



Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual (Studi Kasus Pada Usaha Tahu Pak Slamet dan Usaha Tahu Pak Haris)

A. Anggi Reski Amalia¹, Mukhammad Idrus*², Samsinar³

¹Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Makassar, Makassar, Indonesia

²Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Makassar, Makassar, Indonesia

³Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Makassar, Makassar, Indonesia

*Corresponding author

E-mail addresses: mukhammad.idrus@unm.ac.id

ARTICLE INFO

Article history:

Received June 23, 2024

Revised July 10, 2024

Accepted August 20, 2024

Available online August 21, 2024

Kata Kunci:

Harga pokok produksi, *full costing*, harga jual

Keywords:

Cost of Production, Full Costing, Selling Price



This is an open access article under the [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.
Copyright © 2024 by Author. Published by Yayasan Sagita Akademia Maju.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi dan harga jual (Studi Kasus Pada Usaha Tahu Pak Slamet dan Usaha Tahu Pak Haris). Penelitian ini berfokus pada harga pokok produksi dan harga jual. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan wawancara, dokumentasi, studi kepustakaan. Analisis data dilakukan dengan menggunakan analisis deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *Full Costing* menghasilkan biaya yang lebih tinggi daripada perhitungan menurut Usaha Tahu Pak Slamet dan Usaha Tahu Pak Haris. Hasil analisis data menunjukkan bahwa Usaha Tahu Pak Slamet memiliki harga pokok produksi sebesar Rp35.688/papan dengan metode perhitungan, dan Rp36.233/papan dengan metode *Full Costing*. Sementara itu, Usaha Tahu Pak Haris memiliki harga pokok produksi sebesar Rp29.426/papan dengan metode perhitungan, dan Rp30.161/papan dengan metode *Full Costing*. Dan Usaha Tahu Pak Slamet menjual tahu seharga Rp50.000 per papan, lebih rendah dari harga jual yang dianalisis oleh peneliti, yaitu Rp54.335 per papan. Sementara itu, Usaha Tahu Pak Haris menetapkan harga jual tahu sebesar Rp40.000 per papan, sedangkan peneliti menemukan harga

jual yang sebesar Rp42.226 per papan.

ABSTRACT

This research aims to analyze the calculation of the cost of production and selling prices (Case Study of Pak Slamet's Tofu Business and Pak Haris' Tofu Business). This research focuses on the cost of production and selling prices. Data collection techniques were carried out using interviews, documentation, literature study. Data analysis was carried out using quantitative descriptive analysis. The results of this research show that the calculation of the cost of production based on the *Full Costing* method produces higher costs than the calculation according to Pak Slamet's Tofu Business and Pak Haris' Tofu Business. The results of data analysis show that Pak Slamet's Tofu Business has a cost of production of IDR 35,688/board using the calculation method, and IDR 36,233/board using the *Full Costing* method. Meanwhile, Pak Haris' Tofu Business has a cost of production of IDR 29,426/board using the calculation method, and IDR 30,161/board using the *Full Costing* method. And Pak Slamet's Tofu Business sells tofu for IDR 50,000/board, lower than the selling price analyzed by researchers, namely IDR 54,335/board. Meanwhile, Pak Haris' Tofu Business set the selling price for tofu at IDR40,000/board, while researchers found a selling price of IDR 42,226/board.

1. PENDAHULUAN

Setiap usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) harus mampu menentukan biaya produksi untuk setiap produk atau jasa yang dihasilkan. Perhitungan biaya produksi yang akurat penting karena bisa mempengaruhi harga jual. Kedua prinsip ini memegang peranan penting dalam menentukan profitabilitas suatu produk atau layanan, dan berdampak pada keputusan strategis perusahaan.

Permasalahan UMKM umumnya terletak pada pengelolaan keuangan yakni dalam menghitung biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi atau menghasilkan suatu produk. Perusahaan perlu menggunakan metode yang tepat untuk menghitung harga pokok produksi agar dapat menghasilkan laba yang kompetitif. Dengan menganalisis biaya produksi, perusahaan dapat meningkatkan efisiensi operasional dan merencanakan investasi yang cerdas untuk pertumbuhan jangka panjang.

Rahayu & Situngkir (2023:04) menyatakan sekumpulan biaya produksi termasuk tenaga kerja langsung, biaya *overhead pabrik*, serta bahan baku langsung, disertai tambahan persediaan produk di proses awal dan dikurangi persediaan produk diproses akhir didefinisikan sebagai harga pokok produksi. Pemilik usaha akan menggunakan harga pokok sebagai awal dalam penentuan harga jual produk yang akan dipasarkan bagi pelanggan. Tingginya harga pokok untuk produksi akan berdampak pada pendapatan yang dihasilkan.

Dua cara yang paling mendasar yang dipakai dalam perhitungan harga pokok produksi yakni metode *Full Costing* dan metode *Variable Costing*. Metode *Full Costing* berarti metode penetapan harga pokok produksi, melalui langkah membebankan keseluruhan biaya produksi tetap maupun variabel pada produk yang dimunculkan (Yanti, 2022:21). Penentuan harga jual juga sangat berpengaruh terhadap proses penjualan, harga jual yang teramat rendah bisa mengurangi laba, sementara harga yang terlalu tinggi dapat mengurangi minat konsumen. Harga jual biasanya mencakup seluruh biaya produksi, margin keuntungan, dan faktor-faktor lain seperti permintaan pasar, persaingan, serta strategi pemasaran perusahaan.

Maryanto & Oktavianita (2021:31) harga jual berarti biaya yang dibayarkan perusahaan dalam melaksanakan produksi sebuah jasa atau barang disertai dengan persentase laba yang dikehendaki perusahaan, karenanya agar dicapai laba yang dikehendaki perusahaan diantara langkah yang dilaksanakan guna menarik minat konsumen yakni melalui penentuan harga yang sesuai bagi produk yang terjual. Tahu sebagai produk makanan yang umum dan memiliki pasar yang stabil, merupakan objek yang baik untuk menyelidiki faktor-faktor yang memengaruhi biaya produksi dalam industri makanan. Meskipun proses pembuatan tahu terlihat sederhana, namun melibatkan tahap-tahap produksi yang kompleks, sehingga memberikan kesempatan untuk melakukan analisis mengenai harga pokok produksi yang mendetail.

Proses produksi tahu di Usaha Tahu Pak Slamet dan Usaha Tahu Pak Haris dimulai dengan mencuci dan merendam kedelai selama 4 jam. Kemudian, kedelai digiling menjadi bubur, dimasak, disaring, dan diendapkan dengan asam cuka. Sari kedelai yang menggumpal dicetak dan didiamkan selama 4 jam. Setelah itu, tahu dipotong, direndam dalam air, dan siap untuk dipasarkan. Usaha Tahu Pak Slamet dan Usaha Tahu Pak Haris dipilih sebagai objek penelitian karena skala produksinya yang besar, di mana Usaha Tahu Pak Slamet menghasilkan 160 papan tahu per hari

dan Usaha Tahu Pak Haris menghasilkan 180 papan per hari. Selain itu, kedua pabrik ini belum melakukan pencatatan biaya produksi yang tepat, sehingga penelitian ini diharapkan dapat membantu mereka dalam memahami dan mengelola biaya produksi dengan lebih baik.

Usaha tahu Pak Slamet dan Usaha tahu Pak Haris merupakan industri rumah tangga yang beroperasi dalam skala produksi yang cukup besar dan berkesinambungan. Kedua usaha ini secara konsisten memproduksi tahu dalam jumlah yang signifikan untuk memenuhi permintaan pasar. Kedua usaha ini berperan penting dalam memasok tahu ke pasar terdekat dari lokasi2 mereka, dengan menjaga kualitas dan konsistensi produk untuk mempertahankan kepercayaan pelanggan dan meningkatkan daya saing di pasar tahu yang kompetitif.

Perhitungan harga pokok pada Usaha Tahu Pak Slamet dan Usaha Tahu Pak Haris belum melaksanakan perhitungan seluruh biaya-biaya yang berhubungan dengan overhead pabriknya, misalnya air, listrik, biaya transportasi dan biaya lainnya. Usaha Tahu Pak Slamet dan Usaha Tahu Pak haris hanya memperhitungkan biaya-biaya pengeluaran yang dimunculkan dari bahan baku pembuatan tahu dan upah pekerja di dalamnya, untuk itu hasil yang didapat menjadi tidak akurat.

Dalam penelitian ini, metode perhitungan harga pokok produksi menggunakan *Full Costing* yang akan diterapkan di Usaha Tahu Pak Slamet dan Usaha Tahu Pak Haris, yang saat ini belum memiliki pencatatan dan metode yang tepat dalam menghitung biaya produksi dan penetapan harga jualnya. Peneliti menggunakan metode *Full Costing* karena memiliki kelebihan, mampu menampilkan jumlah biaya Overhead secara komprehensif karena memiliki dua jenis biaya didalamnya, yakni biaya Overhead tetap dan variabel. Setelah meninjau latar belakang tersebut, peneliti ingin menetapkan judul penelitian sebagai berikut “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual (Studi Kasus Pada Usaha Tahu Pak Slamet dan Usaha Tahu Pak Haris)”

2. METODE

Desain penelitian (*research design*) adalah rencana yang dibuat untuk mengamati, menguji, dan menganalisis data sesuai dengan perumusan masalah penelitian (Sekaran & Bougie, 2022). Studi ini menerapkan pendekatan deskriptif memakai metode kuantitatif. Pendekatan deskriptif adalah metode penelitian yang memfokuskan pada analisis satu atau lebih variabel tanpa adanya perbandingan atau hubungan antar variabel (Abdullah, 2015). Penelitian kuantitatif adalah metode yang lebih banyak menggunakan angka-angka dalam proses penelitian dan analisis menggunakan statistik (Sugiyono, 2019). Jenis data kuantitatif yang digunakan dalam penelitian ini berupa rincian biaya produksi dengan perincian biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead.

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data sekunder dan data primer dipakai menjadi sumber informasi. Data primer didapatkan lewat proses wawancara, dan dokumentasi langsung dari pihak terkait, sementara data sekunder diperoleh dari sumber internal dan eksternal. Teknik analisis data yang dipakai

peneliti yakni analisis deskriptif, yang mencerminkan hasil penelitian secara objektif berdasarkan data dan teori yang relevan

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Data

Dalam penelitian ini, teknik analisis yang diterapkan adalah analisis data deskriptif kuantitatif. Metode ini bertujuan untuk menjelaskan fokus penelitian dengan menganalisis data dalam bentuk angka. Penulis melakukan analisis data terkait harga pokok produksi pada usaha tahu pak slamet dan usaha tahu pak haris.

1. Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan

a. Usaha Tahu Pak Slamet

Usaha Tahu Pak Slamet dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan pencatatan sederhana, dimana tidak merinci semua biaya-biaya yang berpengaruh dalam proses produksi.

Dalam perhitungan tersebut, terlibat tiga elemen biaya utama, yaitu biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Namun, dalam praktiknya, usaha Tahu Pak Slamet tidak memasukkan seluruh biaya *overhead* pabrik dalam perhitungan tersebut. Berikut perhitungan harga pokok produksi menurut usaha tahu pak slamet.

Tabel 1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Usaha Tahu Pak Slamet

Keterangan	Total (Rp)
Biaya Bahan Baku	4.800.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	560.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	350.000
Total Biaya	5.710.000
Jumlah Produksi	160 Papan
Harga Pokok Produksi	35.688

Sumber: Hasil Wawancara Usaha Tahu Pak Slamet, 2024 (Data Diolah)

Berdasarkan perhitungan pada tabel di atas, harga pokok produksi Usaha Tahu Pak Slamet untuk setiap satu kali produksi adalah Rp5.710.00 dengan jumlah produksi total sebanyak 160 papan tahu. Oleh karena itu, harga pokok produksi yang dihasilkan per papan tahu adalah sebesar Rp35.688.

b. Usaha Tahu Pak Haris

Dalam usaha produksi tahu milik Pak Haris, perhitungan harga pokok produksi dilakukan dengan menjumlahkan biaya-biaya yang terlihat secara langsung dalam proses produksi. Metode ini tidak merinci seluruh biaya yang tidak terlihat langsung, sehingga hanya mencakup komponen biaya yang secara langsung mempengaruhi produksi tahu.

Dalam perhitungan harga pokok produksi di usaha tahu Pak Haris, terdapat tiga elemen biaya utama yang terlibat, yaitu biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Namun, dalam praktiknya, usaha tahu Pak Haris tidak menyertakan seluruh biaya *overhead* pabrik dalam perhitungannya. Berikut ini adalah perhitungan harga pokok produksi menurut usaha tahu Pak Haris.

Tabel 2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Usaha Tahu Haris

Keterangan	Total (Rp)
Biaya Bahan Baku	4.680.000

Biaya Tenaga Kerja Langsung	360.000
Biaya Overhead Pabrik	256.667
Total Biaya	5.246.667
Jumlah Produksi	180 Papan
Harga Pokok Produksi	29.426

Sumber : Hasil Wawancara Usaha Tahu Pak Haris, 2024 (Data Diolah)

Berdasarkan data di atas, harga pokok produksi usaha tahu Pak Haris untuk satu hari produksi adalah Rp 5.246.667. Dengan jumlah produksi per hari sebanyak 180 papan tahu, harga pokok produksi untuk satu papan tahu adalah Rp 29.148.

2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode *Full Costing*

Metode *Full Costing* merupakan penerapan biaya produksi yang mengestimasi seluruh elemen produksi secara penuh (Mulyadi,2018). Metode *Full Costing* meliputi banyak biaya, seperti biaya tenaga kerja, biaya bahan baku, biaya *overhead* pabrik yang memiliki sifat tetap dan variabel.

a. Usaha Tahu Pak Slamet

Berikut adalah penghitungan biaya produksi Usaha Tahu Pak Slamet untuk satu hari produksi sesuai dengan metode *Full Costing* yang mencakup semua elemen biaya yang terlibat dalam proses produksi tahu.

1) Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah salah satu aspek penting dalam perhitungan harga pokok produksi suatu produk. Ini mencakup semua biaya yang terkait dengan pembelian bahan mentah yang digunakan dalam proses produksi. Usaha Tahu Pak Slamet hanya menggunakan satu jenis bahan baku dalam produksinya, yaitu kacang kedelai. Berikut adalah data bahan baku yang digunakan oleh perusahaan.

Tabel 3. Perhitungan Biaya Bahan Baku Usaha Tahu Pak Slamet

Keterangan	Satuan	Kuantitas	Harga (Rp)	Total (Rp)
Kacang Kedelai	Kg	400	12.000	4.800.000
Total Biaya Bahan Baku				4.800.000

Sumber : Hasil Wawancara Usaha Tahu Pak Slamet, 2024 (Data Diolah)

Berdasarkan data biaya bahan baku pada tabel di atas, diketahui bahwa dalam setiap produksi, Usaha Tahu Pak Slamet menggunakan 400 kg kacang kedelai dengan total biaya sebesar Rp4.800.000.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung mengacu pada biaya yang secara langsung terkait dengan tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi suatu produk. Ini mencakup upah langsung yang dibayarkan kepada pekerja yang secara langsung terlibat dalam kegiatan produksi.

Dalam satu hari produksi, Usaha Tahu Pak Slamet memiliki enam tenaga kerja langsung yang bertugas pada bagian-bagian yang berbeda. Bagian tersebut terdiri dari bagian pencucian, perebusan, dan penyaringan, bagian pencetakan, dan bagian pemotongan. Perhitungan biaya tenaga kerja langsung dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung Usaha Tahu Pak Slamet

Keterangan	Jumlah TKL a	Jumlah produksi b	Upah sekali masak (Rp) c	Gaji per orang (Rp) (d=b×c)	Jumlah Gaji (Rp) (e=a×d)
Bagian Pencucian, Perebusan, dan Penyaringan	2 Orang	20 Masakan	5.000	100.000	200.000
Bagian Pencetakan	2 Orang	20 Masakan	5.000	100.000	200.000
Bagian Pemotongan	2 Orang	20 Masakan	4.000	80.000	160.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung					560.000

Sumber: Hasil Wawancara Usaha Tahu Pak Slamet, 2024 (Data Diolah)

Dari data tabel disamping, terlihat bahwa biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan oleh Usaha Tahu Pak Slamet untuk satu hari produksi tahu adalah sebesar Rp560.000. Dengan biaya tenaga kerja tersebut, jumlah produk tahu yang dihasilkan sebesar 160 papan tahu.

3) Biaya Overhead Pabrik

Biaya *overhead* pabrik merujuk pada semua biaya produksi selain bahan baku dan biaya langsung tenaga kerja yang terlibat dalam proses produksi. Dalam metode *Full Costing* biaya *overhead* pabrik terbagi menjadi dua yaitu biaya *overhead* variabel, yang berubah seiring dengan tingkat produksi, dan biaya *overhead* tetap, yang tetap konsisten dalam jumlah terlepas dari tingkat produksi.

a) Biaya Overhead Variabel

Biaya *overhead* variabel adalah jenis biaya *overhead* pabrik yang berubah seiring dengan tingkat produksi atau aktivitas produksi. Ini berarti biaya *overhead* variabel meningkat ketika volume produksi meningkat dan menurun ketika volume produksi menurun. Biaya *overhead* variabel pada usaha tahu pak slamet terdiri dari.

(1) Biaya Bahan Penolong

Bahan penolong adalah material yang digunakan sebagai tambahan atau pelengkap dalam proses produksi. Bahan penolong dalam proses produksi tahu di Usaha Tahu Pak Slamet mencakup biaya asam cuka dan biaya kayu bakar. Perhitungan biaya bahan penolong adalah sebagai berikut.

Tabel 5. Perhitungan Biaya Bahan Penolong Menurut Metode *Full Costing* Usaha Tahu Pak Slamet

Keterangan	Satuan	Kuantitas	Harga Per Satuan	Total (Rp)
Kayu	Mobil	1 Mobil	-	350.000

Cuka	-	-	-	136
Total Biaya Bahan Penolong				350.136

Sumber: Hasil Wawancara Usaha Tahu Pak Slamet, 2024 (Data Diolah)

Dari data tabel tersebut, terlihat bahwa biaya bahan penolong yang dikeluarkan oleh Usaha Tahu Pak Slamet untuk satu hari produksi tahu adalah sebesar Rp350.136. Dengan biaya bahan penolong tersebut, jumlah produk tahu yang dihasilkan sebesar 160 papan tahu.

(2) Biaya Perlengkapan

Biaya perlengkapan merujuk pada biaya-biaya yang terkait dengan pemakaian perlengkapan atau peralatan tambahan dalam proses produksi. Perlengkapan dalam proses produksi tahu di Usaha Tahu Pak Slamet mencakup biaya kain saring.

Tabel 6. Biaya Perlengkapan Menurut Metode *Full Costing* Usaha Tahu Pak Slamet

Keterangan	Satuan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
Kain Saring	Buah	4	30.000	120.000
Total Biaya Perlengkapan				120.000

Sumber : Hasil Wawancara Usaha Tahu Pak Slamet, 2024 (Data Diolah)

Dari data tabel tersebut, terlihat bahwa biaya perlengkapan yang dikeluarkan oleh Usaha Tahu Pak Slamet sebesar Rp 120.000, yang dapat digunakan selama kurang lebih 3 bulan atau sekitar 90 hari produksi. Dengan demikian, jika dibagi untuk satu hari produksi, biaya perlengkapan tersebut adalah sebesar Rp 120.000 / 90 hari = Rp 1.333.

(3) Biaya Listrik dan Air

Dalam melakukan proses produksi, Usaha tahu pak slamet mengeluarkan biaya listrik sebesar Rp1.500.000 tiap bulan. produksi. Dengan demikian, jika dibagi untuk satu hari produksi, biaya listrik tersebut adalah sebesar Rp 1.500.000 / 30 hari = Rp50.000

b) Biaya *Overhead* Pabrik Tetap

Biaya *overhead* pabrik tetap merujuk kepada biaya produksi pabrik yang tidak berubah meskipun volume produksi meningkat atau menurun. Biaya *overhead* pabrik tetap ini tetap konstan dalam jangka waktu tertentu, tidak dipengaruhi oleh aktivitas produksi. Biaya *overhead* tetap pada usaha tahu pak slamet terdiri dari.

(1) Biaya penyusutan Gedung

Penyusutan adalah pengurangan nilai aset tetap perusahaan secara bertahap seiring berjalannya waktu. Penyusutan Gedung dihitung menggunakan metode garis lurus (*straight line method*), dengan rumus sebagai berikut.

$$\text{Biaya Penyusutan} = \frac{\text{Harga Perolehan}}{\text{Umur Ekonomis}}$$

Berdasarkan Berdasarkan Peraturan Menteri Keuangan No. 72 Tahun 2023 Tentang Penyusutan Harta Berwujud Dan/Atau Amortisasi Harta Tak Berwujud bahwa bangunan tidak permanen memiliki masa manfaat selama 10 tahun. Usaha Tahu Pak Slamet memiliki sebuah pabrik dengan bangunan yang tidak permanen. Perhitungan biaya penyusutan gedung sebagai berikut.

$$\text{Biaya Penyusutan Bangunan} = \frac{\text{Rp}100.000.000}{10 \text{ Tahun}} = \text{Rp}10.000.000$$

$$\text{Biaya Penyusutan Bangunan Per bulan} = \frac{\text{Rp}10.000.000}{12 \text{ Bulan}} = \text{Rp}833.333$$

$$\text{Biaya Penyusutan Bangunan Per hari} = \frac{\text{Rp}833.333}{30 \text{ Hari}} = \text{Rp}27.778$$

Dari data diatas didapatkan bahwa biaya penyusutan pabrik usaha tahu pak slamet untuk satu tahun sebesar Rp10.000.000, dengan biaya penyusutan per bulan sebesar Rp833.333, dan biaya penyusutan yang digunakan dalam melakukan produksi tahu untuk satu hari produksi sebesar Rp27.778.

(2) Biaya Penyusutan Mesin dan Peralatan

Usaha tahu pak slamet memiliki beberapa mesin dan peralatan yakni mesin penggiling kedelai,tungku/kompor,bak/drum,cetakan tahu,rak bambu,dan ember besar. Berdasarkan Berdasarkan Peraturan Menteri Keuangan No. 72 Tahun 2023 Tentang Penyusutan Harta Berwujud Dan/Atau Amortisasi Harta Tak Berwujud. Mesin penggiling kedelai dan tungku/kompor termasuk jenis-jenis harta berwujud kelompok 2 yang memiliki masa manfaat selama 8 tahun. Sedangkan Bak/drum,cetakan tahu,rak bambu,dan ember besar termasuk jenis-jenis harta berwujud kelompok 1 yang memiliki masa manfaat selama 4 tahun.

Perhitungan biaya penyusutan mesin dan peralatan produksi dapat dilihat pada tabel sebagai berikut.

Tabel 7. Perhitungan Biaya Penyusutan Mesin dan Peralatan Usaha Tahu Pak Slamet

Keterangan	Umu r Ekon omis	Jml (Unit)	Harga Peroleha n (Rp)	Penyusuta n Per tahun (Rp)	Penyusuta n Per bulan (Rp)	Penyusuta n Per hari (Rp)
Mesin Penggiling Kedelai	8	2	8.000.000	1.000.000	83.000	2.778
Tungku	8	2	1.600.000	200.000	16.666	556
Bak/Drum	4	4	1.200.000	300.000	25.000	833
Cetakan Tahu	4	10	1.000.000	250.000	20.833	694
Rak Bambu	4	10	1.000.000	250.000	20.833	694
Ember Besar	4	20	600.000	150.000	12.500	417
Blower	4	2	700.000	175.000	14.583	486
Total Penyusutan Mesin dan Peralatan				2.325.000	193.750	6.458

Sumber: Hasil Wawancara Usaha Tahu Pak Slamet, 2024 (Data Diolah)

Dari data diatas didapatkan bahwa biaya penyusutan yang dikeluarkan oleh Usaha Tahu Pak Slamet untuk satu tahun sebesar Rp2.325.000, dengan biaya penyusutan per bulan sebesar Rp193.750, dan biaya penyusutan yang digunakan dalam melakukan produksi tahu untuk satu hari produksi sebesar Rp6.458.

Berdasarkan uraian perhitungan beberapa kelompok biaya *overhead* pabrik di atas, maka biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan oleh Usaha Tahu Pak Slamet dalam satu kali produksi adalah

Tabel 8. Perhitungan Biaya *Overhead Pabrik* Usaha Tahu Pak Slamet

Keterangan	Jumlah Biaya (Rp)
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	401.469
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	34.236
Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	435.705

Sumber : Hasil Wawancara Usaha Tahu Pak Slamet, 2024 (Data Diolah)

Berdasarkan perhitungan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat variabel maupun tetap, maka harga pokok produksi dengan menggunakan metode *Full costing* adalah sebagai berikut.

Tabel 9. Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing*

Keterangan	Total (Rp)
Biaya Bahan Baku	4.800.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	560.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	401.469
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	34.236
Total Biaya	5.795.705
Jumlah Produksi	160 Papan
Harga Pokok Produksi Menurut Metode <i>Full Costing</i>	36.223

Sumber: Hasil Wawancara Usaha Tahu Pak Slamet, 2024 (Data Diolah)

Total biaya produksi dalam memproduksi tahu dalam sehari produksi dengan menggunakan metode *Full Costing* sebesar Rp5.795.705. Harga pokok produksi untuk satu papan tahu dengan menggunakan metode *Full Costing* adalah Rp36.233.

b. Usaha Tahu Pak Haris

Berikut adalah penghitungan biaya produksi Usaha Tahu Pak Haris untuk satu hari produksi sesuai dengan metode *Full Costing* yang mencakup semua elemen biaya yang terlibat dalam proses produksi tahu.

1) Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah salah satu aspek penting dalam perhitungan harga pokok produksi suatu produk. Ini mencakup semua biaya yang terkait dengan pembelian bahan mentah yang digunakan dalam proses produksi. Usaha Tahu Haris hanya menggunakan satu jenis bahan baku dalam produksinya, yaitu kacang kedelai. Berikut adalah data bahan baku yang digunakan oleh perusahaan.

Tabel 10. Perhitungan Biaya Bahan Baku Usaha Tahu Pak Haris

Keterangan	Satuan	Kuantitas	Harga (Rp)	Total (Rp)
Kacang Kedelai	Kg	360	13.000	4.680.000
Total Biaya Bahan Baku				4.680.000

Sumber : Sumber : Hasil Wawancara Usaha Tahu Pak Haris, 2024 (Data Diolah)

Berdasarkan data biaya bahan baku pada tabel di atas, diketahui bahwa dalam setiap produksi, Usaha Tahu Pak Haris menggunakan 360 kg kacang kedelai dengan total biaya sebesar Rp4.680.000.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung mengacu pada biaya yang secara langsung terkait dengan tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi suatu produk. Ini mencakup upah langsung yang dibayarkan kepada pekerja yang secara langsung terlibat dalam kegiatan produksi.

Usaha Tahu Pak Haris, terdapat 3 orang tenaga kerja langsung yang bekerja secara borongan, di mana semua tahapan dari awal hingga akhir proses produksi tahu dilakukan oleh satu tim atau kelompok kerja. Upah untuk setiap kali proses masak adalah Rp20.000. Rincian biaya tenaga kerja langsung dalam satu hari produksi dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 11. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung Usaha Tahu Pak Haris

Jumlah TKL	Jumlah produksi per orang per hari a	Upah sekali masak (Rp) b	Jumlah Gaji (Rp) (c=axb)
3 Orang	18 Masakan	20.000	360.000

Sumber: Hasil Wawancara Usaha Tahu Pak Haris, 2024 (Data Diolah)

Dari data tersebut, terlihat bahwa biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan oleh usaha tahu Pak Haris untuk satu hari produksi adalah Rp 360.000. Dengan biaya tenaga kerja tersebut, jumlah tahu yang dihasilkan adalah 180 papan tahu.

3) Biaya Overhead Pabrik

Biaya *overhead* pabrik merujuk pada semua biaya produksi selain bahan baku dan biaya langsung tenaga kerja yang terlibat dalam proses produksi. Dalam metode *Full Costing* biaya *overhead* pabrik terbagi menjadi dua yaitu biaya *overhead* variabel, yang berubah seiring dengan tingkat produksi, dan biaya *overhead* tetap, yang tetap konsisten dalam jumlah terlepas dari tingkat produksi.

a) Biaya Overhead Variabel

Biaya *overhead* variabel adalah jenis biaya *overhead* pabrik yang berubah seiring dengan tingkat produksi atau aktivitas produksi. Ini berarti biaya *overhead* variabel meningkat ketika volume produksi meningkat dan menurun ketika volume produksi menurun. Biaya *overhead* variabel pada usaha tahu pak slamet terdiri dari.

(1) Biaya Bahan Penolong

Bahan penolong adalah material yang digunakan sebagai tambahan atau pelengkap dalam proses produksi. Bahan penolong dalam proses produksi tahu di Usaha Tahu Pak Haris mencakup biaya asam cuka dan biaya kayu bakar. Perhitungan biaya bahan penolong adalah sebagai berikut.

Tabel 12 Perhitungan Biaya Bahan Penolong Metode *Full Costing* Usaha Tahu Pak Haris

Keterangan	Satuan	Kuantitas	Harga Per Satuan	Total (Rp)
Kayu	Mobil	1 Mobil	-	250.000
Cuka	-	-	-	6.667
Total Biaya Bahan Penolong				256.667

Sumber: Hasil Wawancara Usaha Tahu Pak Slamet, 2024 (Data Diolah)

Dari data tabel tersebut, terlihat bahwa biaya bahan penolong yang dikeluarkan oleh Usaha Tahu Pak Slamet untuk satu hari produksi tahu adalah sebesar Rp206.667. Dengan biaya bahan penolong tersebut, jumlah produk tahu yang dihasilkan sebesar 180 papan tahu.

(2) Biaya Perlengkapan

Biaya perlengkapan merujuk pada biaya-biaya yang terkait dengan pemakaian perlengkapan atau peralatan tambahan dalam proses produksi. Perlengkapan dalam proses produksi tahu di Usaha Tahu Pak Haris mencakup biaya kain saring.

Tabel 13. Biaya Perlengkapan Menurut Metode *Full Costing* Usaha Tahu Pak Haris

Keterangan	Satuan	Kuantitas	Harga (Rp)
Kain Saring	Buah	1	35.000

Sumber : Hasil Wawancara Usaha Tahu Pak Slamet, 2024 (Data Diolah)

Dari data tabel tersebut, terlihat bahwa biaya perlengkapan yang dikeluarkan oleh Usaha Tahu Haris sebesar Rp35.000, yang dapat digunakan sebelum atau 30 hari. Dengan demikian, jika dibagi untuk satu hari produksi, biaya perlengkapan tersebut adalah sebesar $\text{Rp } 35.000 / 30 \text{ hari} = \text{Rp } 1.166$

(3) Biaya Listrik dan Air

Dalam proses produksinya, usaha tahu Pak Haris mengeluarkan biaya listrik sebesar Rp 1.000.000 per bulan dan biaya air PDAM sebesar Rp 2.250.000 per bulan. Dengan demikian, jika dihitung untuk satu hari produksi, biaya listrik dan air yang dikeluarkan oleh Pak Haris adalah sebagai berikut.

$$\text{Biaya Listrik Satu Kali Produksi} = \frac{\text{Rp}1.000.000}{30} = \text{Rp}33.333$$

$$\text{Biaya Air Satu Kali Produksi} = \frac{\text{Rp}2.250.000}{30} = \text{Rp}75.000$$

Berdasarkan data tersebut, diketahui bahwa dalam satu hari proses produksi tahu, biaya listrik yang dikeluarkan adalah sebesar Rp 33.000, sedangkan biaya air yang digunakan mencapai Rp 75.000.

b) Biaya *Overhead* Pabrik Tetap

Biaya *overhead* pabrik tetap merujuk kepada biaya produksi pabrik yang tidak berubah meskipun volume produksi meningkat atau menurun. Biaya *overhead* pabrik tetap ini tetap konstan dalam jangka waktu tertentu, tidak dipengaruhi oleh aktivitas produksi. Biaya *overhead* tetap pada Usaha Tahu Pak Haris terdiri dari.

(1) Biaya penyusutan Gedung

Penyusutan adalah pengurangan nilai aset tetap perusahaan secara bertahap seiring berjalannya waktu. Penyusutan Gedung dihitung menggunakan metode garis lurus (*straight line method*), dengan rumus sebagai berikut.

$$\text{Biaya Penyusutan} = \frac{\text{Harga Perolehan}}{\text{Umur Ekonomis}}$$

Harga perolehan pabrik Usaha Tahu Haris adalah Rp60.000.000. Berdasarkan Peraturan Menteri Keuangan No. 72 tahun 2023, bangunan termasuk dalam kelompok harta berwujud bangunan tidak permanen yang memiliki umur ekonomis 10 tahun.

$$\text{Biaya Penyusutan Bangunan} = \frac{\text{Rp}60.000.000}{10 \text{ Tahun}} = \text{Rp}6.000.000$$

$$\text{Biaya Penyusutan Bangunan Per bulan} = \frac{\text{Rp}6.000.000}{12 \text{ Bulan}} = \text{Rp}500.000$$

$$\text{Biaya Penyusutan Bangunan Per hari} = \frac{\text{Rp}500.000}{30 \text{ Hari}} = \text{Rp}16.667$$

Dari data diatas didapatkan bahwa biaya penyusutan pabrik usaha tahu pak slamet untuk satu tahun sebesar Rp6.000.000 dengan biaya penyusutan per bulan sebesar Rp500.000, dan biaya penyusutan yang digunakan dalam melakukan produksi tahu untuk satu hari produksi sebesar Rp16.667.

(2) Biaya Penyusutan Mesin dan Peralatan

Usaha Tahu Pak Haris memiliki beberapa mesin dan peralatan yakni mesin penggiling kedelai,tungku/kompor,bak/drum,cetakan tahu,rak bambu,dan ember besar. Berdasarkan Berdasarkan Peraturan Menteri Keuangan No. 72 Tahun 2023 Tentang Penyusutan Harta Berwujud Dan/Atau Amortisasi Harta Tak Berwujud. Mesin penggiling kedelai dan tungku/kompor termasuk jenis-jenis harta berwujud kelompok 2 yang memiliki masa manfaat selama 8 tahun. Sedangkan Bak/drum,cetakan tahu,rak bambu,dan ember besar termasuk jenis-jenis harta berwujud kelompok 1 yang memiliki masa manfaat selama 4 tahun.

Perhitungan biaya penyusutan mesin dan peralatan produksi dapat dilihat pada tabel sebagai berikut.

Tabel 14. Perhitungan Biaya Penyusutan Mesin dan Peralatan Usaha Tahu Pak Haris

Keterangan	Umu r Ekon omis	Jml (Unit)	Harga Peroleha n (Rp)	Penyusuta n Per tahun (Rp)	Penyusuta n Per bulan (Rp)	Penyusuta n Per hari (Rp)
Mesin Penggiling Kedelai	8	2	7.000.000	875.000	72.917	2.431
Tungku	8	1	1.500.000	187.500	15.625	521
Bak/Drum	4	3	810.000	202.500	16.875	563
Cetakan Tahu	4	14	1.400.000	350.000	29.167	972
Rak Bambu	4	14	1.400.000	350.000	29.167	972
Ember Besar	4	10	600.000	150.000	12.500	417
Blower	4	1	500.000	125.000	10.417	347
Total Penyusutan Mesin dan Peralatan				2.240.000	186.668	6.223

Sumber: Hasil Wawancara Usaha Tahu Pak Haris, 2024 (Data Diolah)

Dari data diatas didapatkan bahwa biaya penyusutan yang dikeluarkan oleh Usaha Tahu Pak Slamet untuk satu tahun sebesar Rp2.240.000, dengan biaya

penyusutan per bulan sebesar Rp186.668, dan biaya penyusutan yang digunakan dalam melakukan produksi tahu untuk satu hari produksi sebesar Rp6.223.

Berdasarkan uraian perhitungan beberapa kelompok biaya *overhead* pabrik di atas, maka biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan oleh Usaha Tahu Pak Haris dalam satu kali produksi adalah

Tabel 15. Perhitungan Biaya *Overhead* Pabrik Usaha Tahu Pak Haris

Keterangan	Jumlah Biaya (Rp)
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	366.166
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	22.890
Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	389.056

Sumber: Hasil Wawancara Usaha Tahu Pak Haris, 2024 (Data Diolah)

Berdasarkan perhitungan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat variabel maupun tetap, maka harga pokok produksi dengan menggunakan metode *Full costing* adalah sebagai berikut.

Tabel 16. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut *Full Costing* Usaha Tahu Pak Haris

Keterangan	Total (Rp)
Biaya Bahan Baku	4.680.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	360.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	366.166
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	22.890
Total Biaya	5.429.056
Jumlah Produksi	180 Papan
Harga Pokok Produksi Menurut Metode <i>Full Costing</i>	30.161

Sumber: Hasil Wawancara Usaha Tahu Pak Haris, 2024 (Data Diolah)

Total biaya produksi dalam memproduksi tahu dalam sehari produksi pada Usaha Tahu Pak Haris dengan menggunakan metode *Full Costing* sebesar Rp5.429.056. Harga pokok produksi untuk satu papan tahu dengan menggunakan metode *Full Costing* adalah Rp30.161.

3. Perbedaan Harga Pokok Produksi Menurut Usaha Tahu Pak Slamet dengan Metode *Full Costing*

a. Usaha Tahu Pak Slamet

Perbedaan dalam perhitungan harga pokok produksi antara metode yang digunakan oleh Usaha Tahu Pak Slamet dan metode *Full Costing* dalam proses produksi tahu dapat dilihat dalam tabel berikut :

Tabel 17 Perbedaan Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Usaha Tahu Pak Slamet dan Menurut Metode *Full Costing*

Harga Pokok Produksi Menurut Usaha Tahu Pak Slamet		Harga Pokok Produksi dengan Metode <i>Full Costing</i>	
Jenis Biaya	Total Biaya (Rp)	Jenis Biaya	Total Biaya (Rp)
Biaya Bahan Baku	4.800.000	Biaya Bahan Baku	4.800.000

Biaya Tenaga Kerja Langsung	560.000	Biaya Tenaga Kerja Langsung	560.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	350.000	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	
		Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	401.469
		Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	34.236
Total Biaya	5.710.000	Total Biaya	5.795.705
Jumlah Produksi	160 Papan	Jumlah Produksi	160 Papan
Harga Pokok Produksi	35.688	Harga Pokok Produksi	36.223

Sumber: Hasil Wawancara Usaha Tahu Pak Slamet, 2024 (Data Diolah)

Setelah mengklasifikasikan dan menganalisis biaya produksi serta menghitung harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing*, terdapat perbedaan dengan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Usaha Tahu Pak Slamet. Metode *Full Costing* mencakup biaya perlengkapan, biaya listrik, dan biaya penyusutan sebagai bagian dari biaya *overhead* pabrik, sementara Usaha Tahu Pak Slamet tidak memasukkan biaya-biaya tersebut dalam perhitungannya. Ini menjelaskan perbedaan yang terjadi dalam perhitungan harga pokok produksi antara keduanya.

Hasil perhitungan total biaya produksi menurut Usaha Tahu Pak Slamet sebesar Rp5.710.000 untuk 160 papan tahu dengan harga pokok produksi sebesar Rp35.687/papan. Sedangkan perhitungan total biaya produksi menggunakan metode *Full Costing* sebesar Rp5.795.705 untuk 160 papan tahu dengan harga pokok produksi sebesar Rp36.223. Maka selisih harga pokok produksi menurut Usaha Tahu Pak Slamet dengan menggunakan metode *Full Costing* sebesar Rp85.705 dengan selisih harga pokok produksi sebesar Rp536.

b. Usaha Tahu Pak Haris

Perbedaan dalam perhitungan harga pokok produksi antara metode yang digunakan oleh Usaha Tahu Pak Haris dan metode *Full Costing* dalam proses produksi tahu dapat dilihat dalam tabel berikut:

Tabel 18. Perbedaan Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Usaha Tahu Pak Haris dan Menurut Metode *Full Costing*

Harga Pokok Produksi Menurut Usaha Tahu Pak Haris		Harga Pokok Produksi dengan Metode <i>Full Costing</i>	
Jenis Biaya	Total Biaya (Rp)	Jenis Biaya	Total Biaya (Rp)
Biaya Bahan Baku	4.680.000	Biaya Bahan Baku	4.680.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	360.000	Biaya Tenaga Kerja Langsung	360.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	256.667	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	
		Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	366.166
		Biaya <i>Overhead</i>	22.890

Pabrik Tetap			
Total Biaya	5.296.667	Total Biaya	5.429.056
Jumlah Produksi	180 Papan	Jumlah Produksi	180 Papan
Harga Pokok Produksi	29.426	Harga Pokok Produksi	30.161

Sumber: Hasil Wawancara Usaha Tahu Pak Haris, 2024 (Data Diolah)

Setelah mengklasifikasikan dan menganalisis biaya produksi serta menghitung harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing*, terdapat perbedaan antara perhitungan harga pokok produksi oleh Usaha Tahu Pak Haris dan perhitungan menggunakan metode *Full Costing*. Dalam perhitungan harga pokok produksi dengan metode *Full Costing*, biaya perlengkapan, biaya listrik, biaya air dan biaya penyusutan termasuk dalam biaya *overhead* pabrik, sementara dalam perhitungan harga pokok produksi Usaha Tahu Pak Haris, biaya tersebut tidak dimasukkan. Hal ini menyebabkan terjadinya selisih dalam perhitungan harga pokok produksi.

Hasil perhitungan total biaya produksi menurut Usaha Tahu Pak Haris sebesar Rp5.296.667 untuk 180 papan tahu dengan harga pokok produksi sebesar Rp29.426/papan. Sedangkan perhitungan total biaya produksi menggunakan metode *Full Costing* sebesar Rp5.429.056 untuk 180 papan tahu dengan harga pokok produksi sebesar Rp30.161/papan. Maka selisih harga pokok produksi menurut Usaha Tahu Pak Haris dengan menggunakan metode *Full Costing* sebesar Rp132.389 dengan selisih harga pokok produksi sebesar Rp735.

4. Perhitungan Harga Jual Menurut Perusahaan

a. Usaha Tahu Pak Slamet

Dalam menetapkan harga jual produknya, Usaha Tahu Pak Slamet tidak mengikuti teori akuntansi dengan memperhitungkan persentase laba yang diharapkan. Mereka menetapkan harga jual sebesar Rp50.000 per papan tahu. Penetapan harga ini didasarkan pada harga yang ada di pasar, tanpa memperhitungkan faktor-faktor lain seperti margin keuntungan yang diinginkan.

b. Usaha Tahu Pak Haris

Dalam menetapkan harga jual produknya, Usaha Tahu Pak Haris tidak mengikuti teori akuntansi dengan memperhitungkan persentase laba yang diharapkan. Usaha Tahu Pak Haris menetapkan harga jual sebesar Rp40.000 per papan tahu. Penetapan harga ini didasarkan pada harga yang ada di pasar, tanpa memperhitungkan faktor-faktor lain seperti margin keuntungan yang diinginkan.

5. Perhitungan Harga Jual Menurut Metode *Cost Plus Pricing* dengan pendekatan *Full Costing*

Metode harga jual normal ini sering disebut sebagai *Cost Plus Pricing* karena harga jualnya ditetapkan dengan menambahkan biaya masa depan dengan prosentase mark-up tertentu, yang dihitung menggunakan rumus sebagai berikut

$$\text{Harga Jual} = \text{Total Biaya} + \text{Margin}$$

$$\text{Harga Jual Per Produk} = \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah Produksi}}$$

a. Usaha Tahu Pak Slamet

Berikut rincian perhitungan harga jual berdasarkan harga pokok produksi dengan menggunakan rumus *Cost Plus Pricing* dengan pendekatan *Full Costing*:

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual Tahu Per Papan} &= \text{Total Biaya} + \text{Margin} \\ &= \text{Rp}5.795.705 + 50\%(\text{Laba yang diharapkan}) \\ &= \text{Rp}5.795.705 + \text{Rp}2.897.853 \\ &= \mathbf{\text{Rp}8.693.558} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual Per Papan} &= \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah Produksi}} \\ \text{Harga Jual Per Papan} &= \frac{\text{Rp}8.693.558}{160 \text{ Papan}} \\ \text{Harga Jual Per Produk} &= \text{Rp} 54.335 \end{aligned}$$

Dari data diatas menunjukkan bahwa total harga jual dari Usaha Tahu Pak Slamet sebesar Rp54.335 per papannya. Nilai ini dihitung dengan menambahkan laba yang diharapkan sebesar 50% ke biaya produksi, sehingga menghasilkan total Rp8.693.558. Selanjutnya, harga jual per papan dihitung dengan membagi total harga jual yang didapat dengan jumlah produksi per hari Usaha Tahu Pak Slamet.

b. Usaha Tahu Pak Haris

Berikut rincian perhitungan harga jual berdasarkan harga pokok produksi dengan menggunakan rumus *Cost Plus Pricing* dengan pendekatan *Full Costing*:

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual Tahu Per Papan} &= \text{Total Biaya} + \text{Margin} \\ &= \text{Rp}5.429.056 + 40\%(\text{Laba yang diharapkan}) \\ &= \text{Rp}5.429.056 + \text{Rp}2.171.622 \\ &= \mathbf{\text{Rp}7.600.678} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual Per Papan} &= \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah Produksi}} \\ \text{Harga Jual Per Papan} &= \frac{\text{Rp}7.600.678}{180 \text{ Papan}} \\ \text{Harga Jual Per Produk} &= \text{Rp} 42.226 \end{aligned}$$

Dari data diatas menunjukkan bahwa total harga jual dari Usaha Tahu Pak Haris sebesar Rp42.226 per papannya. Nilai ini dihitung dengan menambahkan laba yang diharapkan sebesar 40% ke biaya produksi, sehingga menghasilkan total Rp7.600.678. Selanjutnya, harga jual per papan dihitung dengan membagi total harga jual yang didapat dengan jumlah produksi per hari Usaha Tahu Pak Haris.

6. Perbedaan Harga Jual Menurut Usaha Tahu Pak Slamet dengan Metode *Cost Plus Pricing*

a. Usaha Tahu Pak Slamet

Perbedaan harga jual menurut Usaha Tahu Pak Slamet dengan metode *Cost Plus Pricing* dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 29 Perbedaan Harga Jual Menurut Usaha Tahu Pak Slamet dengan Metode *Cost Plus Pricing*

Harga Jual Menurut Usaha Tahu Pak Slamet	Harga Jual Berdasarkan Metode <i>Cost Plus Pricing</i> dengan Pendekatan <i>Full Costing</i>
Rp50.000	Rp54.335

Sumber: Hasil Wawancara Usaha Tahu Pak Slamet, 2024 (Data Diolah)

Berdasarkan tabel di atas, harga jual tahu yang diterapkan oleh Usaha Tahu Pak Slamet adalah Rp 50.000. Sementara itu, harga jual berdasarkan metode *Cost Plus Pricing* dengan pendekatan *Full Costing* adalah Rp 54.335. Terdapat selisih Rp 4.335

antara kedua harga jual tersebut. Selisih ini disebabkan oleh perbedaan pendekatan dalam penetapan harga jual. Pemilik Usaha Tahu Pak Slamet menetapkan harga berdasarkan pasar, tanpa mempertimbangkan biaya produksi, sementara penulis menggunakan metode *Cost Plus Pricing* yang mempertimbangkan biaya produksi dan keuntungan.

b. Usaha Tahu Pak Haris

Perbedaan harga jual menurut Usaha Tahu Pak Slamet dengan metode *Cost Plus Pricing* dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 1 Perbedaan Harga Jual Menurut Usaha Tahu Pak Haris dengan Metode *Cost Plus Pricing*

Harga Jual Menurut Usaha Tahu Pak Haris	Harga Jual Berdasarkan Metode <i>Cost Plus Pricing</i> dengan Pendekatan <i>Full Costing</i>
Rp40.000	Rp42.226

Sumber: Hasil Wawancara Usaha Tahu Pak Haris, 2024 (Data Diolah)

Berdasarkan Tabel diatas harga jual yang diterapkan oleh Usaha Tahu Pak Slamet sebesar Rp40.000, sedangkan harga jual berdasarkan metode *Cost Plus Pricing* dengan pendekatan *Full Costing* yaitu sebesar Rp42.226. Terdapat selisih sebesar Rp2.226 antara kedua harga jual tersebut. Selisih tersebut disebabkan oleh pendekatan yang berbeda dalam menentukan harga jual. Pemilik Usaha Tahu Pak Haris menetapkan harga berdasarkan pasar tanpa memperhitungkan biaya produksi, sementara penulis menggunakan metode *Cost Plus Pricing* dengan mempertimbangkan biaya produksi dan keuntungan yang diinginkan oleh pemilik.

Hasil Penelitian dan Pembahasan

Harga Pokok Produksi merupakan total biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk menghasilkan suatu produk atau jasa. Harga Pokok Produksi mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik, dan biaya-biaya lain yang terkait dengan proses produksi. Harga Pokok Produksi penting untuk dihitung guna menentukan harga jual yang tepat dan memperoleh informasi mengenai efisiensi dan profitabilitas produksi perusahaan.

Hasil analisis data menunjukkan bahwa harga pokok produksi, menurut metode perhitungan Usaha Tahu Pak Slamet yaitu sebesar Rp35.688/papan sedangkan menurut metode *Full Costing* diperoleh harga pokok produksi yaitu sebesar Rp36.233/papan. Selanjutnya harga pokok produksi menurut metode perhitungan Usaha Tahu Pak Haris yaitu sebesar Rp29.426/papan sedangkan menurut metode *Full Costing* diperoleh harga pokok produksi yaitu sebesar Rp30.161/papan.

Metode *Full Costing* cenderung menghasilkan angka yang lebih tinggi dalam perhitungan harga pokok produksi karena metode ini memasukkan semua biaya produksi, termasuk biaya *overhead* pabrik. Di sisi lain, Usaha Tahu Pak Slamet dan Usaha Tahu Pak Haris mungkin lebih memfokuskan perhitungannya pada biaya langsung yang terkait langsung dengan produksi.

Biaya *overhead* pabrik mencakup biaya bahan penolong, perlengkapan, listrik, penyusutan gedung, serta penyusutan mesin dan peralatan, dengan total sebesar Rp435.705. Sementara itu, Usaha Tahu Pak Slamet hanya memperhitungkan biaya

penolong, seperti biaya kayu bakar dengan total biaya *overhead* pabrik sebesar Rp350.000. Perbedaan sebesar Rp85.705 antara biaya *overhead* pabrik yang dihitung menggunakan metode *Full Costing* dan perhitungan yang dilakukan oleh Usaha Tahu Pak Slamet disebabkan oleh beberapa biaya *overhead* pabrik yang tidak dimasukkan oleh Usaha Tahu Pak Slamet tetapi dihitung dalam metode *Full Costing*.

Untuk Usaha Tahu Pak Haris biaya *overhead* pabrik menurut perhitungan *Full Costing* dengan total sebesar Rp389.056 sementara itu, Usaha Tahu Pak Haris hanya memperhitungkan biaya penolong, seperti biaya kayu bakar dan biaya asam cuka dengan total biaya *overhead* pabrik sebesar Rp256.667. Perbedaan sebesar 132.389 antara biaya *overhead* pabrik yang dihitung menggunakan metode *Full Costing* dan perhitungan yang dilakukan oleh Usaha Tahu Pak Haris disebabkan oleh beberapa biaya *overhead* pabrik yang tidak dimasukkan oleh Usaha Tahu Pak Haris tetapi dihitung dalam metode *Full Costing*.

Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Usaha Tahu Pak Slamet dan Usaha Tahu Pak Haris dapat dibenarkan walaupun perhitungannya tidak sesuai dengan teori akuntansi karena perusahaan tidak mengalami kerugian akibat penentuan harga pokok produksi yang kurang tepat. Semakin kecil biaya produksi maka semakin besar laba yang akan didapatkan perusahaan.

Hasil penelitian ini konsisten dengan temuan Fitria Marisyah (2022), yang menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing* menghasilkan angka yang lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode perusahaan. Penelitian ini semakin diperkuat oleh penelitian yang dilakukan oleh Aji Gunawan et al. (2023), yang juga menemukan bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan metode *Full Costing* menunjukkan hasil yang lebih besar dibandingkan dengan metode yang digunakan oleh perusahaan.

Harga jual merupakan nilai atau harga yang ditetapkan oleh produsen atau penjual untuk menjual suatu produk atau jasa kepada konsumen. Ini mencakup semua biaya yang terlibat dalam produksi, distribusi, dan penjualan produk, ditambah dengan margin keuntungan yang diinginkan oleh produsen atau penjual.

Hasil analisis data menunjukkan bahwa Usaha Tahu Pak Slamet menetapkan harga jual sebesar Rp50.000 per papan, lebih rendah dibandingkan harga jual Rp54.335 yang dihitung menggunakan metode *Cost Plus Pricing* dengan pendekatan *Full Costing* dan margin keuntungan yang diharapkan sebesar 50%. Selisih sebesar Rp4.335 antara kedua harga jual tersebut disebabkan oleh perbedaan pendekatan dalam menentukan harga jual. Selanjutnya Usaha Tahu Pak Haris menetapkan harga jual sebesar Rp40.000 per papan, lebih rendah dibandingkan harga jual Rp42.226 yang dihitung menggunakan metode *Cost Plus Pricing* dengan pendekatan *Full Costing* dan margin keuntungan yang diharapkan sebesar 40%. Selisih sebesar Rp2.226 antara kedua harga jual tersebut disebabkan oleh perbedaan pendekatan dalam menentukan harga jual.

Pemilik Usaha Tahu Pak Slamet dan Usaha Tahu Pak Haris menetapkan harga berdasarkan harga pasar tanpa mempertimbangkan harga pokok produksi, sedangkan penulis menggunakan metode *Cost Plus Pricing* yang merujuk pada harga pokok produksi metode *Full Costing* dan keuntungan yang diinginkan oleh pemilik

Perbedaan antara harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan dan harga jual menggunakan metode *Cost Plus Pricing* dengan pendekatan *Full Costing* telah menyebabkan risiko potensial kehilangan pelanggan dan penurunan volume penjualan. Harga jual yang lebih tinggi dengan metode *Cost Plus Pricing* mencakup semua biaya produksi dan margin keuntungan, namun bisa membuat produk kurang kompetitif. Untuk mengatasi ini, perusahaan harus melakukan analisis pasar untuk menetapkan harga strategis, meningkatkan nilai produk dengan bahan baku premium atau inovasi, dan meningkatkan efisiensi operasional untuk menekan biaya. Selain itu, pelayanan pelanggan yang unggul dapat meningkatkan loyalitas dan fleksibilitas dalam penetapan harga akan membantu perusahaan tetap adaptif dan kompetitif.

Hasil penelitian ini konsisten dengan penelitian yang dilakukan oleh Ravy Bhimantari et al. (2021), yang menunjukkan bahwa penetapan harga jual menggunakan metode *Cost Plus Pricing* dengan pendekatan *Full Costing* menghasilkan harga yang lebih tinggi dibandingkan dengan penetapan harga jual yang dilakukan oleh perusahaan. Penelitian ini juga diperkuat oleh penelitian yang dilakukan oleh Fikri et al. (2024), yang menunjukkan bahwa penetapan harga jual menggunakan metode *Cost Plus Pricing* dengan pendekatan *Full Costing* memberikan hasil yang lebih tinggi dibandingkan dengan penetapan harga jual yang digunakan oleh perusahaan.

4. SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing* pada Usaha Tahu Pak Slamet dan Usaha Tahu Pak Haris maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut. Harga pokok produksi yang dihitung oleh Usaha Tahu Pak Slamet adalah Rp35.688 per papan, sedangkan dengan metode *Full Costing*, harga pokok produksinya adalah Rp36.233 per papan. Sementara itu, Usaha Tahu Pak Haris menghasilkan harga pokok produksi sebesar Rp29.426 per papan, dan jika menggunakan metode *Full Costing*, harga pokok produksinya menjadi Rp30.161 per papan. Perbedaan perhitungan ini disebabkan oleh kurangnya pembebanan biaya *overhead* pabrik secara menyeluruh oleh Usaha Tahu Pak Slamet dan Usaha Tahu Haris. Usaha Tahu Pak Slamet menetapkan harga jual sebesar Rp50.000 per papan, sedangkan harga jual menurut metode *Full Costing* adalah Rp54.335 per papan. Sementara itu, Usaha Tahu Pak Haris menetapkan harga jual sebesar Rp40.000 per papan, sementara harga jual menurut metode *Full Costing* adalah Rp42.226 per papan. Perbedaan dalam penentuan harga jual disebabkan oleh pendekatan yang berbeda. Usaha Tahu Pak Slamet dan Usaha Tahu Pak Haris mengacu pada harga pasar, sementara peneliti mempertimbangkan harga pokok produksi dan target laba.

Berdasarkan kesimpulan diatas, terdapat beberapa saran yang perlu dipertimbangkan oleh beberapa pihak. Disarankan agar Usaha Tahu Pak Slamet dan Usaha Tahu Pak Haris menggunakan metode *Full Costing* dalam menghitung harga pokok produksi. Metode ini tidak hanya akan memudahkan perusahaan dalam menetapkan harga pokok produksi yang lebih akurat, tetapi juga dapat menjadi dasar yang kuat untuk menentukan harga jual yang sesuai. Dengan menggunakan metode *Full Costing*, perusahaan dapat memastikan bahwa semua biaya, termasuk biaya tetap dan variabel, terakomodasi dalam perhitungan harga, sehingga keputusan harga jual

dapat lebih strategis dan menguntungkan. Untuk menentukan harga jual produk, perusahaan sebaiknya menggunakan harga pokok produksi sebagai acuan dasar. Disarankan menggunakan metode *Cost Plus Pricing*, di mana perusahaan menambahkan persentase laba yang diinginkan ke dalam total biaya produksi. Metode ini memastikan bahwa semua biaya produksi tertutupi, sekaligus memberikan margin keuntungan yang jelas. Dengan demikian, perusahaan dapat menetapkan harga jual yang tidak hanya kompetitif di pasar, tetapi juga menguntungkan dan berkelanjutan.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, M. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Yogyakarta: Aswaja Pressindo.
- Aji, G., Safitri, I. M., Sarah, D. H., & Shubhi, K. (2023). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Pada CV.Alfu Mineral Pondok Pesantren AL Fusha Pekalongan. *Neraca Manajemen, Ekonomi*. <https://doi.org/10.8734/musyitari.v2i3.943>
- Bhimantari, R., Nuraina, E., & Styaningrum, F. (2021). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Penetapan Harga Jual Pada Pabrik Roti New Tweety Takeran Magetan. *Forum Ilmiah Pendidikan Akuntansi*, 24-37. <https://prosiding.unipma.ac.id/index.php/FIPA/article/view/2147/0>
- Dewi, S. P., & Kristanto, S. B. (2017). *Akuntansi Biaya Edisi 2*. Bogor: IN Media.
- Dunia, A. F., Abdullah, W., & Sasongko, C. (2019). *Akuntansi Biaya Edisi 5*. Jakarta: Salemba Empat.
- Fauzan, A., & Irfan, A. (2024). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Umkm Dengan Menerapkan Metode *Full Costing* dalam Menentukan Harga Jual (Studi Kasus Pada Usaha Tahu Bapak Suwardi). *Journal of Islamic Economics, Management and Business*, 50-60. <https://doi.org/10.31004/sharing.v3i1.27483>
- Firmansyah, A. (2023). *Manajemen Pemasaran*. Surabaya: UM Surabaya Publishing.
- Firmansyah, D., Saepuloh, D., & Susetyo, D. P. (2020). *Akuntansi Manajemen : Informasi dan Alternatif Untuk Pengambilan Keputusan*. Tangerang: PT. Bidara Cendekia Ilmi Nusantara.
- Husain, F. (2022). *Akuntansi Biaya*. CV. Cahaya Arsh Publisher & Printing: Gorontalo.
- Maryanto, & Oktavianita, R. (2021). Analisis Perhitungan Harga Pokok Pesanan Dalam Menetapkan Harga Jual Pada Usaha Perabot Tiga Saudara Desa Pinggir Air Kota Sungai Penuh. *STIE Sakti Alam Kerinci*, 31. <http://e-journal.stie-sak.ac.id/index.php/62201/article/view/278>
- Mulyadi. (2018). *Akuntansi Biaya Edisi 5*. Yogyakarta: Unit Penerbitan dan Percetakan, Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen Yayasan Keluarga Pahlawan Negara (UPP STIM YKPN).
- Peraturan Menteri Keuangan No. 72 Tahun 2023 Tentang Penyusutan Harta Berwujud Dan/Atau Amortisasi Harta Tak Berwujud .
- Peraturan Pemerintah Nomor 7 Tahun 2021 tentang Kemudahan, Perlindungan, dan Pemberdayaan Koperasi dan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah.
- Purwaji, A., Wibowo, & Muslim, S. (2018). *Akuntansi Biaya Edisi 2*. Jakarta: Salemba Empat.
- Purwanti, A. (2023). *Akuntansi Manajemen*. Jakarta: Salemba 4.

- Rahayu, R. J., & Situngkir, T. (2023). Analisis Perbandingan Metode Full Costing dan Variable Costing untuk Menghitung Harga Pokok Prodi (Studi Kasus: UKM CJH Catering Purwakarta). *INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research*, 6511. <https://doi.org/10.31004/innovative.v3i3.288>
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2022). *Metode Penelitian untuk Bisnis Pendekatan Pengembangan Keahlian*. Jakarta : Salemba Empat.
- Sugiyomo. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sulistiyowati, C., Fariyah, E., & Hartadinata, O. S. (2020). *Anggaran Perusahaan: Teori dan Praktika*. Surabaya: Scopindo Media Pustaka.
- Tukino, & Harahap, B. (2020). *Akuntansi Biaya*. Batam: Batam Publisher.
- Wiley. (2017). *CMAexcel Learning System Exam Review Part 2 Financial Decision Making*. Canada: Simultaneously.
- Yanti, S. D. (2022). Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Variabel Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada Suhar Meubel Bengkulu. *Journal of Management, Economic, and Accounting*, 19-32. <http://jurnalunived.com/index.php/JMEA/article/view/3>