

Penentuan Harga Pokok Produksi Minuman pada Kedai Kopi Social Samarinda

Debby Paulina^a, Putriana Salman^{b*}, Julkawait^c

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

*Corresponding Author: putrianasalman@poliban.ac.id

Abstract

The purpose of this study is to calculate the cost of goods manufactured of beverages at the Kedai Kopi Social Samarinda using the full costing method. The problem in this study is that the cost of goods manufactured calculated by the company is still not correct. The research method used is a qualitative method with data analysis techniques, namely quantitative descriptive and the samples used are 5 best-selling product variants. The results of the study show that the calculation of the cost of goods manufactured using the full costing method has a greater value than the company's calculation, because the company does not calculate production costs in detail, so that the profit earned tends to be greater. The implication of this research is that the company can calculate the cost of goods manufactured correctly, so that it can generate maximum profit.

Keywords: Beverage; Cost of Goods Manufactured; Full Costing Method

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah melakukan perhitungan harga pokok produksi minuman pada Kedai Kopi Social Samarinda dengan menggunakan metode *full costing*. Masalah dalam penelitian ini yaitu harga pokok produksi yang dihitung oleh perusahaan masih belum tepat. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kuantitatif dengan teknik analisis data deskriptif kuantitatif dan sampel yang digunakan sebanyak 5 varian produk terlaris. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* memiliki nilai yang lebih besar dibandingkan dengan perhitungan perusahaan, dikarenakan perusahaan tidak menghitung biaya produksi secara rinci, sehingga laba yang diperoleh cenderung lebih besar. Kontribusi/implikasi dari penelitian ini yaitu perusahaan dapat menghitung harga pokok produksi secara tepat, sehingga dapat menghasilkan laba yang maksimal.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi; Metode *Full Costing*; Minuman

@IJAAF 2022 published by Politeknik Negeri Banjarmasin. All rights reserved

1. Pendahuluan

Sebuah perusahaan yang didirikan oleh pemiliknya memiliki tujuan masing-masing, di antaranya yang berorientasi pada laba (*profit oriented*) dan berorientasi tidak pada laba (*non-profit oriented*). Perusahaan yang berorientasi pada laba, menginginkan adanya keuntungan atau laba yang didapatkan dari hasil penjualan yang dilakukan, baik penjualan barang maupun jasa. Namun, pelaku usaha seringkali salah dalam menggolongkan biaya dalam proses produksinya, sehingga berpotensi laba yang diperoleh tidak maksimal atau mengalami kerugian (Sitorus et al., 2022). Oleh karena itu, diperlukan suatu teknik atau metode dalam menentukan harga pokok produksi suatu produk agar menghasilkan perhitungan yang tepat.

Harga pokok produksi adalah semua biaya baik secara langsung maupun tidak langsung yang dikeluarkan saat proses produksi hingga barang siap dijual (Ahmadi, 2021). Ada 2 metode perhitungan harga pokok produksi, yaitu metode *full costing* dan *variable costing* (Qomariyah & Firdaus, 2021). Perusahaan dapat memilih salah satu di antara kedua metode tersebut. Metode *full costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi dengan menghitung semua biaya produksi yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel dan tetap (Iryanie & Handayani, 2019), sedangkan metode *variable costing* hanya menghitung biaya yang bersifat variabel saja (Qomariyah & Firdaus, 2021).

Saat ini perkembangan usaha kedai kopi di Samarinda terus bertambah, sampai dengan tahun 2019 telah terdapat lebih dari 135 kedai kopi yang berdiri di berbagai wilayah di Samarinda (Mulyani, 2022). Dengan jumlah UMKM yang terus bertambah, maka diperlukan peran pemerintah dan masyarakat guna meningkatkan kemampuan UMKM agar terus berkembang dan meningkatkan perekonomian daerah (Hariati et al., 2018). Salah satu kedai kopi yang ada di Samarinda adalah Kedai Kopi Social. Kedai kopi ini merupakan perusahaan manufaktur yang bergerak di bidang usaha membuat minuman dengan berbagai macam varian rasa. Menu minuman utama di kedai ini adalah yang berbahan dasar kopi, tetapi ada pula varian lain seperti *fruity spark*, *fruity*, *milk based*, *signature series*, *macchiato series*, *tea series*, dan *cheese series*. Walaupun masih tergolong perusahaan baru, kedai kopi ini telah banyak memiliki pelanggan.

Kedai Kopi Social Samarinda dalam menghitung harga pokok produksi minumannya hanya memasukkan biaya bahan baku dan bahan penolong saja, kemudian menggunakan metode *mark-up* untuk menetapkan harga

jual. Hal tersebut ternyata belum sesuai dengan konsep akuntansi biaya, ada biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik yang tidak dibebankan, padahal kedua biaya tersebut merupakan komponen biaya yang berpengaruh langsung terhadap proses produksi. Kekeliruan dalam perhitungan harga pokok produksi akan mempengaruhi besaran laba yang diperoleh. Permasalahan yang terjadi adalah Kedai Kopi Social Samarinda belum menghitung harga pokok produksi minumannya dengan metode *full costing* secara tepat. Dari permasalahan tersebut, rumusan masalah penelitian ini adalah bagaimana penentuan harga pokok produksi minuman dengan menggunakan metode *full costing*. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk membantu Kedai Kopi Social Samarinda dalam menghitung jumlah harga pokok produksi minuman dengan menggunakan metode *full costing*.

2. Metode Penelitian

Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode kuantitatif. Penelitian kuantitatif menjelaskan, meramalkan, dan mengontrol fenomena melalui pengumpulan data yang terfokus pada data numerik atau angka-angka (Kusumastuti et al., 2020). Data yang dikumpulkan dari Kedai Kopi Social meliputi data tenaga kerja, tahapan proses produksi, bahan-bahan yang digunakan untuk membuat minuman, biaya bahan baku, data aset tetap yang terkait dengan proses produksi, dan harga jual produk.

Untuk sampel penelitian ini diambil 5 produk yang terlaris yaitu Kopi Susu Social, Sparky Summer, Fresh Peach, Hazelnut Coffee, dan Brownsugar Macchiato Boba. Teknik analisis data yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif, dengan beberapa tahapan yaitu:

- a. Mengumpulkan data yang terkait dengan perhitungan harga pokok produksi
- b. Melakukan penggolongan biaya produksi
- c. Melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing*.

Alasan pemilihan metode *full costing* adalah karena metode ini lebih menguntungkan daripada metode *variable costing* (Sitorus et al., 2022).

3. Hasil Penelitian dan Pembahasan

Hasil Penelitian

Kedai Kopi Social berdiri pada tanggal 2 September 2021 yang beralamatkan di Jl. Pelita, Kelurahan Sambutan, Kecamatan Sambutan, Kota Samarinda, Provinsi Kalimantan Timur. Kedai ini menjual minuman kopi dan non kopi dengan berbagai macam varian rasa. Saat ini Kedai

Kopi Social memiliki 6 orang karyawan yang terdiri dari 1 orang sekretaris, 1 orang kasir/admin, 2 orang barista, dan 2 orang waitress. Selama ini perusahaan menghitung harga pokok produksi hanya membebaskan biaya bahan baku dan bahan penolong saja, sedangkan penetapan harga jual menggunakan metode *mark-up* harga. Berikut ini adalah data-data yang telah dikumpulkan terkait dengan perhitungan harga pokok produksi, di antaranya daftar bahan baku tiap produk, daftar tenaga kerja langsung, dan daftar biaya overhead pabrik.

Tabel 1. Bahan Baku untuk 5 Varian Minuman

No	Nama Produk	Bahan Baku
1	Kopi Susu Social	- Espresso - Gula Aren - Susu Cair Full cream - Air Panas
2	Sparky Summer	- Air Lemon - Sirup Strawberry - Sirup Raspberry - Sirup Peach - Air Soda
3	Fresh Peach	- Sirup Peach - Air Mineral - Air Lemon
4	Hazelnut Coffe	- Espresso - Sirup Hazelnut - Susu Hazelnut
5	Brown Sugar Macchiato Boba	- Espresso Macchiato - Brown sugar - Boba - Susu Full Cream

Sumber: Kedai Kopi Social Samarinda

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL)

Bagian Produksi	Jumlah Karyawan	BTKL/Produk/Cup (Rp)
Barista	2	Rp 185,2

Sumber: Kedai Kopi Social Samarinda

Nilai biaya tenaga kerja langsung (Tabel 2) dan biaya overhead pabrik (Tabel 3) diperoleh dari hasil perhitungan persentase antara biaya yang dikeluarkan perusahaan selama 1 bulan, baik tenaga kerja langsung maupun biaya overhead pabrik (dihitung secara terpisah) dengan jumlah produk yang dihasilkan. Kemudian dari Tabel 1, 2, dan 3, maka diperoleh perhitungan harga pokok produksi minuman untuk setiap varian per cup.

Tabel 3. Biaya Overhead Pabrik (BOP)

No	Keterangan	BOP/Produk/Cup (Rp)
1	Penyusutan mesin penggiling kopi	46
2	Penyusutan mesin espresso	380
3	Penyusutan tempat produksi	1.080
4	Biaya listrik	314,81
5	Biaya Air	129,63
6	Biaya Bahan Penolong:	
	- Gelas Plastik	480
	- Sedotan hitam	52
	- Plastik LID Cup	34
	- Es batu Kristal	66,67
	- Air mineral	13,26

Sumber: Kedai Kopi Social Samarinda

Berikut ini adalah harga pokok produksi untuk 5 varian minuman:

Tabel 4. Perhitungan Harga Pokok Produksi

Jenis Biaya	Nama Produk				
	Kopi Susu Social (Rp)	Sparky Summer (Rp)	Fresh Peach (Rp)	Hazelnut Coffe (Rp)	Brown Sugar Macchiato Boba (Rp)
BBB	6.600	7.155	5.125	11.800	10.592,5
BTKL	185,2	185,2	185,2	185,2	185,2
BOP:					
- Penyusutan Aset Tetap	1.506,25	1.506,25	1.506,25	1.506,25	1.506,25
- Listrik	314,81	314,81	314,81	314,81	314,81
- Air	129,63	129,63	129,63	129,63	129,63
Bahan Penolong					
- Gelas Plastik	480	480	480	480	480
- Sedotan hitam	52	52	52	52	52
- Plastik LID	34	34	34	34	34
- Es Batu	66,67	66,67	66,67	66,67	66,67
- Air mineral	13,26	-	13,26	-	-
Harga Pokok Produksi	9.381,82	9.923,56	7.906,82	14.568,56	13.361,06

Sumber: Data diolah

Tabel 5. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi

No	Nama Produk	Harga Pokok Produksi	
		Perusahaan	Yang Disarankan
1	Kopi Susu Sosial	Rp 7.113,23	Rp 9.381,82
2	Sparky Summer	Rp 7.655	Rp 9.923,56
3	Fresh Peach	Rp 5.699	Rp 7.906,82
4	Hazelnut coffee	Rp 12.300	Rp 14.568,56
5	Brownsugar Macchiato Boba	Rp 11.092,5	Rp 13.361,06

Sumber: Kedai Kopi Social Samarinda, diolah kembali

Setelah diperoleh jumlah harga pokok produksi untuk masing-masing jenis minuman, maka dapat dilihat perolehan laba kotor yang dihasilkan. Berikut ini disajikan tabel perhitungan laba kotor:

Tabel 6. Perhitungan Laba Kotor Per Produk

No	Nama Produk	Harga Jual (a)	Harga Pokok Produksi (b)	Laba Kotor (a-b)
1	Kopi Susu Sosial	Rp 15.000	Rp 9.381,82	Rp 5.618,18
2	Sparky Summer	Rp 20.000	Rp 9.923,56	Rp 10.076,44
3	Fresh Peach	Rp 16.000	Rp 7.906,82	Rp 8.093,18
4	Hazelnut coffee	Rp 18.000	Rp 14.568,56	Rp 3.431,44
5	Brownsugar Macchiato Boba	Rp 20.000	Rp 13.361,06	Rp 6.638,94

Sumber: Data diolah

Tabel 7. Perbandingan Hasil Laba Kotor

No	Nama Produk	Laba Kotor	
		Perusahaan	Yang Disarankan
1	Kopi Susu Sosial	Rp 7.886,68	Rp 5.618,18
2	Sparky Summer	Rp 12.345	Rp 10.076,44
3	Fresh Peach	Rp 10.301	Rp 8.093,18
4	Hazelnut coffee	Rp 5.700	Rp 3.431,44
5	Brownsugar Macchiato Boba	Rp 8.907,5	Rp 6.638,94

Sumber: Kedai Kopi Social Samarinda, diolah kembali

Pembahasan

Dari hasil penelitian yang telah dikemukakan sebelumnya, diperoleh jumlah harga pokok produksi untuk 5 varian minuman yang terlaris di Kedai Kopi Social Samarinda dan perbandingan perolehan laba kotor antara hasil perhitungan perusahaan dan yang disarankan penulis. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* meliputi 3 jenis biaya yang dibebankan, yaitu biaya bahan baku (BBB),

biaya tenaga kerja langsung (BTKL), dan Biaya Overhead Pabrik (BOP). Biaya bahan baku adalah harga pokok bahan baku langsung yang dipakai dalam proses produksi, biaya tenaga kerja langsung adalah gaji atau upah yang dibayarkan kepada karyawan yang turut secara langsung melakukan proses produksi, sedangkan biaya overhead pabrik adalah biaya yang ada kaitannya dengan proses produksi selain biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung (Harahap & Tukino, 2020).

Pada Tabel 1, disajikan data bahan baku yang digunakan untuk membuat produk minuman. Tiap jenis produk memiliki bahan bakunya masing-masing dan ada perbedaan komposisi serta harga satuan tiap bahan baku yang digunakan. Di Tabel 2, dapat dilihat jumlah tenaga kerja langsung yang melakukan proses produksi. Ada 2 barista yang bertugas membuat minuman yang dipesan oleh pelanggan. Biaya tenaga kerja langsung diperoleh dari hasil persentasi pembagian gaji dan jumlah produk. Pada Tabel 3 dijelaskan tentang biaya overhead pabrik yang dibebankan dalam proses produksi. Biaya overhead pabrik terdiri dari penyusutan mesin penggiling kopi, penyusutan mesin espresso, penyusutan tempat produksi (bangunan), listrik, air dan bahan penolong. Bahan penolong yang digunakan yaitu gelas plastik, sedotan hitam, plastik LID cup, es batu kristal dan air mineral. Tetapi, tidak semua produk menggunakan bahan penolong yang sama, ada beberapa produk yang berbeda.

Perhitungan harga pokok produksi dapat dilihat pada Tabel 4. Menurut perhitungan penulis, harga pokok produksi untuk Kopi Susu Social adalah sebesar Rp 9.381,82, Sparky Summer sebesar Rp 9.923,56, Fresh Peach sebesar Rp 7.906,82, Hazelnut Coffee sebesar Rp 14.568,56, dan Sugar Macchiato Boba sebesar Rp 13.361,06. Perbandingan perhitungan harga pokok produksi oleh perusahaan dan yang disarankan penulis disajikan pada Tabel 5. Jumlah harga pokok produksi yang dihitung oleh perusahaan memiliki nilai yang lebih rendah, hal ini akan menyebabkan laba kotor yang diperoleh cenderung lebih besar.

Daftar harga jual masing – masing produk dapat dilihat pada Tabel 6. Di Tabel 6 ini pula disajikan perolehan laba kotor tiap produk jika menggunakan metode *full costing*. Laba kotor yang diperoleh untuk 1 cup Kopi Susu Social, yaitu sebesar Rp 5.618,18, Sparky Summer sebesar Rp 10.076,44, Fresh Peach sebesar Rp 8.093,18, Hazelnut Coffee sebesar Rp 3.431,44, dan Sugar Macchiato Boba sebesar Rp 6.638,94. Terdapat perbedaan jumlah laba kotor antara perhitungan perusahaan dan penulis (lihat Tabel 7). Laba kotor adalah hasil dari pengurangan antara harga jual dan harga pokok produksi. Perhitungan laba kotor dari penulis memiliki nilai yang lebih rendah dibandingkan dengan perhitungan perusahaan, hal

tersebut dikarenakan menggunakan metode *full costing* semua biaya dirinci dengan jelas, sedangkan perusahaan tidak memasukkan biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik, sehingga laba kotor yang dihitung perusahaan terkesan lebih besar. Padahal ada biaya-biaya yang tidak dibebankan pada proses produksi. Kekeliruan dalam menghitung harga pokok produksi akan berakibat pada kesalahan mengakui jumlah laba yang diperoleh. Hal tersebut sejalan dengan penelitian Akasyah et al. (2018) yang menyatakan bahwa kesalahan perhitungan harga pokok produksi akan mengakibatkan kerugian yang besar untuk perusahaan.

Selain untuk penentuan harga jual, fungsi lain dari ketepatan perhitungan harga pokok produksi adalah dasar untuk penetapan laba yang diinginkan (Akasyah et al., 2018). Jika dilihat pada Tabel 7, antara perhitungan perusahaan dan penulis keduanya menghasilkan keuntungan. Hanya saja, keuntungan yang sesungguhnya didapat tidak sesuai dengan yang diinginkan oleh perusahaan, maka dapat dipastikan laba yang diperoleh kurang maksimal. Hal yang sama diungkapkan oleh Hasyim (2018) bahwa ketidaktepatan perhitungan harga pokok produksi akan mempengaruhi keuntungan dan dapat membuat perusahaan mengalami kerugian.

4. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut: pertama, perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh kedai Kopi Social Samarinda hanya memasukkan biaya bahan baku dan bahan penolong saja. Kedua, perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*, semua biaya yang terkait dengan proses produksi dimasukkan dalam perhitungan yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik itu yang bersifat variabel maupun tetap. Ketiga, harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* menghasilkan laba kotor yang lebih rendah dibandingkan dengan perhitungan perusahaan. Kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi mengakibatkan keuntungan yang diperoleh perusahaan kurang maksimal. Implikasi pada penelitian ini yaitu dapat digunakan sebagai masukan untuk Kedai Kopi Social Samarinda dalam penentuan harga pokok produksi dengan metode *full costing* secara tepat, sehingga dapat menghasilkan laba yang maksimal.

Adapun saran yang diberikan untuk Kedai Kopi Social Samarinda yaitu: (a) perusahaan sebaiknya melakukan penggolongan biaya dengan tepat dan sesuai dengan konsep metode *full costing*, karena penggolongan biaya adalah tahap awal dalam perhitungan harga pokok produksi; (b)

perusahaan hendaknya memasukkan biaya overhead pabrik secara tepat, karena biaya ini merupakan komponen biaya yang berpengaruh dalam perhitungan harga pokok produksi; (c) perusahaan sebaiknya menghitung harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*, agar laba yang diperoleh lebih maksimal.

Penelitian ini memiliki keterbatasan, yaitu hanya menggunakan sampel sebanyak 5 produk minuman saja dan metode perhitungan harga pokok produksi yang digunakan terfokus pada 1 metode saja yaitu metode *full costing*. Untuk peneliti selanjutnya sebaiknya menggunakan sampel yang lebih banyak, juga dilengkapi dengan produk makanan, dan dapat menggunakan metode *variable costing* serta membandingkannya dengan metode *full costing*.

Referensi

- Ahmadi, L. P. (2021). *Akuntansi Biaya*. Bandung: Widina Bhakti Persada.
- Akasyah, L., Haq, A., & Herlisnawati, D. (2018). Penerapan Activity Based Costing terhadap Perhitungan Harga Pokok Produksi pada DnD Cafe Pakuan Periode Tahun 2017. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Akuntansi*, 5(2).
- Harahap, B., & Tukino. (2020). *Akuntansi Biaya*. Batam: Batam Publisher.
- Hariati, Ikhsan, & Nur, D. S. (2018). Pengembangan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) di Provinsi Kalimantan Timur. *Jurnal Paradigma*, 7(2), 1–10.
- Hasyim, R. (2018). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual dengan Menggunakan Metode Full Costing pada Home Industry Khoiriyah di Taman Sari, Singaraja. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha*, 10(1), 65–75.
<https://doi.org/https://doi.org/10.23887/jjpe.v10i1.20057>.
- Iryanie, E., & Handayani, M. (2019). *Akuntansi Biaya*. Banjarmasin: Poliban Press.
- Kusumastuti, A., Khoiron, A. M., & Achmadi, T. A. (2020). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish.
- Mulyani, L. (2022). *Perkembangan Usaha Kopi di Samarinda Naik Drastis*. Koran Kaltim.
<https://korankaltim.com/read/ekonomi/53010/perkembangan-usaha-kopi-di-samarinda-naik-drastis>.
- Qomariyah, S. N., & Firdaus, C. F. (2021). *Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing sebagai Dasar Penentuan Harga Jual*. LPPM Universitas K.H.A. Wahab Hasbullah.
- Sitorus, W. R., Ratih, A. E., & Ardiansyah. (2022). Perhitungan Harga

Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual Produk (Studi pada Longdrip Cafe di Kampong Teripang, Kabupaten Bintan). *Measurement*, 16(1), 1–6.