

ANALISIS PENENTUAN HARGA PRODUKSI BERDASARKAN METODE VARIABEL COSTING & FULL COSTING PADA COFFEE MOODEST

Kadek Jegeg Ayu Novi Anjuani¹, Ni Putu Erviani Astari²

^{1,2}Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomika dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura, Jl. Raya Padang Luwih Tegaljaya Dalung Kuta Utara, Bali, Indonesia.
Email: 20111501048@undhirabali.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan mendukung Moodest Coffee dalam mengatasi permasalahan harga pokok produksi dengan menggunakan metode variable costing dan full costing. Moodest Coffee adalah perusahaan di bidang makanan & minuman. Metode penelitian yang digunakan adalah metode campuran (kualitatif dan kuantitatif) dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Pemilihan metode variable costing dan full costing didasari oleh kebutuhan dan kondisi perusahaan. Analisis menunjukkan bahwa Moodest Coffee saat ini menerapkan metode variabel costing. Untuk perbandingan, dilakukan perhitungan dengan metode full costing sebagai acuan untuk masa mendatang. Moodest Coffee menghitung harga pokok produksi berdasarkan biaya pembelian bahan baku, upah tenaga kerja langsung, dan biaya bahan penolong. Namun, beberapa biaya penting seperti biaya sewa gedung, penyusutan mesin, biaya pemeliharaan mesin, serta biaya overhead pabrik, baik variabel maupun tetap, belum terinci dengan jelas. Kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi dapat mengakibatkan harga jual produk terlalu tinggi atau terlalu rendah. Kedua situasi tersebut merugikan perusahaan, mengingat harga yang tinggi sulit bersaing di pasar, sementara harga yang rendah dapat mengurangi laba dan tidak mencapai target perusahaan. Oleh karena itu, Moodest Coffee perlu memperbaiki perhitungan harga pokok produksi agar mencerminkan seluruh biaya yang dikeluarkan. Dengan begitu, perusahaan dapat mengendalikan biaya yang tidak sesuai dan memastikan penetapan harga jual yang optimal untuk bersaing dan mencapai target laba.

Kata kunci: Variabel Costing, Full Costing, Harga Pokok Produksi

1. Pendahuluan

Pesatnya pertumbuhan ekonomi sebagai akibat meningkatnya kunjungan wisatawan dan makin banyaknya destinasi wisata yang dibuka, berbagai sarana prasarana pendukung pariwisata juga berkembang pesat, termasuk hotel, restoran, pusat oleh-oleh, pusat makanan dan berbagai macam jenis usaha lainnya baik yang bersifat tradisi maupun yang kontemporer. Coffee shop menjadi salah satu jenis usaha yang sedang berkembang saat ini di tengah usaha-usaha lain yang menyediakan berbagai pilihan. Coffee shop mampu mendatangkan keuntungan baru bagi pemiliknya dan memberikan kepuasan kepada pembelinya. Tidak hanya produk kopi tetapi juga terdapat menu untuk *breakfast*, *lunch*, *dinner*. Terdapat banyak pelanggan dari berbagai kalangan khususnya tamu mancanegara. Perkembangan pariwisata di Bali memicu banyaknya industri-industri penunjang wisata. Industri tersebut mempunyai tujuan yang sama yaitu mencari keuntungan atau laba. Dengan kondisi yang demikian tersebut maka setiap usaha yang ingin bertahan harus memiliki daya saing jangka panjang atas produk-produk yang dihasilkan. Persaingan tentu membuat suatu perusahaan

harus mempunyai suatu metode dalam menghadapi kompetitor salah satunya metode harga jual produk.

Harga pokok produksi sangat berpengaruh dalam perhitungan laba rugi perusahaan, apabila perusahaan kurang teliti atau salah dalam penentuan harga pokok produksinya, maka akan mengakibatkan kesalahan dalam penentuan laba rugi yang diperoleh perusahaan. Kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi dapat mengakibatkan penentuan harga jual suatu perusahaan menjadi terlalu tinggi atau terlalu rendah. Kedua kemungkinan tersebut dapat mengakibatkan keadaan yang merugikan bagi perusahaan. Pentingnya harga pokok produksi sangat diperlukan dalam ketelitian dan ketepatan.

Coffee Moodest merupakan perusahaan jasa yang bergerak dalam bidang F&B. Perusahaan ini berdiri sejak tahun 2019 yang beralamat di Jalan Tegal Cupek No. 34. Penghasilan Coffee Moodest berasal dari menu yang ditawarkan yaitu menu Indonesia maupun western. Selain itu, perusahaan tersebut juga aktif sebagai distributor biji kopi ke restoran-restoran lain. Berdasarkan hasil prapenelitian diperoleh informasi bahwa metode penentuan harga jual produk yang diterapkan oleh Moodest Coffee ini belum maksimal dalam menghitung harga pokok produksi. Moodest Coffee menghitung harga pokok produksi sebesar biaya pembelian bahan baku, upah tenaga kerja langsung dan biaya bahan penolong. Akan tetapi, Moodest Coffee tidak memperhitungkan biaya-biaya yang seharusnya menjadi unsur pembentuk harga pokok produksi seperti biaya sewa gedung, penyusutan mesin, biaya pemeliharaan mesin, serta biaya overhead pabrik belum dirinci secara jelas, seperti biaya overhead pabrik variabel dan overhead tetap. Sehingga dapat dikatakan bahwa perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan coffee shop ini belum maksimal dan belum mencerminkan keseluruhan biaya yang dikeluarkan. Dampaknya, harga jual produk dapat menjadi tidak relevan. Untuk menemukan solusi dari permasalahan tersebut, perhitungan harga pokok produksi yang tepat dan benar perlu dilakukan. Dengan demikian, penelitian ini mengambil judul "Analisis Penentuan Harga Produksi Berdasarkan Metode Variabel Costing Pada Coffee Moodest".

2. Metode

Lokasi penelitian diadakan di Coffee Moodest. Penelitian ini menggunakan metode campuran kualitatif dan kuantitatif dengan Teknik pengumpulan data melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Adapun narasumber yang di wawancarai ialah *administration department* Selain itu, data sekunder berupa data-data perusahaan yang berkaitan yang juga digunakan dalam penelitian itu.

3. Hasil dan Pembahasan

Dalam menentukan harga pokok produksi, perusahaan juga harus menentukan metode mana yang tepat untuk digunakan nantinya, terlebih yang dapat menghasilkan laba yang sesuai dengan tujuan perusahaan. Dalam *full costing*, metode ini digunakan untuk menentukan harga pokok produksi yang mana semua unsur biaya produksi akan diperhitungkan ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Hal tersebut menunjukkan bahwa metode *full costing* tidak membedakan antara biaya produksi variabel dan biaya produksi tetap, karena langsung dimasukkan ke dalam harga pokok produksi. Sedangkan *variable costing*, metode ini merupakan penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam harga pokok.

a. Perhitungan menggunakan metode Full Costing

Alokasi Biaya	Kopi Susu	Full Costing	
		Kopi Decaf	Kopi Caramel
Biaya Bahan Baku	Rp 687.000	Rp 299.500	Rp 1.156.000
Biaya Bahan Penolong	Rp 315.000	Rp	Rp 293.000

		265.000	
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 1.800.000	Rp 1.800.000	Rp 1.800.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp 2.132.028	Rp 1.835.913	Rp 1.954.359
Total	Rp 4.934.028	Rp 4.200.413	Rp 5.203.359
Jumlah Produksi Kopi	550 (Cup)	346 (Cup)	457 (Cup)
Harga Pokok Produksi	Rp 8.970	Rp 12.140	Rp 11.386

Perhitungan terhadap harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dapat diperoleh biaya untuk memproduksi kopi susu dengan biaya bahan baku sebesar Rp.687.000, biaya bahan penolong sebesar Rp.315.000, biaya tenaga kerja sebesar Rp.1.800.000, biaya *overhead pabrik* sebesar Rp.2.132.028, yang dihitung dari presentase penjualan kopi susu sebesar 36%. Oleh karena itu, didapat harga pokok produksi untuk kopi susu adalah sebesar Rp.4.934.028. Biaya untuk memproduksi kopi decaf dengan biaya bahan baku sebesar Rp.299.500, biaya bahan penolong sebesar Rp.265.000, biaya tenaga kerja sebesar Rp.1.800.000, biaya overhead pabrik sebesar Rp.1.835.913, yang dihitung dari presentase penjualan kopi decaf sebesar 31%. Maka didapat harga pokok produksi untuk kopi decaf adalah sebesar Rp.4.200.413. Biaya untuk memproduksi kopi caramel dengan biaya bahan baku sebesar Rp.1.156.000, biaya bahan penolong sebesar Rp.293.000, biaya tenaga kerja sebesar Rp.1.800.000, biaya overhead pabrik sebesar Rp.1.954.359, yang dihitung dari presentase penjualan kopi caramel sebesar 33%. Maka didapat harga pokok produksi untuk kopi caramel adalah sebesar Rp.5.203.359.

b. Perhitungan menggunakan metode variabel costing

Alokasi Biaya	Variable Costing		
	Kopi Susu	Kopi Decaf	Kopi Caramel
Biaya Bahan Baku	Rp 687.000	Rp 299.500	Rp 1.156.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 1.800.000	Rp 1.800.000	Rp 1.800.000
Biaya Bahan Penolong	Rp 315.000	Rp 265.000	Rp 293.000
BOP Variabel	Rp. 400.000	Rp. 200.000	Rp. 200.000
Total	Rp. 3.202.000	Rp. 2.564.500	Rp 3.449.000
Jumlah Produksi Kopi	550 (Cup)	346 (Cup)	457 (Cup)
Harga Pokok Produksi	Rp 5.821	Rp 7.411	Rp 7.547

Perhitungan terhadap harga pokok produksi menggunakan metode *variabel costing* dapat diperoleh biaya untuk memproduksi kopi susu dengan biaya bahan baku sebesar Rp.687.000,

biaya tenaga kerja sebesar Rp.1.800.000, biaya bahan penolong sebesar Rp.315.000, biaya overhead pabrik variabel sebesar Rp. 400.000 oleh karena itu, didapat harga pokok produksi untuk kopi susu adalah sebesar Rp.3.202.000. Biaya untuk memproduksi kopi decaf dengan biaya bahan baku sebesar Rp.299.500, biaya tenaga kerja sebesar Rp.1.800.000, biaya bahan penolong sebesar 265.000, biaya overhead pabrik variabel sebesar Rp.200.000. Maka didapat harga pokok produksi untuk kopi decaf adalah sebesar Rp.2.564.500. Biaya untuk memproduksi kopi caramel dengan biaya bahan baku sebesar Rp.1.156.000, biaya tenaga kerja sebesar Rp.1.800.000, biaya bahan penolong sebesar Rp.293.000, biaya overhead pabrik variabel sebesar Rp.200.000 Maka didapat harga pokok produksi untuk kopi caramel adalah sebesar Rp.3.449.000.

c. Perbandingan harga jual metode Full Costing dan Variabel Costing

Jenis Kopi	Variabel Costing	Full Costing	Selisih
Kopi Susu	Rp.5.821	Rp.8.970	Rp.3.149
Kopi Decaf	Rp.7.411	Rp.12.140	Rp.4.729
Kopi Caramel	Rp.7.547	Rp.11.386	Rp.3.839

Berdasarkan tabel diatas dapat disimpulkan bahwa harga jual menurut metode *Full Costing* memiliki selisih Rp.3.149 untuk Kopi Susu, Rp.4.729 untuk Kopi Decaf dan Rp.3.839 untuk Kopi Caramel. Harga jual yang dihasilkan menggunakan metode variabel costing perusahaan lebih rendah dari metode *Full Costing* karena perusahaan hanya memasukkan unsur biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik berupa biaya listrik dan biaya sewa tempat, sedangkan saat menggunakan metode *full costing* memasukan biaya dengan sangat rinci yaitu biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik yang meliputi biaya sewa tempat dan biaya listrik. Hasil analisis menunjukkan bahwa perusahaan saat ini menerapkan Metode Variabel Costing. Untuk keperluan perbandingan, dilakukan perhitungan dengan Metode Full Costing sebagai acuan dalam memilih metode yang sesuai untuk perusahaan pada masa mendatang.

4. Simpulan

Perhitungan dengan menggunakan metode *Full Costing* memperoleh hasil yang lebih tinggi dibandingkan dengan metode *Variable Costing* yang disebabkan oleh perbedaan perlakuan biaya *Overhead* pabrik. Dimana pada metode *Full Costing* semua elemen biaya baik biaya tetap maupun *Variable* dimasukkan ke dalam produk, sementara pada metode *Variable Costing* hanya biaya yang bersifat *Variable* saja. Sehingga terjadi perbedaan dalam hasil perhitungan yang disebabkan oleh perbedaan perlakuan terhadap biaya *Overhead* pabrik tetap. Perhitungan menggunakan metode *Full Costing* dan *Variable Costing* terdapat selisih biaya menurut perhitungan menggunakan metode *Full Costing*.

5. Daftar Rujukan

- Aftahira, N. (2019). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Pada PT. Kemilau Bintang Timur Kabupaten Luwu.
- Aisyah, S. (2021). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing dan Variable Costing (Studi Kasus Pada Perusahaan Tenun Gedogan Putri Rinjani Kembang Kerang Aikmel Lombok Timur Tahun 2020).