

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE
FULL COSTING DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL PADA CV CAHAYA
ARWITI KARAWANG**

Mega Rianita Kartika

Universitas Buana Perjuangan
megariantcika@gmail.com

Mira Teram Terawati, S.Pd

Akademi Akuntansi Bandung
mirateramterawati@gmail.com

ABSTRACT

Full Costing is a method of determining production costs that takes into account all cost elements (raw materials, direct labor, factory overhead) because these costs are considered attached to the cost of goods inventories so the company will obtain accurate costs and can set more competitive selling prices. The purpose of this study is to analyze the calculation of cost of goods produced (COGS) catering and food box products, compare COGS and determine selling prices according to the calculation of CV Cahaya Arwiti Karawang and Full Costing. The research method is carried out using quantitative descriptive. The conclusion of this study is that the calculation using the full costing method in calculated the selling price is better than the company's calculation because it produces a more competitive selling price so that the profit obtained is maximized. The suggestion that can be given is the need to re-identify the components of COGS formation and calculation with the full costing method, so that the COGS charging policy can cover all supporting components and gain maximum profit.

Keywords: *Cost of Goods Produced, Full Costing, Selling Price.*

ABSTRAK

Full Costing merupakan metode penentuan biaya produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya dalam biaya produksi (bahan baku, tenaga kerja langsung, overhead pabrik) karena biaya ini dianggap melekat pada harga pokok persediaan sehingga perusahaan akan memperoleh biaya yang akurat serta dapat menetapkan harga jual yang lebih kompetitif. Tujuan dari penelitian ini untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi (HPP) catering dan produk makanan box, membandingkan HPP dan penentuan harga jual menurut perhitungan CV Cahaya Arwiti Karawang dan *Full Costing*. Metode penelitian yang dilakukan menggunakan deskriptif kuantitatif. Kesimpulan dari penelitian ini yaitu perhitungan dengan menggunakan metode full costing dalam menghitung harga jual lebih baik dibandingkan perhitungan perusahaan karena menghasilkan harga jual yang lebih kompetitif sehingga laba yang diperoleh lebih maksimal. Saran yang dapat diberikan yaitu perlu dilakukannya pengidentifikasian kembali mengenai komponen pembentukan HPP dan perhitungan dengan metode *full costing*, sehingga kebijakan pembebanan HPP dapat mencakup seluruh komponen

pendukung dan menghasilkan laba yang maksimal.

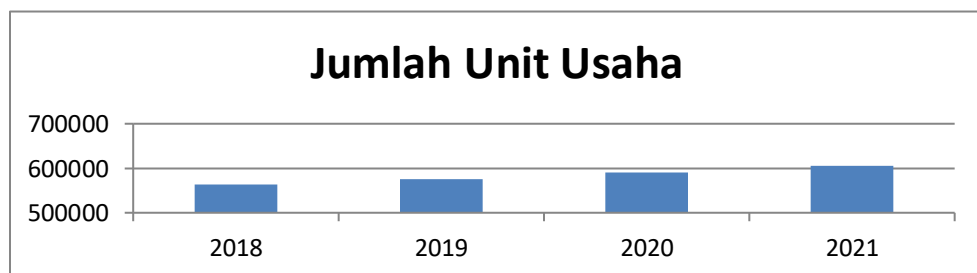
Kata kunci: Harga Pokok Produksi, *Full Costing*, Harga Jual.

PENDAHULUAN

Saat ini kondisi ekonomi secara global berkembang pesat. Pembangunan pada dunia industri meningkatkan persaingan dari berbagai bidang industri yang sangat tinggi, bukan hanya industri besar mengalami persaingan tetapi usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) pun berusaha mempertahankan posisi dalam persaingan dengan usaha yang sejenis. Menurut (Warsono, 2010), UMKM merupakan pilar utama perekonomian Indonesia. Karakteristik utama UMKM adalah kemampuannya mengembangkan proses bisnis yang fleksibel dengan menanggung biaya yang relatif rendah. Oleh karena itu, adalah sangat wajar jika keberhasilan UMKM diharapkan mampu meningkatkan perekonomian Indonesia secara keseluruhan.

UMKM merupakan salah satu sumber pendapatan daerah, semakin berkembang dan bertambahnya UMKM sangat memberi pengaruh terhadap perekonomian Indonesia. Selain memberi sumbangan bagi devisa negara, UMKM juga berperan dalam mengurangi angka pengangguran. Oleh karena itu pemerintah harus lebih memperhatikan perkembangan UMKM di Indonesia karena dengan adanya UMKM akan membantu pemerintah dalam mengurangi masalah ekonomi di Indonesia.

Di Kabupaten Karawang sendiri UMKM semakin meningkat dari tahun ke tahun. Baik itu dalam jumlah unit usaha, nilai produksi, ataupun jumlah tenaga kerja. Dapat dilihat dari grafik data perkembangan UMKM Kabupaten Karawang pada tahun 2018-2021 yang tercatat di Dinas Koperasi dan UMKM Kabupaten Karawang sebagai berikut:

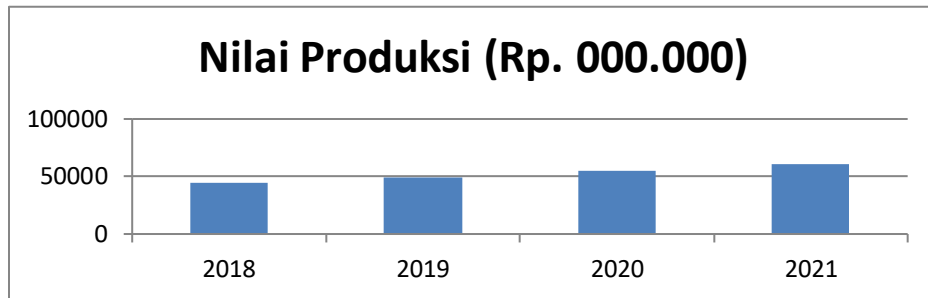


Sumber : Hasil Pendataan Dinas Koperasi dan UMKM, 2021

Gambar 1

Jumlah Unit UMKM Kabupaten Karawang Tahun 2018 - 2021

Berdasarkan gambar 1 jumlah unit usaha tiap tahunnya meningkat. Data tersebut didapat dari hasil pendataan yang dilakukan oleh Dinas Koperasi dan UMKM Kabupaten Karawang pada tahun 2021.

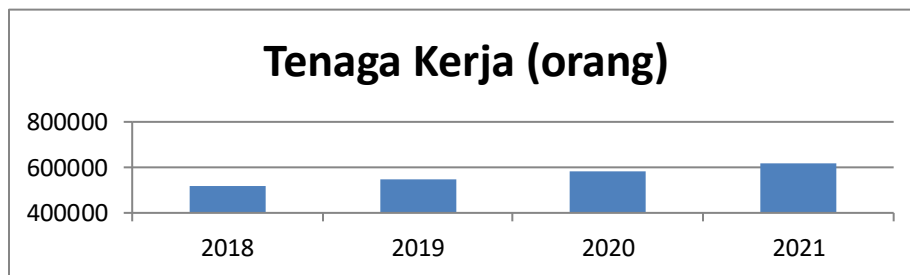


Sumber : Hasil Pendataan Dinas Koperasi dan UMKM, 2021

Gambar 2

Nilai Produksi Tahun 2018 - 2021

Berdasarkan gambar 2 jumlah nilai produksi tiap tahunnya meningkat. Data tersebut didapat dari hasil pendataan yang dilakukan oleh Dinas Koperasi dan UMKM Kabupaten Karawang pada tahun 2021.



Sumber : Hasil Pendataan Dinas Koperasi dan UMKM, 2021

Gambar 3

Tenaga Kerja Tahun 2018 - 2021

Berdasarkan gambar 3 jumlah tenaga kerja tiap tahunnya meningkat. Data tersebut didapat dari hasil pendataan yang dilakukan oleh Dinas Koperasi dan UMKM Kabupaten Karawang pada tahun 2021. Dari data di atas dapat dilihat UMKM di Kota Karawang telah mengalami perkembangan yang baik. Hal ini tercermin dalam peningkatan jumlah unit usaha, tenaga kerja, nilai investasi dan nilai produksi.

UMKM di Karawang sendiri menghasilkan berbagai jenis produk industri kecil diantaranya ialah industri makanan. Industri makanan memiliki kontribusi yang sangat besar di Kabupaten Karawang. Industri yang bergerak dibidang makanan pun bermacam-macam, salah satunya unit usaha catering. Keadaan tersebut terlihat dari hasil survey lapangan pada Dinas koperasi Kabupaten Karawang tentang beberapa industri kecil di sentra industri makanan

yang berbentuk catering. Berikut adalah beberapa unit usaha catering khususnya di Kelurahan Teluk Jambe Timur dengan jumlah produksi pertahun dan jumlah aset yang dimilikinya.

Tabel 1

Data Unit Usaha Catering Kel. Teluk Jambe Timur, Kab. Karawang

No	Nama Pemilik	Jenis Usaha	Hasil Penjualan / Tahun	Aset (Diluar tanah & bangunan)	Tenaga Kerja
1.	Purwanto, SE	Catering	1.200.000.000	200.000.000	60
2.	Nelly	Catering	250.000.000	100.000.000	5
3.	Wahyu Agung	Catering	350.000.000	150.000.000	6
4.	Arini	Catering	525.000.000	200.000.000	10
5.	Ryan	Catering	800.000.000	250.000.000	8

Sumber: Hasil Pendataan Dinas Koperasi dan UMKM, 2021

Menghadapi persaingan usaha yang cukup ketat, perusahaan harus memiliki strategi dan metode yang tepat sehingga produknya tetap dapat bersaing dan tetap menghasilkan laba sesuai rencana yang telah ditetapkan. Dalam perhitungan harga pokok produksi (HPP) yang dihasilkan, UMKM sering melakukan kesalahan dalam perhitungan HPP yang dihasilkan seringkali menghasilkan harga jual yang ditetapkan terlalu rendah atau terlalu tinggi. Hal ini berdampak pada salah atau tidak sesuainya laba yang diharapkan dengan yang sebenarnya. Masalah ini yang seringkali para pelaku UMKM tidak sadari, selain itu biasanya dari sisa bahan baku hasil produksi yang tidak dipakai lagi itu bisa dimanfaatkan dengan cara dijual kembali. Dari hasil sisa bahan baku tersebut bisa dijadikan sebagai *Other Income* bagi perusahaan.

CV Cahaya Arwiti Karawang merupakan UMKM yang bergerak dalam industri makanan yang memproduksi makanan pesanan dari beberapa perusahaan dan melakukan produksi setiap hari. UMKM ini memiliki tujuan menjadikan menu makanan hasil produksinya menjadi menu dengan makanan yang lebih berkualitas dari para pesaingnya. CV Cahaya Arwiti Karawang memproses bahan baku sendiri, menjual langsung hasil produksi berupa makanan box siap saji, serta menerima pesanan catering. Dalam melakukan perhitungan (HPP) CV Cahaya Arwiti Karawang masih menggunakan metode yang sederhana, sehingga masih ada biaya overhead yang digunakan untuk memproduksi makanan catering namun belum dimasukkan dalam komponen biaya produksi. Hal ini karena kurang terincinya biaya overhead pabrik yang digunakan dalam menghitung biaya produksi. Untuk menghindari terjadinya kesalahan dalam penghitungan biaya produksi dan agar menghasilkan biaya yang efisien

diperlukan suatu metode yang baik. Metode yang tepat digunakan dalam menghitung biaya produksi pada UMKM CV Cahaya Arwiti tersebut ialah metode *Full Costing*.

Menurut (Mulyadi, Akuntansi Biaya, 2018) *Full Costing* merupakan metode penentuan biaya produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya ke dalam biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik baik yang berlaku variabel maupun tetap. *Full Costing* digunakan untuk meningkatkan akurasi analisis biaya dengan memperbaiki cara penelusuran biaya ke objek biaya karena pada teknik ini biaya overhead pabrik dibebankan pada produk jadi atau ke harga pokok penjualan berdasarkan tarif yang ditentukan pada aktivitas normal atau aktivitas yang sesungguhnya terjadi. Metode *Full Costing* membebankan biaya tetap karena biaya ini dianggap melekat pada biaya pokok persediaan baik barang jadi maupun persediaan barang dalam proses yang belum terjual dan dianggap harga pokok penjualan jika produk tersebut sudah habis dijual. Dengan demikian harga jual menjadi lebih kompetitif.

Penelitian (Marisya, 2022) di UMKM Tempe Pak Rasma Oku Selatan terdapat perbedaan harga antara perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh perusahaan dengan perhitungan harga pokok produksi dengan metode *Full Costing*. Dari perbandingan perhitungan harga pokok produksi tersebut dapat dilihat selisih harga jual yang diperoleh oleh perusahaan dan dapat menghasilkan laba yang lebih optimal.

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk menganalisis dan menjelaskan (1) perhitungan harga pokok produksi catering, (2) perhitungan harga pokok produksi produk makanan box dengan metode *Full Costing*, (3) perbandingan harga pokok produksi, dan (4) penentuan harga jual antara perhitungan oleh CV Cahaya Arwiti Karawang dengan *Full Costing*.

TELAAH LITERATUR

Menurut (Mulyadi, 2018) Akuntansi biaya merupakan proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan pelaporan biaya pabrikasi, penjualan produk jasa dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadap hasil-hasilnya. Klasifikasi biaya diperlukan untuk menyampaikan dan menyajikan data biaya agar berguna bagi manajemen dalam mencapai berbagai tujuannya (Firdaus & Wasilah, 2012). Informasi biaya yang lengkap diperlukan oleh manajemen untuk tujuan-tujuan tertentu antara lain: perencanaan, pengukuran, penawaran dan penilaian terhadap operasi perusahaan. Oleh karena itu, biaya yang banyak ragamnya perlu diadakan penggolongan sesuai dengan kebutuhan manajemen.

Berdasarkan hubungan dengan produk, biaya diklasifikasikan menjadi biaya bahan

baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Menurut (Salman, 2016) Biaya bahan baku merupakan besarnya penggunaan bahan baku yang dimasukkan ke dalam proses produksi untuk menghasilkan produk jadi. Biaya tenaga kerja dibagi menjadi dua kelompok yaitu biaya tenaga kerja langsung dan biaya tenaga kerja tidak langsung. Biaya tenaga kerja langsung adalah balas jasa yang diberikan kepada karyawan pabrik yang manfaatnya dapat diidentifikasi pada produk yang dihasilkan, sedangkan biaya tenaga kerja tidak langsung adalah balas jasa yang diberikan kepada karyawan pabrik, akan tetapi manfaatnya tidak dapat diidentifikasi pada produk yang dihasilkan (Mulyadi, 2018). Biaya overhead pabrik adalah biaya produksi yang dikeluarkan perusahaan selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya overhead pabrik meliputi biaya bahan pembantu atau penolong, biaya penyusutan aktiva pabrik, biaya sewa gedung pabrik, dan biaya overhead lain-lain (Salman, 2016). Komponen biaya tersebut diperlukan dalam membentuk harga pokok produksi.

Harga pokok adalah nilai pengorbanan untuk memperoleh barang atau jasa yang diukur dengan nilai mata uang (Muhadi, 2005). Harga pokok produksi mencerminkan total biaya produksi barang yang diselesaikan selama periode berjalan. Biaya yang hanya dibebankan ke barang yang diselesaikan adalah biaya manufaktur. Biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik (Hansen, Mowen, & Heitger, 2015). Suatu perusahaan perlu menentukan harga pokok bagi produksi yang dihasilkan, karena harga pokok itu merupakan salah satu faktor yang ikut mempengaruhi penentuan harga jual, dasar penentuan kebijakan-kebijakan yang berhubungan dengan pengelolaan perusahaan.

Pengumpulan harga pokok produksi sangat ditentukan oleh proses produksi. Proses produksi dapat dilakukan atas dasar pesanan dan produksi massal. Perusahaan yang memproduksi atas dasar pesanan yang diterima diluar, sedangkan perusahaan yang memproduksi berdasarkan masa melaksanakan pengolahan produknya untuk memenuhi persediaan di gudang. Metode harga pokok pesanan adalah suatu metode pengumpulan biaya produksi untuk menentukan harga pokok produk pada perusahaan yang menghasilkan produk atas dasar pesanan (Muhadi, 2005).

Secara garis besar terdapat 2 macam alternatif perhitungan harga pokok produksi yaitu Sistem perhitungan harga pokok variable (*Variable Costing*) dan Sistem perhitungan harga pokok penuh (*Full Costing*). Menurut (Wicaksono, 2013) *Variable Costing* merupakan perhitungan harga pokok produksi yang didalamnya terdapat bahan baku, tenaga kerja, BOP

Variabel sedangkan beban periodenya terdiri dari BOP tetap, penjualan, umum, administratif. Adapun *Full Costing* merupakan metode penentuan biaya produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya ke dalam biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik baik yang berlaku variabel maupun tetap (Mulyadi, 2018). Menurut Standart Akuntansi Keuangan (SAK), perusahaan manufaktur diwajibkan untuk menerapkan metode penghitungan harga pokok penuh (*Full Costing*) untuk keperluan pelaporan pada pihak eksternal. Dalam sistem harga pokok penuh seluruh biaya produksi variabel dan biaya produksi tetap dibebankan kepada produk, dimana *Full Costing* biaya tetap diperlukan sebagai produk (*product cost*). Pada Metode *full costing* juga memperhitungkan biaya tetap karena biaya ini dianggap melekat pada harga pokok persediaan baik barang jadi maupun persediaan barang dalam proses yang belum terjual dan dianggap harga penjualan jika produk tersebut sudah habis terjual. Dengan demikian maka perusahaan akan memperoleh biaya yang akurat serta dapat menetapkan harga jual yang lebih kompetitif.

METODOLOGI PENELITIAN

Metode penelitian yang dilakukan atas penelitian ini menggunakan penelitian deskriptif kuantitatif. Menurut (Sugiyono, 2017) Metode deskriptif adalah suatu metode dalam penelitian status sekelompok manusia, suatu obyek, suatu kondisi, suatu sistem pemikiran, ataupun suatu peristiwa pada masa sekarang dengan tujuan untuk membuat deskriptif, gambaran atau lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang diselidiki. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini dengan studi kepustakaan dan studi lapangan dengan cara wawancara, dokumentasi, dan observasi. Sumber data diperoleh dari data sekunder yaitu berupa laporan keuangan. Analisis data pada penelitian ini menggunakan kuantitatif/statistik dengan tujuan menguji hipotesis yang telah diterapkan. Analisis ini dilakukan dengan merekomendasi penyusunan harga pokok produksi yang seharusnya dimana metode ini dinyatakan dengan angka-angka. Populasi pada penelitian ini adalah laporan keuangan CV Cahaya Arwiti Karawang. Teknik sampling menggunakan *purposive sampling* yaitu teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu (Sugiyono, 2017) dimana peneliti memiliki kriteria dalam pemilihan sampel yaitu laporan keuangan terbaru yang menyajikan data-data biaya, sehingga sampel pada penelitian ini adalah laporan laba rugi CV Cahaya Arwiti Karawang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Harga pokok produksi merupakan hal yang penting bagi perusahaan manufaktur untuk menghitung biaya yang terjadi dalam rangka menghasilkan barang jadi (produk). Harga pokok juga digunakan untuk menentukan besarnya keuntungan yang diperoleh suatu perusahaan begitu juga dengan CV Cahaya Arwiti Karawang. Dalam satu tahun CV Cahaya Arwiti Karawang melakukan produksinya sebanyak 240 hari dimana satu minggunya CV Cahaya Arwiti Karawang melakukan produksi hanya 5 hari.

Komponen-komponen pembentukan harga pokok produksi sendiri terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Berikut ini rincian biayanya :

1. Biaya Bahan Baku

Pada CV. Cahaya Arwiti Karawang ada beberapa jenis bahan baku untuk memproduksi makanan pesanan yaitu beras, sayur, daging ayam, tempe, tahu, cabai, terong, kerupuk, terasi, bumbu dapur dan kerupuk. Berikut ini adalah merupakan komponen pembentukan biaya bahan baku menurut CV. Cahaya Arwiti Karawang tahun 2021 yaitu:

Tabel 2
Biaya Bahan Baku

CV CAHAYA ARWITI KARAWANG					METODE <i>FULL COSTING</i>				
No	Jenis	Harga (Rp)	Kebutuhan Produksi Per Hari	Total	No	Jenis	Harga (Rp)	Pembelian Bahan Baku Per Produksi	Total
1	Beras	12.000	125 kg	1.500.000	1	Beras	12.000	125 kg	1.500.000
2	Daging Ayam	25.000	120 ekor	3.000.000	2	Daging Ayam	25.000	120 ekor	3.000.000
3	Sayur	10.000	100 kg	1.000.000	3	Sayur	10.000	100 kg	1.000.000
4	Tempe	10.000	20 papan	200.000					
5	Cabai	38.500	13 kg	500.000					
6	Terong	7.700	13 kg	100.000					
7	Buah	15.000	50 kg	750.000					
8	Kerupuk	200	1.500 buah	300.000					
9	Tahu	300	800 potong	250.000					
10	Terasi	40.000	0,5 kg	20.000					
11	Minyak Goreng	10.000	10 liter	100.000					
12	Bumbu Dapur	2.000	50 bungkus	100.000					

TOTAL	7.820.000	TOTAL	5.500.000
--------------	------------------	--------------	------------------

Sumber: Olah Data (2023)

Berdasarkan tabel di atas menunjukkan bahwa kebutuhan bahan baku untuk memproduksi makanan catering pada CV Cahaya Arwiti Karawang per satu kali produksi per hari yaitu Rp 7.820.000,00, sedangkan menurut metode *ful costing* untuk memproduksi makanan catering pada CV Cahaya Arwiti Karawang per satu kali produksi per hari dengan biaya bahan baku total sebesar Rp.5.000.000,00. Terdapat selisih sebesar Rp.2.220.000,00 yang disebabkan CV Cahaya Arwiti Karawang memasukkan biaya bahan penolong (biaya bahan baku tidak langsung) pada biaya bahan baku langsung yang seharusnya sebagai unsur dari biaya overhead pabrik sehingga pengklasifikasian biaya lebih banyak.

Tabel 3
Biaya Tenaga Kerja Langsung Menurut CV Cahaya Arwiti Karawang

No	Bagian	Gaji Per Orang Per Produksi (Rp)	Jumlah Karyawan	Jumlah Gaji Per Produksi (Rp)	Total Gaji Per Tahun (Rp)
1	Manajer Keuangan	250.000	1	250.000	60.000.000
2	Manajer Personalia	250.000	1	250.000	60.000.000
3	Manajer Produksi	250.000	1	250.000	60.000.000
4	Asisten Manajer Keuangan	135.000	1	135.000	32.400.000
5	Service	100.000	1	100.000	24.000.000
6	SDM	100.000	1	100.000	24.000.000
7	Sopir	85.000	4	340.000	81.600.000
8	Operator Produksi	35.000	16	560.000	134.400.000
TOTAL			26	1.985.000	476.400.000

Sumber: Olah Data (2023)

Tabel 4
Biaya Tenaga Kerja Langsung Menurut Metode *Full Costing*

No	Bagian	Gaji Per Orang (Rp)	Jumlah Karyawan	Jumlah Gaji Per Produksi (Rp)	Total Gaji Per Tahun (Rp)	Bonus Tahunan (Rp)	Jumlah Bonus (Rp)	Jumlah Gaji dan Bonus (Rp)
1	Manajer Produksi	250.000	1	250.000	60.000.000	10.000.000	10.000.000	70.000.000
2	Operator Produksi	35.000	16	560.000	134.400.000	1.400.000	22.400.000	156.800.000
TOTAL			17	810.000	194.400.000	11.400.000	32.400.000	226.800.000

Sumber: Olah Data (2023)

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui bahwa total biaya tenaga kerja langsung (BTKL) per produksi per hari sebesar Rp 1.985.000,00 untuk tenaga kerja yang berhubungan dengan proses produksi makanan catering, karena dalam memproduksi makanan catering hanya 240 hari selama satu tahun maka per tahunnya membutuhkan Rp 476.400.000. Lain halnya menurut metode *full costing* total BTKL yang dikeluarkan sebesar Rp.194.400.000,00 dan total bonus sebesar Rp.32.400.000,00. Jadi untuk mendapatkan BTKL per produksi menurut metode *full costing* adalah total gaji pertahun ditambah total bonus sehingga didapatkan hasil

Rp.226.800.000,00 atau sebesar Rp.945.000,00 biaya yang dikeluarkan untuk tenaga kerja yang berhubungan langsung dengan proses produksi makanan catering.

Tabel 5
Biaya Overhead Pabrik (BOP)

No	Jenis BOP	CV Cahaya Arwiti Karawang Per Produksi (Rp)	Metode <i>Full Costing</i> Per Produksi (Rp)
1	Biaya Bahan Penolong	-	2.320.000
2	Biaya Bahan Bakar	78.000	78.000
3	Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	1.020.000	1.190.000
4	Biaya Perlengkapan	81.250	81.250
5	Biaya Depresiasi Peralatan	-	18.749
6	Biaya Depresiasi Kendaraan	-	21.100
7	Biaya Sewa Tempat	195.800	195.800
8	Biaya Listrik dan Air	25.000	25.000
9	Biaya Telepon	50.000	50.000
10	Biaya Pemeliharaan	7.500	7.500
11	BOP Lain-Lain	50.000	50.000
TOTAL		1.507.550	4.037.399

Sumber: Olah Data (2023)

Berdasarkan tabel di atas, total BOP dalam memproduksi makanan catering yang dikeluarkan menurut CV Cahaya Arwiti Karawang sebesar Rp.1.507.550,00 sedangkan menurut metode *full costing* sebesar Rp.4.037.399,00. Hal ini disebabkan karena CV Cahaya Arwiti Karawang tidak memasukan biaya bahan penolong kedalam biaya overhead pabrik. CV Cahaya Arwiti Karawang juga tidak menghitung biaya penyusutan peralatan dan kendaraan. Pada biaya tenaga kerja tidak langsung, CV Cahaya Arwiti Karawang hanya menghitung gaji per produksi saja sementara bonus tidak masuk dalam perhitungan. Jadi biaya-biaya tersebut yang membuat total perhitungan biaya overhead pabrik menjadi berbeda antara CV Cahaya Arwiti Karawang dengan metode *full costing*.

Tabel 6
Harga Pokok Produksi

No	Komponen HPP	CV Cahaya Arwiti Karawang Per Produksi (Rp)	Metode <i>Full Costing</i> Per Produksi (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	7.820.000	5.000.000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	1.985.000	945.000
3	Biaya Overhead Pabrik	1.507.550	4.037.399
TOTAL		11.312.550	9.982.399

Sumber: Olah Data (2023)

Berdasarkan tabel di atas, terlihat perbandingan perhitungan harga pokok produksi (HPP) menurut perhitungan CV Cahaya Arwiti Karawang sebesar Rp.11.312.550,00 sedangkan

menurut metode *full costing* sebesar Rp.9.982.399,00. Perbandingan HPP antara keduanya terdapat selisih sebesar Rp.1.330.150,00. Hal ini disebabkan dalam menghitung HPP CV Cahaya Arwiti Karawang tidak memasukan biaya penyusutan peralatan dan kendaraan, sehingga biaya penyusutan tidak masuk ke dalam biaya overhead pabrik. Berbeda dengan perhitungan HPP menurut metode *full costing* semua biaya dihitung dan dimasukan kedalam komponen-komponen pembentuk HPP.

Tabel 7
Harga Pokok Produksi

Perhitungan	CV Cahaya Arwiti Karawang	Metode Full Costing
HPP /Porsi	$= \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Banyak Porsi Yg Dihasilkan}}$ $= \frac{\text{Rp 11.312.550,00}}{1.635}$ $= \text{Rp 6.918,00 /porisi}$	$= \frac{\text{Taksiran Biaya Penuh}}{\text{Banyak Porsi Yg Dihasilkan}}$ $= \frac{\text{Biaya Produksi} + \text{Biaya Non Produksi}}{\text{Banyak Porsi Yg Dihasilkan}}$ $= \frac{\text{Rp 9.982.399,00} + \text{Rp 1.421.300,00}}{1.635}$ $= \frac{\text{Rp 11.403.699,00}}{1.635}$ $= \text{Rp 6.974,00 /Porsi}$
Harga Jual /Porsi	Biaya Produksi /unit + % Markup $\text{Rp 6.918,00} + (88\% \times \text{Rp 6.918,00})$ $\text{Rp 6.918,00} + \text{Rp 6.087,00}$ Rp 13.005,00 $= \text{Rp 13.000,00}$	Biaya Produksi /unit + % Markup $\text{Rp 6.974,00} + (115\% \times \text{Rp 6.974,00})$ $\text{Rp 6.974,00} + \text{Rp 8.020,00}$ Rp 14.994,00 $= \text{Rp 15.000,00}$

Sumber: Olah Data (2023)

Berdasarkan tabel di atas, harga jual untuk 1 porsi menurut perhitungan CV Cahaya Arwiti Karawang adalah sebesar Rp.13.000,00 sedangkan menurut metode *full costing* sebesar Rp.15.000,00 hal ini menunjukkan bahwa harga jual menurut full costing lebih besar dibandingkan dengan harga jual menurut CV Cahaya Arwiti Karawang dengan selisih sebesar Rp.2.000,00.

Tabel 8
Perhitungan Laba

Perhitungan	CV Cahaya Arwiti Karawang (Rp)	Metode Full Costing (Rp)
Penjualan	21.255.000	21.225.000
HPP	(11.312.550)	(9.982.399)
LABA	9.942.450	11.242.601

Sumber: Olah Data (2023)

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat laba per produksi makanan catering menurut CV Cahaya Arwiti Karawang adalah sebesar Rp.9.942.450,00 sedangkan menurut metode *full costing* adalah sebesar Rp.11.242.601,00.

Tabel 9
Perhitungan Laba Per Porsi

Perhitungan	CV Cahaya Arwiti Karawang (Rp)	Metode Full Costing (Rp)
--------------------	---------------------------------------	---------------------------------

Harga Jual /Porsi	13.000	15.000
HPP	(6.918)	(6.974)
LABA	6.082	8.026

Sumber: Olah Data (2023)

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat laba per porsi makanan catering menurut perhitungan CV Cahaya Arwiti Karawang adalah sebesar Rp.6.082,00 sedangkan menurut teori *metode full costing* laba yang dihasilkan adalah sebesar Rp.8.026,00 per porsi.

SIMPULAN

Dalam menghasilkan produknya CV Cahaya Arwiti Karawang menggunakan metode perhitungan harga pokok produksi (HPP) yang sederhana. Terdapat perbedaan hasil perhitungan HPP Antara CV Cahaya Artiwi Karawang dengan metode *full costing*. Hal ini disebabkan perbedaan perhitungan biaya-biaya yang menjadi komponen pembentuk HPP menurut metode *full costing* seperti membebankan biaya non produksi dalam menghitung harga pokok penjualan. Terdapat perbedaan dalam penentuan harga jual, antara perhitungan yang dilakukan oleh CV Cahaya Arwiti Karawang dengan metode *full costing*. Perbedaan tersebut terjadi karena perhitungan HPP dan penentuan harga jual dengan persentase markup yang berbeda sehingga berpengaruh terhadap penentuan harga jual dan perbedaan dalam laba yang diperoleh untuk per produksi makanan catering.

Dari kesimpulan di atas, maka perlu dilakukannya pengidentifikasian kembali mengenai komponen pembentuk HPP pada CV Cahaya Arwiti Karawang sehingga kebijakan pembebanan harga pokok dapat mencakup seluruh komponen pendukung. CV Cahaya Arwiti Karawang sebaiknya menggunakan perhitungan HPPduksi dengan metode *full costing* agar dapat menghitung seluruh komponen biaya per produksi sehingga dapat menentukan harga jual yang lebih kompetitif dan dapat memaksimalkan laba perusahaan.

DAFTAR PUSTAKA

FIRDAUS, A., & WASILAH, A. (2012). *AKUNTANSI BIAYA*. JAKARTA: SALEMBA EMPAT.

Hansen, D. R., Mowen, M. M., & Heitger, D. L. (2015). *Akuntansi Manajerial*. Jakarta: Salemba Empat.

Marisya, F. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Tempe Pak Rasman Oku

Selatan. *Ekonomica Sharia: Jurnal Pemikiran dan Pengembangan Ekonomi Syariah Vol 7 No 2*, 141-151.

Muhadi. (2005). *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat.

Mulyadi. (2010). *Akuntansi Biaya*. Bandung: Refika Aditama.

Mulyadi. (2018). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi YKPN.

Mulyadi. (2018). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: STIE YKPN.

Salman, K. R. (2016). *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Indeks.

Sugiyono. (2017). *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.

Warsono, S. (2010). *Akuntansi UMKM*. Yogyakarta: Asgard Chapter.

Wicaksono, A. (2013). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Graha Ilmu.