, 12(1), 29–57. <https://ejurnal.ulbi.ac.id/index.php/akuntansi/article/view/1900/900>
- [8] Rifka Alkhilyatul Ma'rifat, I Made Suraharta, I. I. J. (2023). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing dan Variabel Costing pada UMKM Teh Kita Bojonegoro Tahun 2023*. 2(5), 306–312.