

Perhitungan *Cost of Goods Manufactured* pada Perusahaan Mikro: Pendekatan *Full Costing* (Studi Kasus)

Sandra Iriawan^a, Windy Sharlina Indrianti^b, Hikmahwati^{c*}

^{abc}Prodi Akuntansi, Politeknik Negeri Banjarmasin, Indonesia

*Corresponding Author: hikmahwati@poliban.ac.id

Abstract

Manufacturing companies in making their products must carry out activities as effectively and efficiently as possible, including by calculating the cost of goods manufactured appropriately. Donat Ardika is a micro-scale manufacturing company. The calculation of the cost of goods manufactured by Donat Ardika is still not in accordance with the concept of cost accounting because it has not classified the right costs and has never calculated the amount of depreciation of fixed assets so that it affects the recognition of profits calculated by the company. This study aims to calculate the cost of goods sold at Donat Ardika. The type of research conducted is a case study with a descriptive approach. The data collection methods used are interview and documentation methods. The results showed that there were differences in the calculation of the cost of goods between what the company did and what used the full costing method. The difference in charging production costs carried out by the company affects the calculation of gross profit received so that there is a difference in gross profit of Rp 115,531,563.

Keywords: *Cost of Goods Manufactured; Cost of Goods Process Method; Full Costing; Production Cost*

Abstrak

Perusahaan manufaktur dalam membuat produknya harus melakukan kegiatan seefektif dan seefisien mungkin, di antaranya dengan menghitung harga pokok produksi dengan tepat. Donat Ardika merupakan perusahaan manufaktur yang berskala mikro. Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Donat Ardika masih belum sesuai dengan konsep akuntansi biaya karena belum melakukan penggolongan biaya yang tepat dan belum pernah menghitung besar penyusutan aset tetap sehingga berpengaruh terhadap pengakuan laba yang diperhitungkan oleh perusahaan. Penelitian ini bertujuan untuk menghitung harga pokok produk pada Donat Ardika. Jenis penelitian yang dilakukan adalah studi kasus dengan pendekatan deskriptif. Metode yang digunakan dalam melakukan pengumpulan data adalah metode wawancara dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produk antara yang dilakukan perusahaan dengan yang menggunakan metode *full costing*. Perbedaan pembebanan biaya produksi yang dilakukan perusahaan berpengaruh pada perhitungan laba kotor yang diterima oleh perusahaan sehingga terdapat selisih

kurang perolehan laba kotor sebesar Rp 115.531.563.

Kata kunci: Biaya Produksi; *Full Costing*; Harga Pokok Produksi; Metode Harga Pokok Proses

@IJAAP 2023 published by Politeknik Negeri Banjarmasin. All rights reserved

1. Pendahuluan

Perusahaan industri (manufaktur) adalah suatu perusahaan yang aktivitas utamanya adalah membeli bahan baku (*raw material*) kemudian diproses untuk menjadi barang jadi (*finished goods*) dan kemudian dijual (Sukamulja, 2021). Perusahaan manufaktur harus melakukan kegiatan seefektif dan seefisien mungkin, di antaranya dengan menghitung harga pokok produksi secara tepat, yaitu tidak terlalu rendah dan tidak terlalu tinggi (Suryadi, 2018). Apabila harga pokok produksi terlalu rendah dari biaya yang dikeluarkan, maka secara tidak langsung akan mempengaruhi kelangsungan hidup perusahaan. Sebaliknya, apabila perhitungan harga pokok produksi terlalu tinggi dari biaya yang dikeluarkan, maka akan menyebabkan barang tersebut tidak laku dijual karena tidak terjangkau oleh daya beli konsumen yang mengakibatkan perusahaan mengalami kerugian.

Dunia et al. (2019) menyatakan biaya adalah pengeluaran- pengeluaran atau nilai pengorbanan untuk memperoleh barang atau jasa yang berguna untuk masa yang akan datang, atau mempunyai manfaat melebihi satu periode akuntansi tahunan. Dalam arti luas, biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang dalam usahanya untuk mendapatkan sesuatu untuk mencapai tujuan tertentu baik yang sudah terjadi dan belum terjadi/baru direncanakan (Sujarweni, 2021), sedangkan menurut Mulyadi (2018), biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Jadi, ada 4 unsur pokok dalam definisi biaya tersebut. *Pertama*, biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi. *Kedua*, diukur dalam satuan uang. *Ketiga*, yang telah terjadi atau yang secara potensial akan terjadi. *Keempat*, pengorbanan tersebut untuk tujuan tertentu.

Harga pokok produksi atau *product cost* merupakan elemen penting untuk menilai keberhasilan (*performance*) dari perusahaan dagang maupun manufaktur (Badriah et al., 2019). Perhitungan harga pokok produksi harus didukung oleh perhitungan akuntansi biaya yang memadai, agar pelaksanaan proses produksi dapat dikendalikan dalam mencapai hasil kegiatan produksi dan dapat dilakukan secara efisien, efektif dan ekonomi (Rivaldy & Dupri, 2023). Harga pokok produksi adalah akumulasi dari biaya-biaya yang dikorbankan untuk proses produksi yang diukur dengan satuan uang sehingga menghasilkan suatu produk dalam satu periode. Harga

pokok produksi adalah biaya yang terkait dengan fungsi yang timbul dalam pengolahan bahan menjadi produk jadi sampai akhirnya produk tersebut siap dijual (Dewi & Kristanto, 2017; Iqbal & Setiawan, 2019).

Metode penentuan harga pokok produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi. Dalam hal ini, terdapat dua pendekatan yaitu *full costing* dan *variable costing* (Octavia & Ervina, 2023; Yuliyanti & Saputra, 2017). *Full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik berperilaku variabel maupun tetap (Badriah et al., 2019; Budi & Asmonah, 2023).

Objek penelitian yang diteliti penulis adalah Donat Ardika Banjarmasin, sebuah *home industry* yang memproduksi donat kentang. Dalam sehari, Donat Ardika menghasilkan kurang lebih sekitar 2.200 donat kentang. Produksi donat kentang tersebut belum melakukan penggolongan biaya produksi dengan menggunakan konsep akuntansi biaya yang menyebabkan harga pokok produksi kurang tepat sehingga berpengaruh pada harga jual dan laba yang diperoleh. Agar kesalahan pada perhitungan biaya produksi dapat dihindari, maka diperlukan metode perhitungan yang baik dan benar. Menurut pemilik usaha, biaya produksi hanya terdiri dari biaya bahan baku dan biaya lainnya, sedangkan menurut konsep akuntansi biaya, biaya produksi adalah biaya yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik (Eku et al., 2021). Artinya, usaha tersebut belum memperhatikan perhitungan biaya produksi secara detail dengan menggunakan konsep akuntansi biaya.

Pada Donat Ardika proses produksi dilakukan secara rutin dengan menghasilkan produk yang sama dari hari ke hari. Karenanya, perusahaan lebih sesuai jika menghitung harga pokok produksinya menggunakan harga pokok proses, sedangkan dalam menentukan biaya produksinya lebih cocok menggunakan metode *full costing* karena *full costing* menampilkan biaya overhead secara menyeluruh, sedangkan variabel costing tidak menyeluruh.

2. Metode Penelitian

Jenis dan Pendekatan Penelitian

Jenis penelitian yang diterapkan oleh penulis merupakan penelitian studi kasus. Studi kasus merupakan penelitian mengenai manusia, peristiwa, latar secara mendalam yang bertujuan untuk mendapatkan gambaran mendalam tentang suatu kasus yang sedang diteliti (Sujarweni, 2021). Pada penelitian ini, penulis menggunakan pendekatan deskriptif. Metode analisis deskriptif

adalah menganalisis dan menggambarkan kondisi suatu objek penelitian dengan informasi yang diperoleh dari hasil wawancara. Yang menjadi objek dalam penelitian ini adalah perusahaan Donat Ardika yang beralamat di Jl. Belitung Darat Gang AA No. 26 Banjarmasin.

Jenis, Sumber, dan Metode Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini, jenis data yang digunakan adalah data kuantitatif. Menurut Sugiono (2021), data kuantitatif merupakan data yang dipaparkan dalam bentuk angka-angka. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data sekunder. Dalam pengumpulan data pada Donat Ardika, peneliti melakukan wawancara dan berdiskusi secara langsung dengan pihak-pihak yang terkait dengan penelitian dan melalui dokumentasi dengan cara mengumpulkan data-data yang dibutuhkan untuk penelitian.

Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang diterapkan dalam penelitian ini ada beberapa tahapan. *Pertama* mengumpulkan informasi mulai dari sejarah berdirinya hingga proses pembuatan produk. *Kedua*, melakukan penggolongan biaya produksi yang sesuai dengan teori akuntansi biaya. *Ketiga*, menghitung penyusutan aktiva tetap yang digunakan. *Keempat* melakukan perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan metode harga pokok proses *Full Costing*. *Kelima*, membuat laporan biaya produksi. *Keenam*, mencatat jurnal biaya produksi. *Ketujuh*, menarik kesimpulan dan saran yang ditentukan pada usaha donat.

3. Hasil dan Pembahasan

Penggolongan Biaya

Proses pembuatan donat kentang berlangsung secara massal dengan menggunakan metode harga pokok proses dimana biaya produksi dikumpulkan untuk menghitung harga pokok pada setiap akhir periode yang bersangkutan. Berdasarkan penelitian penulis, perusahaan menggolongkan biaya menjadi 3 (tiga), yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya lain-lain. Dilihat dari segi akuntansi biaya, Donat Ardika masih belum menggolongkan biaya dengan tepat. Penggolongan biaya bahan baku dan biaya bahan penolong masih belum sesuai, salah dalam memasukkan biaya tenaga kerja yang bersifat langsung maupun tidak langsung, serta tidak menggolongkan biaya *overhead* pabrik yang memuat perhitungan penyusutan aktiva tetap yang digunakan dan biaya lain-lainnya. Oleh karena itu, penulis menyarankan penggolongan biaya sebagai berikut:

Tabel 2. Penggolongan Biaya Donat Kentang

No	Jenis Biaya	Keterangan
1	Biaya Bahan Baku	Tepung terigu, kentang, telur, mentega, ragi, minyak
2	Biaya Bahan Penolong	Meses, coklat, kacang, oreo, kantong plastik
3	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Upah karyawan produksi
4	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Biaya listrik, biaya air, biaya sewa tempat, biaya bahan bakar (gas elpiji), dan penyusutan aktiva tetap

Perhitungan Biaya Produksi

Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan Perusahaan Donat Ardika kurang tepat karena pengelompokan biaya-biaya dilakukan dengan kurang teliti. Hal ini berpengaruh terhadap perhitungan biaya produksi. Perusahaan Donat Ardika dalam menghitung harga pokok produksi menggabungkan produk secara keseluruhan dan tidak diklasifikasikan berdasarkan produk yang dihasilkan. Perusahaan mengelompokkan biaya menjadi 3 bagian: bahan baku, tenaga kerja, dan biaya lain lain. Adapun rincian biayanya, *pertama* bahan baku terdiri dari tepung terigu, kentang, telur, gula pasir, mentega, ragi, minyak, meses, coklat, kacang, dan oreo. *Kedua*, tenaga kerja terdiri dari bagian produksi dan bagian pemasaran. *Ketiga*, biaya lain lain terdiri dari biaya listrik, biaya air, biaya sewa tempat, biaya bahan bakar (gas elpiji), biaya ganti oli karyawan pemasaran, dan kantong plastik. Di bawah ini adalah rekapitulasi jumlah seluruh biaya produksi menurut perusahaan selama bulan Januari-Maret 2022.

Tabel 3. Rekapitulasi Biaya Produksi Menurut Perusahaan untuk Januari-Maret 2022

Bulan	Jenis Biaya	Jumlah
Januari	Biaya bahan baku	Rp 44.898.000
	Biaya tenaga kerja	Rp 44.100.000
	Biaya lain-lain	Rp 10.716.000
Februari	Biaya bahan baku	Rp 41.691.000
	Biaya tenaga kerja	Rp 40.950.000
	Biaya lain-lain	Rp 9.972.000
Maret	Biaya bahan baku	Rp 46.501.500
	Biaya tenaga kerja	Rp 45.675.000
	Biaya lain-lain	Rp 11.038.000
Total		Rp 295.541.500

Berdasarkan hasil perhitungan harga pokok produksi di atas diperoleh total sebesar Rp 295.541.500 untuk menghasilkan 182.600 donat kentang yang terdiri dari 3 jenis topping berbeda pada bulan Januari-Maret 2022. Dan

diperoleh laba kotor sebesar Rp 69.658.500 yang diperoleh dari total penjualan sekitar Rp 365.200.000 dikurang dengan harga pokok produksi sebesar Rp 285.541.500. Berikut ini adalah tabel alokasi harga pokok produksi sebesar Rp 285.913.500 untuk setiap jenis produk donat kentang.

Tabel 4. Alokasi Harga Pokok Produk Donat Kentang Menurut Perusahaan

Jenis Biaya	Persentase			Total
	Donat (meses)	Donat (coklat kacang)	Donat (oreo)	
	50%	25%	25%	
Biaya bahan baku	Rp 66.545.250	Rp 33.272.625	Rp 33.272.625	Rp 133.090.500
Biaya tenaga kerja	Rp 65.362.500	Rp 32.681.250	Rp 32.681.250	Rp 130.725.000
Biaya lain-lain	Rp 15.863.000	Rp 7.931.500	Rp 7.931.500	Rp 31.726.000
Jumlah	Rp 147.770.750	Rp 73.885.375	Rp 73.885.375	Rp 295.541.500

Setelah biaya produksi diklasifikasi ulang berdasarkan ketentuan akuntansi biaya, yang terdiri dari bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik berperilaku variabel maupun tetap (Budi & Asmonah, 2023), maka didapatkan hasil perhitungan biaya produksi donat kentang pada bulan Januari-Maret pada Donat Ardika sebagai berikut:

Tabel 5. Perhitungan Biaya Produksi Donat Ardika bulan Januari-Maret 2022

Donat Kentang (Meses)					
Biaya bahan baku:					
Tepung terigu	83	Karung	x	Rp 215.000	/ karung = Rp 17.845.000
Kentang	166	Kg	x	Rp 15.000	/ kg = Rp 2.490.000
Telur	166	Rak	x	Rp 35.000	/ kg = Rp 5.810.000
Gula pasir	415	Kg	x	Rp 14.000	/ kg = Rp 5.810.000
Mentega	249	Kg	x	Rp 40.000	/ kg = Rp 9.960.000
Ragi	41,5	Bungkus	x	Rp 42.500	/ bungkus = Rp 1.763.750
Minyak	41,5	Dus	x	Rp 270.000	/ dus = Rp 11.205.000
Total biaya bahan baku					Rp 54.883.750
Biaya bahan penolong:					
Meses	332	Kg	x	Rp 24.000	/ kg = Rp 7.968.000
Kantong plastik	456,5	Pak	x	Rp 27.000	/ pak = Rp 12.325.500
Total biaya bahan penolong					Rp 20.293.500
Biaya tenaga kerja langsung:					
Karyawan produksi	Rp 16.600.000	x	50%	=	Rp 8.300.000
Total biaya tenaga kerja langsung					Rp 8.300.000
Biaya overhead pabrik					
Biaya listrik	Rp 1.150.000	x	50%	=	Rp 575.000
Biaya air	Rp. 700.000	x	50%	=	Rp 350.000
Biaya sewa tempat	Rp. 1.500.000	x	50%	=	Rp 750.000

Biaya gas elpiji	Rp. 2.075.000	x	50%	=	Rp 1.037.500
Penyusutan aktiva tetap	Rp. 243.438	x	50%	=	Rp 121.719
Total biaya <i>overhead</i> pabrik					Rp 2.834.219
Total biaya produksi donat kentang Meses					Rp 86.311.469

Donat Kentang (Coklat Kacang)

Biaya Bahan Baku :

Tepung terigu	41,5	Karung	x	Rp 215.000	/ karung	=	Rp 8.922.500
Kentang	83	Kg	x	Rp 15.000	/ kg	=	Rp 1.245.000
Telur	83	Rak	x	Rp 35.000	/ kg	=	Rp 2.905.000
Gula pasir	207,5	Kg	x	Rp 14.000	/ kg	=	Rp 2.905.000
Mentega	124,5	Kg	x	Rp 40.000	/ kg	=	Rp 4.980.000
Ragi	20,75	Bungkus	x	Rp 42.500	/ bungkus	=	Rp 881.875
Minyak	20,75	Dus	x	Rp 270.000	/ dus	=	Rp 5.602.500
				Total biaya bahan baku			Rp 54.883.750

Biaya bahan penolong:

Coklat	166	Kg	x	Rp 30.000	/ kg	=	Rp 4.980.000
Kacang	41,5	Kg	x	Rp 10.000	/ kg	=	Rp 415.000
Kantong plastik	228,25	Pak	x	Rp 27.000	/ pak	=	Rp 6.162.750
				Total biaya bahan penolong			Rp 20.293.500

Biaya tenaga kerja langsung:

Karyawan produksi	Rp 16.600.000	x	25%	=	Rp 4.150.000
Total biaya tenaga kerja langsung					Rp 4.150.000

Biaya *overhead* pabrik

Biaya listrik	Rp 1.150.000	x	25%	=	Rp 287.500
Biaya air	Rp 700.000	x	25%	=	Rp 175.000
Biaya sewa tempat	Rp 1.500.000	x	25%	=	Rp 375.000
Biaya gas elpiji	Rp 2.075.000	x	25%	=	Rp 518.750
Penyusutan aktiva tetap	Rp 243.438	x	25%	=	Rp 60.859
Total biaya <i>overhead</i> pabrik					Rp 1.417.109

Total biaya produksi donat kentang Coklat Kacang **Rp 44.566.734**

Donat Kentang (Oreo)

Biaya bahan baku:

Tepung terigu	41,5	Karung	x	Rp 215.000	/ karung	=	Rp 8.922.500
Kentang	83	Kg	x	Rp 15.000	/ kg	=	Rp 1.245.000
Telur	83	Rak	x	Rp 35.000	/ kg	=	Rp 2.905.000
Gula pasir	207,5	Kg	x	Rp 14.000	/ kg	=	Rp 2.905.000
Mentega	124,5	Kg	x	Rp 40.000	/ kg	=	Rp 4.980.000
Ragi	20,75	Bungkus	x	Rp 42.500	/ bungkus	=	Rp 881.875
Minyak	20,75	Dus	x	Rp 270.000	/ dus	=	Rp 5.602.500
				Total biaya bahan baku			Rp 27.441.875

Biaya bahan penolong:

Oreo	166	Kg	x	Rp 60.000	/ kg	=	Rp 9.960.000
Kantong plastik	228,25	Pak	x	Rp 27.000	/ pak	=	Rp 6.162.750
				Total biaya bahan penolong			Rp 16.122.750

Biaya tenaga kerja langsung:

Karyawan produksi	Rp 16.600.000	x	25%	=	Rp 4.150.000
Total biaya tenaga kerja langsung					Rp 4.150.000

Biaya overhead pabrik

Biaya listrik	Rp 1.150.000	x	25%	=	Rp 287.500
Biaya air	Rp. 700.000	x	25%	=	Rp 175.000
Biaya sewa tempat	Rp. 1.500.000	x	25%	=	Rp 375.000
Biaya gas elpiji	Rp. 2.075.000	x	25%	=	Rp 518.750
Penyusutan aktiva tetap	Rp. 243.438	x	25%	=	Rp 60.859
Total biaya overhead pabrik					Rp 1.417.109
Total biaya produksi donat kentang Oreo					Rp 49.131.734

Berdasarkan hasil perhitungan terdapat perbedaan pembebanan biaya produksi menurut perusahaan dan berdasarkan perhitungan *full costing*. Menurut perusahaan perhitungan biaya produksi donat (meses) adalah sebesar Rp 147.770.750, dengan rincian biaya bahan baku sebesar Rp 66.545.250, biaya tenaga kerja sebesar Rp 66.545.250, dan biaya lain-lain sebesar Rp 15.863.000. Sedangkan menurut perhitungan *full costing*, biaya produksi donat (meses) adalah sebesar Rp 86.311.469, dengan rincian biaya bahan baku sebesar Rp 54.883.750, biaya bahan penolong sebesar Rp 20.293.500, biaya tenaga kerja sebesar Rp 8.300.000, dan biaya overhead pabrik sebesar Rp 2.834.219. Artinya, perusahaan membebankan biaya produksi lebih besar dari pada perhitungan berdasarkan *full costing*, yaitu sebesar Rp 61.459.281 (Rp 147.770.750 - Rp 86.311.469).

Perhitungan biaya produksi donat (Coklat Kacang) menurut perusahaan adalah sebesar Rp 44.566.734, dengan rincian biaya bahan baku sebesar Rp 33.272.625, biaya tenaga kerja sebesar Rp 32.681.250, dan Biaya lain-lain sebesar Rp 7.931.500. sedangkan menurut perhitungan *full costing* biaya produksi Donat (coklat kacang) adalah sebesar Rp 54.883.750, dengan rincian biaya bahan baku sebesar Rp 27.441.875, Biaya bahan penolong sebesar Rp 11.557.750, biaya tenaga kerja sebesar Rp 4.150.000, dan Biaya overhead pabrik sebesar Rp 1.417.109. Artinya perusahaan membebankan biaya produksi lebih kecil dari pada perhitungan berdasarkan *full costing*, yaitu sebesar Rp 10.317.016 (Rp 44.566.734 - Rp 54.883.750).

Perhitungan biaya produksi donat (Oreo) menurut perusahaan adalah sebesar Rp 73.885.375, dengan rincian biaya bahan baku sebesar Rp 33.272.625, biaya tenaga kerja sebesar Rp 32.681.250, dan Biaya lain-lain sebesar Rp 7.931.500. sedangkan menurut perhitungan *full costing* biaya produksi Donat (coklat kacang) adalah sebesar Rp 49.131.734, dengan rincian biaya bahan baku sebesar Rp 27.441.875, Biaya bahan penolong sebesar Rp 16.122.750, biaya tenaga kerja sebesar Rp 4.150.000, dan Biaya

overhead pabrik sebesar Rp 1.417.109. Artinya perusahaan membebankan biaya produksi lebih besar dari pada perhitungan berdasarkan *full costing* yaitu sebesar Rp 24.753.641 (Rp 73.885.375 - Rp 49.131.734).

Laporan Biaya Produksi yang disarankan

Kesalahan pembebanan yang dilakukan oleh perusahaan berdampak pada perhitungan biaya produksi. Adapun laporan biaya produksi yang disarankan kepada Donat Ardika berdasarkan perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan konsep akuntansi biaya dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 6. Laporan Biaya Produksi Pembuatan Donat Kentang (Meses) pada Donat Ardika Bulan Januari-Maret 2022

Data produksi:			
Dimasukkan dalam proses			91.300
Produk jadi yang ditransfer ke gudang			-
Produk dalam proses akhir			-
Jumlah produk yang dihasilkan			91.300
Biaya yang dibebankan dalam bulan Januari-Maret 2022:			
		Total	Per unit donat
Biaya bahan baku	Rp	54.883.750	Rp 601,14
Biaya bahan penolong	Rp	20.293.500	Rp 222,27
Biaya tenaga kerja langsung	Rp	8.300.000	Rp 90,91
Biaya <i>overhead</i> pabrik	Rp	2.834.219	Rp 31,04
Jumlah	Rp	86.311.469	Rp 945
Perhitungan biaya:			
Harga pokok produk jadi yang ditransfer ke gudang			
91.300 x Rp 945			Rp 86.311.469
Jumlah produk yang dibebankan			Rp 86.311.469

Tabel 7. Laporan Biaya Produksi Pembuatan Donat Kentang (Coklat Kacang) pada Donat Ardika Bulan Januari-Maret 2022

Data produksi:			
Dimasukkan dalam proses			45.650
Produk jadi yang ditransfer ke gudang			-
Produk dalam proses akhir			-
Jumlah produk yang dihasilkan			45.650
Biaya yang dibebankan dalam bulan Januari-Maret 2022:			
		Total	Per unit donat
Biaya bahan baku	Rp	27.411.875	Rp 601,14

Biaya bahan penolong	Rp	11.557.750	Rp	253,18
Biaya tenaga kerja langsung	Rp	4.150.000	Rp	90,91
Biaya <i>overhead</i> pabrik	<u>Rp</u>	<u>1.417.109</u>	<u>Rp</u>	<u>31,04</u>
Jumlah	Rp	44.566.734	Rp	976
Perhitungan biaya:				
Harga pokok produk jadi yang ditransfer ke gudang				
45.650 x Rp 976			<u>Rp</u>	<u>44.566.734</u>
Jumlah produk yang dibebankan			<u>Rp</u>	<u>44.566.734</u>

Tabel 8. Laporan Biaya Produksi Pembuatan Donat Kentang (Oreo) pada Donat Ardika Bulan Januari-Maret 2022

Data produksi:				
Dimasukkan dalam proses				45.650
Produk jadi yang ditransfer ke gudang				-
Produk dalam proses akhir				-
Jumlah produk yang dihasilkan				45.650
Biaya yang dibebankan dalam bulan Januari-Maret 2022:				
		Total		Per unit donat
Biaya bahan baku	Rp	27.441.875	Rp	601,14
Biaya bahan penolong	Rp	16.122.750	Rp	353,18
Biaya tenaga kerja langsung	Rp	4.150.000	Rp	90,91
Biaya <i>overhead</i> pabrik	<u>Rp</u>	<u>1.417.109</u>	<u>Rp</u>	<u>31,04</u>
Jumlah	Rp	49.131.734	Rp	1.076
Perhitungan biaya:				
Harga pokok produk jadi yang ditransfer ke gudang				
45.650 x Rp 1.076			<u>Rp</u>	<u>49.131.734</u>
Jumlah produk yang dibebankan			<u>Rp</u>	<u>49.131.734</u>

Jurnal yang Disarankan Penulis

Pencatatan jurnal pada metode ini berdasarkan unsur-unsur biaya, yaitu biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Setelah melakukan perhitungan untuk harga pokok produksi pada masing-masing jenis donat kentang, berikut adalah daftar jurnal yang disarankan oleh penulis untuk ketiga jenis donat kentang selama bulan Januari-Maret 2022:

a. Biaya produksi pembuatan donat kentang (Meses) pada bulan Januari-Maret 2022 dicatat dengan jurnal sebagai berikut:

1). Jurnal untuk mencatat biaya bahan baku donat kentang

BDP – Biaya bahan baku Rp 54.883.750

Persediaan bahan baku Rp 54.883.750

- 2). Jurnal untuk mencatat biaya bahan penolong donat kentang
 - BDP – Biaya bahan penolong Rp 20.293.500
 - Persediaan bahan penolong Rp 20.293.500
 - 3). Jurnal untuk mencatat biaya tenaga kerja langsung donat kentang
 - BDP – Biaya tenaga kerja Rp 8.300.000
 - Gaji dan upah Rp 8.300.000
 - 4). Jurnal untuk mencatat biaya overhead pabrik donat kentang
 - BDP – Biaya overhead pabrik Rp 2.834.219
 - Berbagai rekening yang dikredit Rp 2.834.219
 - 5). Jurnal untuk mencatat harga pokok produk jadi yang ditransfer ke gudang
 - Persediaan produk jadi Rp 86.311.469
 - BDP– biaya bahan baku Rp 54.883.750
 - BDP – biaya bahan penolong Rp 20.293.500
 - BDP – biaya tenaga kerja Rp 8.300.000
 - BDP – biaya overhead pabrik Rp 2.834.219
- b. Biaya produksi pembuatan donat kentang (Coklat Kacang) pada bulan Januari-Maret 2022 dicatat dengan jurnal sebagai berikut:
- 1) Jurnal untuk mencatat biaya bahan baku donat kentang
 - BDP – Biaya bahan baku Rp 27.441.875
 - Persediaan bahan baku Rp 27.441.875
 - 2) Jurnal untuk mencatat biaya bahan penolong donat kentang
 - BDP – Biaya bahan penolong Rp 11.557.500
 - Persediaan bahan penolong Rp 11.557.500
 - 3) Jurnal untuk mencatat biaya tenaga kerja langsung donat kentang
 - BDP – Biaya tenaga kerja Rp 4.150.000
 - Gaji dan upah Rp 4.150.000
 - 4) Jurnal untuk mencatat biaya overhead pabrik donat kentang
 - BDP – Biaya overhead pabrik Rp 1.417.109
 - Berbagai rekening yang dikredit Rp 1.417.109
 - 5) Jurnal untuk mencatat harga pokok produk jadi yang ditransfer ke gudang
 - Persediaan produk jadi Rp 44.566.734
 - BDP– biaya bahan baku Rp 27.441.875
 - BDP – biaya bahan penolong Rp 11.557.500
 - BDP – biaya tenaga kerja Rp 4.150.000
 - BDP – biaya overhead pabrik Rp 1.417.109
- c. Biaya produksi pembuatan donat kentang (Oreo) pada bulan Januari-Maret 2022 dicatat dengan jurnal sebagai berikut:
- 1) Jurnal untuk mencatat biaya bahan baku donat kentang
 - BDP – Biaya bahan baku Rp 27.441.875
 - Persediaan bahan baku Rp 27.441.875

- 2) Jurnal untuk mencatat biaya bahan penolong donat kentang BDP – Biaya bahan penolong Rp 16.122.750
 Persediaan bahan penolong Rp 16.122.750
- 3) Jurnal untuk mencatat biaya tenaga kerja langsung donat kentang BDP – Biaya tenaga kerja Rp 4.150.000
 Gaji dan upah Rp 4.150.000
- 4) Jurnal untuk mencatat biaya overhead pabrik donat kentang BDP – Biaya overhead pabrik Rp 1.417.109
 Berbagai rekening yang dikredit Rp 1.417.109
- 5) Jurnal untuk mencatat harga pokok produk jadi yang ditransfer ke gudang
 Persediaan produk jadi Rp 49.131.734
 BDP– biaya bahan baku Rp 27.441.875
 BDP – biaya bahan penolong Rp 16.122.750
 BDP – biaya tenaga kerja Rp 4.150.000
 BDP – biaya overhead pabrik Rp 1.417.109

Perbandingan Perolehan Laba Kotor Menurut Perusahaan dan Yang Disarankan

Dari hasil perhitungan yang dilakukan penulis dan perusahaan ditemukan perbedaan jumlah laba kotor yang diperoleh. Perusahaan menghitung laba kotor yang didapatkan adalah sebesar Rp 69.658.500, sedangkan menurut metode *full costing* adalah sebesar Rp 185.190.063. artinya ada selisih kurang perolehan laba kotor perusahaan sebesar Rp 115.531.563. Adapun perbedaan perolehan laba kotor tersebut dapat dilihat pada rincian di bawah ini:

Donat Ardika		
Perolehan Laba Kotor Menurut Perusahaan		
Bulan Januari-Maret 2022		
Penjualan bersih		Rp 365.200.000
Harga pokok produksi:		
Biaya bahan baku	Rp 133.090.500	
Biaya tenaga kerja	Rp 130.725.000	
Biaya lain-lain	Rp 31.726.000 +	
		Rp 295.541.500 -
Laba kotor menurut perusahaan		Rp 69.658.500

Donat Ardika
Perolehan Laba Kotor Menurut Full Costing
Bulan Januari-Maret 2022

Penjualan bersih	Rp 365.200.000
Harga pokok produksi:	
Biaya bahan baku	Rp 109.767.500
Biaya bahan penolong	Rp 47.974.000
Biaya tenaga kerja	Rp 16.600.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	Rp 5.668.438 +
	Rp 180.009.938
	-
Laba kotor menurut penulis	Rp 185.190.063

4. Kesimpulan

Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan metode *full costing* pada Donat Ardika adalah dengan menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Penggolongan biaya produksi menurut Donat Ardika yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya lain-lain, sedangkan penulis menggolongkan biaya tersebut sesuai konsep akuntansi biaya, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produksi ketiga jenis donat menurut perusahaan dengan perhitungan metode *full costing*. perhitungan donat kentang (Meses) menurut perusahaan sebesar Rp 147.770.750, sedangkan menurut perhitungan berdasarkan *full costing* sebesar Rp 86.311.469, artinya terdapat pembebanan biaya produksi lebih besar yang dilakukan perusahaan sebesar Rp61.459.281. Perhitungan donat kentang (Coklat Kacang) menurut perusahaan sebesar Rp 44.566.734, sedangkan menurut perhitungan *full costing* sebesar Rp 54.883.750, artinya terdapat pembebanan biaya produksi lebih besar yang dilakukan perusahaan sebesar Rp10.317.016. Perhitungan donat kentang (Oreo), menurut perusahaan sebesar Rp 73.885.375, sedangkan menurut perhitungan *full costing* sebesar Rp 49.131.734, artinya terdapat pembebanan biaya produksi lebih besar yang dilakukan oleh perusahaan sebesar Rp24.753.641. Perbedaan pembebanan biaya produksi yang dilakukan perusahaan berpengaruh pada perhitungan laba kotor yang diterima perusahaan, selisih kurang perolehan laba kotor sebesar Rp 115.531.563.

Referensi

Badriah, E., Apip, M., Prawiranegara, B., & Kader, M. A. (2019). Penerapan Metode *Full Costing* dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Pembangunan Rumah. *Sustainable Competitive Advantage-*

- 9 (SCA-9) *FEB Unsoed Penerapan*, 9(1), 176–188.
<http://jp.feb.unsoed.ac.id/index.php/sca-1/article/view/1407>.
- Budi, S., & Asmonah, S. (2023). Pengaruh Biaya Produksi terhadap Penentuan Harga Jual pada Restoran Lewis & Carroll. *Jurnal Akuntansi Perpajakan Indonesia*, 2(2), 82–97.
<http://openjournal.unpam.ac.id/index.php/ITAJ>.
- Dewi, S. P., & Kristanto, S. B. (2017). *Akuntansi Biaya* (2nd ed.). Media.
- Dinasari, Y., Naruli, A., & Awalina, P. (2018). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Produk Pada Perusahaan Kecap Murni Jaya Kediri. *Cendikia Akuntansi*, 6(1), 105–112.
- Dunia, F. A., Abdullah, W., & Sasongko, C. (2019). *Akuntansi Biaya Edisi ke-5*. Jakarta: Salemba Empat.
- Ekus, S., Syah, S., Tinggi, S., Ekonomi, I., Dharma, T., & Selatan, S. (2021). Analisis Harga Pokok Produksi dalam Penetapan Harga Jual Produk. *Tangible: Jurnal Akuntansi Multiparadigma*, 6(2), 64–75.
- Indrawati, L. S., & Dewi, N. W. Y. (2022). Penentuan Harga Pokok Produksi sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Gula Merah di Desa Bukti. *Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Humanika*, 12(3), 690–699.
- Iqbal, M., & Setiawan, M. G. (2019). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Teh pada PT. Perkebunan Nusantara IV (Persero). *Jurnal Bisnis Corporate*, 4(2), 107–121.
- Kartika, E., & Bakhtiar, M. R. (2020). Penentuan *Cost of Good Sold* dan Penerapan *Cost Plus Pricing Method* dalam Menentukan Harga Jual: Study Penggilingan Padi UD Budi Luhur. *MAKSIMUM: Media Akuntansi Universitas Muhammadiyah Semarang*, 10(2), 67–73.
<https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/MAX%0ARegistered>.
- Mulyadi. (2018). *Akuntansi Biaya (Edisi 5)*. Yogyakarta: UPP-STIM YKPN.
- Octavia, D. M., & Ervina, D. (2023). Analisis Penentuan Harga Jual dengan Metode *Cost Plus Pricing*. *JFAS : Journal of Finance and Accounting Studies*, 5(3), 158–168. <https://doi.org/10.33752/jfas.v5i3.5249>.
- Rivaldy, M., & Dupri, M. D. (2023). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* di Usaha Keripik Kanala Desa Totokaton Muhamad. *Jurnal Manajemen Diversifikasi*, 3(1), 230–238.
- Sugiyono. (2021). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (Ke-3). Bandung: Alfabeta.
- Sujarweni, V. W. (2021). *Metodologi Penelitian: Lengkap, Praktis, dan Mudah Dipahami*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Sukamulja, S. (2021). *Manajemen Keuangan Korporat: Teori, Analisis, dan Aplikasi dalam Melakukan Investasi* (1st ed.). Yogyakarta: Andi.
- Suryadi. (2018). Analisis Harga Pokok Produksi dengan Pendekatan

Activity Based Costing pada UKM Randusari di Banjarejo Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Ilmiah FE-UMM*, 12(2), 76-86.

Yuliyanti, & Saputra, R. S. (2017). Analisis Harga Pokok Produksi Roti Berdasarkan *Metode Full Costing* dan *Variable Costing*. *Jurnal Online Insan Akuntan*, 2(2), 229–236.