

## Analysis Of Calculation Of Cost Of Production Of Poached Egg Bakmi Using The Application Of The Full Costing Method In A Legiteat Noodle Business In Bengkulu City

### Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Bakmi Pouched Egg Dengan Penerapan Metode Full Costing Pada Usaha Mie Legiteat Kota Bengkulu

Nipa Holiza<sup>1</sup> Neri Susanti<sup>2</sup> Nenden Restu Hidayah<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Universitas Dehasen Bengkulu

Email: <sup>1</sup> [Nipa.holiza12@gmail.com](mailto:Nipa.holiza12@gmail.com)

#### How to Cite :

Holiza, N., Susanti, N., Hidayah, N, R., (2024). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Bakmi Pouched Egg Dengan Penerapan Metode Full Costing Pada Usaha Mie Legiteat Kota Bengkulu. Tractare Jurnal Ekonomi-Manajemen, 7 (1). DOI: <https://doi.org/10.62820/trt.v7i1>

#### ARTICLE HISTORY

Received [29 Mei 2024]

Revised [10 Juli 2024]

Accepted [22 Juli 2024]

#### KEYWORDS

Cost of Production, Full Costing

This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license



#### ABSTRAK

Harga pokok produksi dalam industri merupakan bagian terbesar dari biaya yang harus dikeluarkan perusahaan. Jika informasi biaya untuk pekerjaan atau proses tersedia dengan cepat, maka manajemen mempunyai dasar yang kuat untuk merencanakan kegiatannya. Perusahaan harus cermat dan rinci dalam membuat laporan keuangan terutama yang berkaitan dengan biaya produksi agar tidak terjadi penyimpangan-penyimpangan serta pemborosan biaya dalam proses produksi. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis analisis perhitungan harga pokok produksi bakmi pouched egg dengan penerapan metode full costing pada Usaha Mie Legiteat Kota Bengkulu. Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Metode deskriptif adalah suatu bentuk penelitian yang ditujukan untuk mendeskripsikan aktivitas yang sedang berlangsung. Hasil penelitian menunjukkan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Usaha Mie Legiteat Kota Bengkulu harga pokok produksi bakmi pouched egg permangkok adalah sebesar Rp. 7.705. Berdasarkan metode full costing diperoleh harga pokok produksi bakmi pouched egg permangkok sebesar Rp. 12.021. Adanya perbedaan perhitungan harga pokok produksi antara perhitungan perusahaan dengan metode full costing. Pada metode perusahaan hanya menghitung biaya bahan baku dan bahan penolong saja sedangkan metode full costing melakukan perhitungan yang lebih rinci dengan menghitung seluruh komponen biaya yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik dan biaya non produksi

#### ABSTRACT

The aim of this research is to analyze the basic cost calculation analysis for the production of pouched egg noodles using the full costing method in the Legiteat Noodle Business in Bengkulu City. The analytical method used

*in this research is the descriptive method. The descriptive method is a form of research aimed at describing ongoing activities. The results of the study show that the calculation of the cost of production carried out by the Legiteat Noodle Business in Bengkulu City, the cost of production of pouched egg noodles per bowl is Rp. 7,705. Based on the full costing method, the cost of production of pouched egg noodles per bowl is Rp. 12,021. There is a difference in the calculation of the cost of production between the company's calculation and the full costing method. In the company method, the cost of raw materials and auxiliary materials is only calculated, while the full costing method makes a more detailed calculation by calculating all cost components, namely raw material costs, labor costs, factory overhead costs and non-production costs.*

## PENDAHULUAN

Di era global seperti saat ini perusahaan diharuskan untuk meningkatkan efisiensi serta efektivitas proses produksinya agar dapat meningkatkan daya saingnya, untuk menghadapi persaingan di dunia global saat ini produsen harus tepat dalam menentukan metode perhitungan harga produksinya. Apabila perhitungan harga pokok produksi kurang tepat dalam perhitungannya, maka yang akan terjadi adalah harga barang produksi terlalu mahal sehingga produk tidak diminati konsumen, sebaliknya apabila harga terlalu rendah memang akan menarik minat konsumen untuk membeli produk hasil produksi perusahaan namun hal ini menyebabkan hasil penjualan tidak dapat menutup biaya produksi. Apabila keadaan ini terus berlanjut maka dapat menyebabkan kebangkrutan perusahaan. Peranan perhitungan harga pokok produksi sangat penting, hal ini berkaitan dengan persaingan harga jual produk dengan perusahaan-perusahaan lain yang sejenis. Akuntansi biaya dalam perhitungan harga pokok produksi berperan menetapkan, menganalisa dan melaporkan pos-pos biaya yang mendukung laporan keuangan sehingga dapat menunjukkan data yang wajar. Akuntansi biaya menyediakan data-data biaya untuk berbagai tujuan maka biaya-biaya yang terjadi dalam perusahaan harus digolongkan dan dicatat dengan sebenarnya, sehingga memungkinkan perhitungan harga pokok produksi secara teliti. Perhitungan harga pokok produksi adalah hal yang perlu diperhatikan dalam penentuan harga jual suatu produk. Perhitungan harga pokok produksi yang tepat dan akurat merupakan hal yang perlu dilakukan oleh setiap perusahaan, karena tanpa adanya perhitungan harga pokok produksi yang tepat dan akurat, perusahaan yang bersangkutan akan mengalami masalah dalam penentuan harga jual suatu produk. Bagi perusahaan dengan tujuan mencapai laba optimum, harga jual dan realisasi biaya produksi berpengaruh sangat besar terhadap ukuran keberhasilan pencapaian tujuan perusahaan yang bersangkutan dan memenangkan persaingan yang semakin tajam dengan perusahaan lain yang sejenis. Salah satu faktor yang sangat penting untuk mencapai hal tersebut adalah dengan mengefisienkan biaya produksi serendah-rendahnya sehingga akan memperbesar laba Mulyadi (2020:40).

Strategi efisiensi biaya produksi dan penetapan harga yang tepat harus diimbangi dengan peningkatan mutu produksi dan pelayanan terhadap kepuasan pelanggan, sehingga memiliki nilai kompetitif yang tinggi dengan produk-produk perusahaan lain yang sejenis. Kegiatan produksi memerlukan pengorbanan sumber ekonomi berupa berbagai jenis biaya untuk menghasilkan produk yang akan dipasarkan. Biaya-biaya ini akan menjadi dasar dalam penentuan Harga Pokok Produksi (HPP). Elemen-elemen yang membentuk HPP dapat dikelompokkan menjadi tiga golongan besar yakni bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Ketiga biaya tersebut harus dicatat dan diklasifikasikan secara cermat sesuai dengan jenis dan sifat biaya tersebut. Hal ini dimaksudkan untuk mempermudah perusahaan. mengetahui berapa besarnya biaya sebenarnya yang dikeluarkan perusahaan untuk menghasilkan suatu produk yang disebut dengan harga pokok produksi. Harga pokok produksi dalam industri merupakan bagian terbesar dari biaya yang harus dikeluarkan perusahaan. Jika informasi biaya untuk pekerjaan atau proses

tersedia dengan cepat, maka manajemen mempunyai dasar yang kuat untuk merencanakan kegiatannya. Perusahaan harus cermat dan rinci dalam membuat laporan keuangan terutama yang berkaitan dengan biaya produksi agar tidak terjadi penyimpangan-penyimpangan serta pemborosan biaya dalam proses produksi. Informasi harga pokok produksi dapat dijadikan titik tolak dalam menentukan harga jual yang tepat kepada konsumen dalam arti yang menguntungkan perusahaan dan menjamin kelangsungan hidup perusahaan. Dalam perhitungan harga pokok produksi terdapat beberapa metode seperti metode full costing dan variabel costing. Metode full costing menghitung seluruh biaya overhead pabrik yaitu biaya tetap dan biaya variabel dihitung sebagai harga produksi, sedangkan untuk metode variabel costing hanya menghitung biaya variabel saja tanpa memasukan biaya tetap. Metode variabel costing ini cocok digunakan untuk penetapan harga jual jangka pendek, sedangkan metode full costing lebih cocok digunakan untuk penetapan harga jangka Panjang. Usaha Mie Legiteat Kota Bengkulu adalah perusahaan industri rumah tangga yang tergolong kepada usaha kecil menengah (UKM) dan merupakan usaha yang menjual bakmi pouched Egg yang merupakan makanan mie yang terdiri dari mie, telur, ayam, bawang. Usaha Mie Legiteat Kota Bengkulu dalam menentukan perhitungan harga pokok produksi masih menggunakan metode yang sederhana yaitu hanya menghitung biaya bahan baku dan tenaga kerja saja sedangkan masih ada biaya overhead pabrik yang belum diperhitungkan dalam penentuan harga pokok produksi seperti biaya air, listrik, bahan bakar, biaya transportasi dan biaya penyusutan. Beberapa elemen biaya yang sebenarnya masuk pada perhitungan harga pokok produksi sangat mempengaruhi besarnya laba yang didapat Usaha Mie Legiteat Kota Bengkulu. Hal ini terjadi karena tidak terperinci dalam menghitung biaya produksi.

## LANDASAN TEORI

### Biaya

Konsep biaya merupakan konsep yang terpenting dalam akuntansi manajemen dan akuntansi biaya. Adapun tujuan memperoleh informasi biaya digunakan untuk proses perencanaan, pengendalian dan pembuatan keputusan. Menurut Supriyono (2019:58) biaya adalah "harga perolehan yang dikorbankan atau yang digunakan dalam rangka memperoleh penghasilan atau revenue dan akan dipakai sebagai pengurang penghasilan". Menurut Mulyadi (2020:9) dalam arti luas biaya adalah: "pengorbanan sumber ekonomis, yang diukur dalam satuan uang, yang terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu". Dalam arti sempit diartikan sebagai pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva yang disebut dengan istilah harga pokok, atau dalam pengertian lain biaya merupakan bagian dari harga pokok yang dikorbankan didalam suatu usaha untuk memperoleh penghasilan. Menurut Simamora (2021:44), biaya adalah "kas atau nilai setara kas yang dikorbankan untuk barang atau jasa yang diharapkan memberi manfaat pada saat ini atau di masa mendatang bagi organisasi, dalam hal ini perusahaan". Jadi menurut beberapa pengertian di atas, dapat disimpulkan bahwa biaya merupakan kas atau nilai ekuivalen kas yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk mendapatkan barang atau jasa yang diharapkan guna untuk memberikan suatu manfaat yaitu peningkatan laba.

### Produksi

Menurut Assauri (2019:11) produksi adalah "segala kegiatan dalam menciptakan dan menambah kegunaan (utility) sesuatu barang atau jasa, untuk kegiatan mana dibutuhkan faktor-faktor produksi dalam ilmu ekonomi berupa tanah, tenaga kerja dan skill". Sedangkan menurut Sudarman (2019:103), produksi adalah "segala kegiatan yang bertujuan untuk meningkatkan atau menambah guna atas suatu benda, atau segala kegiatan yang ditujukan untuk memuaskan orang lain melalui pertukaran". Dari definisi di atas dapat disimpulkan bahwa produksi merupakan suatu kegiatan untuk mentransformasikan faktor-faktor produksi, sehingga dapat meningkatkan atau

menambah faidah bentuk, waktu dan tempat suatu barang atau jasa untuk memenuhi kebutuhan manusia yang diperoleh melalui pertukaran.

### **Biaya Produksi**

Menurut Bastian dan Nurlela (2019:42), biaya produksi adalah “jumlah dari tiga elemen biaya : biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik”. Sedangkan menurut Mulyadi (2020:16), biaya produksi adalah “biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pengelolaan bahan baku menjadi produk, yang digunakan untuk menghitung biaya produk jadi dan biaya produk yang pada akhir periode akuntansi masih belum selesai diproses”. Dari pendapat tersebut di atas peneliti menyimpulkan biaya produksi adalah biaya-biaya yang terjadi untuk mengelola bahan baku menjadi barang jadi yang siap untuk dijual, baik langsung maupun yang tidak langsung berhubungan proses produksi.

### **Harga Pokok Produksi**

Harga pokok produksi mempunyai pengaruh yang besar dalam menentukan harga pokok penjualan perusahaan manufaktur. Harga pokok penjualan dalam perusahaan manufaktur baru dapat dihitung apabila harga pokok produksinya diketahui. Untuk memperoleh nilai harga pokok produksi tentunya kita harus mengumpulkan dan menyeleksi biaya - biaya apa saja yang termasuk kedalamnya. Setelah semua biaya terkumpul baru kita dapat memperhitungkan berapa besarnya harga pokok produksi sesuai dengan ketentuan yang ada. Hansen dan Mowen (2019:162) menjelaskan pengertian harga pokok produksi adalah “harga pokok produksi adalah biaya dari bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung pada produk dengan penelusuran langsung dengan dibebankan biaya overhead pabrik dengan menggunakan penelusuran penggerak dan alokasi”. Pengertian yang lain dikemukakan oleh Mulyadi (2020:17) berpendapat harga pokok produksi adalah “biaya - biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi sebuah produk”.

## **METODE PENELITIAN**

### **Metode Analisis**

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif, menurut Sugiyono (2019 : 206), deskriptif kuantitatif yaitu statistik yang digunakan dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi yaitu penulis meneliti data-data yang berhubungan dengan elemen-elemen harga pokok produk yang dianggarkan dan data-data yang diperoleh dibahas dengan melakukan perhitungan biaya produksi yang sesungguhnya.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Pembahasan**

Berdasarkan hasil penelitian maka dapat diketahui bahwa terdapat perbedaan jumlah harga pokok untuk memproduksi bakmi pouched egg dari bulan Oktober 2023 sampai Februari 2024 sebanyak 2.050 mangkok antara perhitungan yang dilakukan oleh Usaha Mie Legiteat Kota Bengkulu dengan perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing menurut teori Mulyadi. Adapun perbedaannya dapat dilihat pada tabel berikut ini.

**Tabel 1. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Bakmi Pouched Egg pada Usaha Mie Legiteat Kota Bengkulu Dengan Metode Full Costing**

Komponen Biaya Produksi	Harga Pokok Produksi	
	Teori Mulyadi	Usaha Mie Legiteat
1. Biaya bahan baku	2,484,000	2,484,000
2. Biaya tenaga kerja langsung	8,750,000	
3. Biaya overhead pabrik		
a. Biaya bahan penolong	13,312,000	13,312,000
b. Biaya penyusutan peralatan	96,500	
Total Harga Pokok Produksi (Rupiah)	24,642,500	15,796,000
Total Produk (mangkok)	2,050	2,050
Total Harga Pokok Produksi Permangkok	12,021	7,705

Sumber : Hasil Penelitian dan Data Diolah, 2024

Berdasarkan hasil penelitian maka dapat dilihat bahwa perhitungan harga produksi bakmi pouched egg pada Usaha Mie Legiteat Kota Bengkulu total harga pokok produksi yang harus dikeluarkan untuk memproduksi 2.050 mangkok bakmi pouched egg adalah sebesar Rp. 15.796.000,- sehingga harga pokok produksi 1 mangkok sebesar Rp. 7.705,-. Sedangkan menurut teori full costing perhitungan harga pokok produksi untuk memproduksi 2.050 mangkok bakmi pouched egg i membutuhkan biaya produksi sebesar Rp. 24.642.500 sehingga harga pokok produksi untuk 1 mangkok bakmi pouched egg i sebesar Rp. 12.021,-. Hasil perhitungan menggunakan metode full costing harga pokok produksi jauh lebih tinggi dari pada hasil perhitungan menurut perusahaan, hal ini disebabkan karena perusahaan tidak memasukan semua jenis biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi bakmi pouched egg dan perusahaan hanya menghitung biaya produksi dari total biaya bahan baku dan bahan penolong sedangkan komponen biaya produksi yang lainnya tidak dihitung oleh perusahaan karena dimasukan kedalam biaya operasional seperti biaya tenaga kerja, biaya listrik, biaya penyusutan. Sedangkan untuk metode full costing menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi bakmi pouched egg.

Kecilnya biaya produksi yang dihitung perusahaan akan berakibat terhadap jumlah keuntungan yang diperoleh perusahaan karena perusahaan akan menetapkan jumlah laba berdasarkan biaya produksi yang dikeluarkan. Hal inilah yang menyebabkan bahwa perusahaan sudah beranggapan memperoleh keuntungan yang cukup besar tetapi kenyataannya masih terdapat beberapa biaya yang belum dihitung. Untuk itu perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing lebih baik digunakan untuk menghitung harga pokok produksi. Hal ini dikarenakan penghitungan metode Full Costing lebih rinci dalam memasukkan komponen biaya produksi sesuai dengan teori yang disampaikan oleh Mulyadi. Sedangkan penghitungan yang dilakukan perusahaan belum secara menyeluruh memasukkan komponen biaya yang seharusnya diperhitungkan dalam menetapkan harga pokok produksi seperti biaya overhead pabrik yang belum semuanya dihitung, sehingga nilai yang dihasilkan lebih rendah dibanding penghitungan harga pokok produksi dengan metode Full Costing. Untuk penghitungan harga jual dengan metode Full Costing akan mengurangi jumlah laba yang dihasilkan, hal ini disebabkan karena Full Costing memperhitungkan biaya lebih rinci dan jumlahnya lebih tinggi

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat diambil kesimpulan :

1. Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Usaha Mie Legiteat Kota Bengkulu harga pokok produksi bakmi pouched egg permangkok adalah sebesar Rp. 7.705.-..
2. Berdasarkan metode full costing diperoleh harga pokok produksi bakmi pouched egg permangkok sebesar Rp. 12.021,-.
3. Adanya perbedaan perhitungan harga pokok produksi antara perhitungan perusahaan dengan metode full costing. Pada metode perusahaan hanya menghitung biaya bahan baku dan bahan penolong saja sedangkan metode full costing melakukan perhitungan yang lebih rinci dengan menghitung seluruh komponen biaya yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik dan biaya non produksi.

#### **Saran**

1. Diharapkan kepada Usaha Mie Legiteat Kota Bengkulu untuk dapat menerapkan perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode full costing dengan memasukan seluruh biaya produksi.
2. Diharapkan untuk menghitung semua biaya secara rinci agar tidak salah dalam penetapan harga jual.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Assauri. Sofjan. 2019. Manajemen Produksi dan Operasi. Edisi Revisi. Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia. Jakarta
- Bastian Bustami dan Nurlela. 2019. Akuntansi Biaya : Kajian Teori dan aplikasi. Graha Ilmu. Jakarta
- Daljono. 2021. Akuntansi Biaya 1. Bandung. Akademi Akuntansi Bandung.
- Faradela, Niken. 2022. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada Usaha Tempe Makmur Yaya Tebeng Kota Bengkulu. Jurnal Media Wahana Ekonomika, Vol. 18 No.4,
- Hansen dan Mowen. 2019. Akuntansi Manajerial. Buku 1 edisi 8. Jakarta: Salemba Empat
- Mulyadi. 2020. Akuntansi Biaya. Edisi 5. Yogyakarta. Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen. YKPN
- Priantono, Seger. 2022. Analisis Penerapan Metode Full Costing Pada Ud Ratna Jaya Probolinggo. Jurnal Ilmu Manajemen, Ekonomi Dan Kewirausahaan Vol.1, No.1
- Santoso. 2019. Akuntansi Biaya Perencanaan Dan Pengendalian Biaya Serta Pembuatan Keputusan. Yogyakarta. BPFE Universitas Gadjah Mada.
- Simamora. Henry. 2021. Akuntansi Basis Pengambilan Keputusan Bisnis. Jilid II. Jakarta: Salemba Empat.
- Subagyo Pangestu. 2021. Manajemen Operasi. Cetakan pertama. BPFE. Yogyakarta
- Sudarman. 2019. Akuntansi dan Analisis Biaya Suatu Pendekatan Terhadap Tingkah Laku Biaya. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sugiyono. 2019. Metode Penelitian Kualitatif Kuantitatif dan R&D. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Supriyono. 2019. Akuntansi Biaya Pengumpulan Dan Penentuan Harga Pokok. Yogyakarta. BPFE Universitas Gadjah Mada.
- Tandirerung, Femmy Irvina. 2023. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Rumah Makan Riko Samarinda. Jurnal Ilmu Akuntansi Mulawarman (JIAM), Vol. 8 (3)