

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENU *FOOD AND BEVERAGE* PADA PT.XYZ

Anggi Suryadi¹, Didi²

¹Universitas Djuanda, c.2110016@unida.ac.id

²Universitas Djuanda, didi.fe@unida.ac.id

ABSTRAK

Laporan ini membahas mengenai perhitungan harga pokok produksi menu *food and beverage* pada PT. XYZ. Penelitian ini bertujuan untuk memberikan pemahaman mendalam mengenai proses perhitungan biaya produksi yang tepat, untuk mencapai tujuan manajemen harus terfokus dalam keuangan instansi terutama proses produksi. Metode *full costing*, dalam menggabungkan semua beban produksi dalam perhitungan harga pokok produk. Hasil penelitian yang dibahas mengenai harga pokok produksi dengan metode *full costing* sebagai pendekatan dalam perhitungan produksi dan untuk perhitungan penjualan produk menggunakan metode *cost plus pricing* memberikan gambaran yang lebih akurat tentang pengeluaran proses produksi, yang pada akhirnya membantu perusahaan dalam menentukan harga penjualan yang kompetitif. Dengan demikian, perusahaan dapat mencapai laba optimal dan meningkatkan efisiensi operasional. Dalam penelitian ini agar bisa menjadi pengetahuan bagi industri maupun mahasiswa menjadi bahan dasar mengatur keuangan industri restoran dalam melakukan perhitungan biaya produksi yang lebih efektif. **Kata Kunci:** *full costing, variabel costing, cost plus pricing dan* harga pokok produksi

PENDAHULUAN

Kuliah Kerja Lapangan (KKL) merupakan kegiatan pembelajaran berbasis lapangan yang memperkenalkan dan mengembangkan kompetensi mahasiswa dalam dunia kerja nyata. Proses pembelajaran ini terjadi terutama melalui hubungan yang mendalam antara peserta program Kuliah Kerja Lapangan dengan atasannya di instansi atau perusahaan. Kuliah Kerja Lapangan (KKL) juga merupakan salah satu kegiatan akademik untuk menyelesaikan pembelajaran di perusahaan dalam meningkatkan kompetensi bagi seluruh mahasiswa dan merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana.

Wisatawan internasional terus meningkat dari tahun ke tahun. Menurut data dari Organisasi Pariwisata Dunia (UNWTO), pada tahun 2019, jumlah kedatangan

turis internasional mencapai 1,5 miliar, naik dari 25 juta pada tahun 1950. (*United Nations World Tourism Organization*). Pariwisata tidak lagi terbatas pada destinasi klasik seperti Paris, Roma, Tokyo atau Indonesia. Destinasi wisata telah semakin diversifikasi di seluruh dunia, dengan banyak negara berkembang mulai menarik perhatian wisatawan dengan kekayaan alam, budaya, dan sejarah mereka (UNWTO & WTTC, 2023).

Pariwisata di Indonesia semakin menunjukkan perkembangan yang cukup, yang juga berdampak pada perkembangan industri pariwisata dan jasa pariwisata. Salah satu industri dan jasa pariwisata yang telah memberikan kontribusi terhadap perkembangan sektor pariwisata di Indonesia di bidang catering yang menurut UU Nomor merupakan salah satu perusahaan pariwisata 10 Tahun 2009 tentang topik pariwisata. Menteri Pariwisata pada rapat kerja nasional Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia 2019 mengakui peran para pelaku industri restoran dan mengenang kontribusi besar organisasi catering terhadap dunia pariwisata Indonesia (Nanda Rahmi, 2017).

Untuk mencapai tujuannya, sebuah bisnis pasti membutuhkan sebuah rencana (*planning*). Kegiatan ini sangat penting agar keberadaan suatu bisnis dapat berfungsi sebagaimana mestinya. Perencanaan disebutkan sebagai bagian dari tugas dan tanggung jawab manajemen perusahaan. Keberhasilan suatu usaha bergantung pada kemampuan manajemen dalam mengembangkan rencana yang menjadi pedoman dalam menjalankan kegiatan operasional usaha tersebut (Manajemen - John Suprihanto - Google Buku, n.d.).

Salah satunya perencanaan biaya produksi, yaitu suatu kegiatan yang harus dilakukan secara akurat, cermat dan teliti agar tidak terjadi kegagalan dan kerugian. Beban produksi adalah beban ini dikeluarkan untuk mengubah bahan baku ke barang jadi untuk dipasarkan. Harga Pokok Produksi merupakan biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan overhead ditambah dengan persediaan barang

selama proses awal dan dikurangi persediaan produk selama proses akhir. Harga pokok produksi terikat pada periode waktu tertentu (Bastian & Nurlela, 2013).

Penetapan harga pokok ini terkait dengan tujuan utama suatu usaha, yaitu memperoleh laba yang optimal. Dengan laba yang optimal, usaha dapat mempertahankan eksistensinya dan berkembang. Selain itu, laba sering kali digunakan sebagai tolok ukur keberhasilan suatu perusahaan. Suatu usaha biasanya memperoleh laba dengan cara menaikkan harga jual dan secara efektif menurunkan biaya produksi, serta dengan mengendalikan komponen-komponen biayanya guna meminimalkan biaya produksi.

Permintaan akan makanan dan minuman perlu dipenuhi seiring dengan pertumbuhan penduduk Indonesia. Hal ini dikarenakan populasi masyarakat yang tinggi dan bergantung pada makanan olahan setiap harinya. Akan tetapi tidak jauh dengan industri makanan dan minuman terkadang mengalami penurunan penjualan akibat menurunnya jumlah kebutuhan rumah tangga dan faktor keuangan yang menyebabkan masyarakat tidak dapat membeli produk tersebut. Oleh sebab itu, instansi harus menyesuaikan daya beli masyarakat dengan memberikan harga yang murah namun tetap menjaga kualitas. (Rahmadani et al., 2024)

Dalam sebuah organisasi, menghitung biaya pembuatan dan biaya transaksi sangatlah penting, selain digunakan sebagai alasan untuk menentukan tingkat keuntungan, mensurvei efektivitas bisnis, dan menetapkan biaya pembuatan yang tepat akan membantu organisasi dalam menentukan biaya transaksi yang tepat. Biaya pembuatan harus dicatat dengan tepat dan ditentukan secara akurat sehingga dapat memberikan biaya barang yang tepat. Biaya barang akan naik terlalu tinggi akibat biaya produksi yang tidak terkendali, yang akan membuat produk kurang kompetitif dan akhirnya menurunkan laba. Selanjutnya, instansi dapat menentukan harga jual, yang lebih baik terutama mengelola beban produksi agar terkendali dan memberikan keuntungan yang membuat nilai instansi naik, dan memiliki nilai tukar yang bagus menguntungkan satu sama lain.

Tabel 1. 1 Pendapatan PT. XYZ

Bulan	Pendapatan
Februari	32.160.000
Maret	29.680.000
April	35.360.000
Mei	18.900.000
Jumlah	116.100.000

Sumber: Data PT. XYZ, 2024

Data pada tabel 1.1 bahwa terdapat penurunan penjualan yang signifikan pada bulan feb - mei. Hal ini terutama terlihat pada penjualan beberapa produk unggulan seperti pizza tuna, spaghetti bolognese, virgin mojito, dan espresso. Penurunan penjualan ini menjadi perhatian karena produk-produk tersebut dikenal sebagai produk yang paling laris dan diminati oleh pelanggan di The Pelangi Hotel & Resort. Oleh karena itu, penulis memilih untuk fokus pada analisis keempat produk ini dalam rangka memahami lebih lanjut faktor-faktor yang mempengaruhi penurunan penjualan dan mencari solusi untuk meningkatkan pendapatan di masa mendatang.

Dalam dunia bisnis yang dinamis, kemampuan perusahaan untuk beradaptasi dengan cepat menjadi krusial. Akuntansi biaya memberikan informasi tentang perkembangan tren biaya, dan memungkinkan manajemen untuk mengambil tindakan korektif atau menyesuaikan strategi operasional sesuai kebutuhan. Oleh karena itu, Penulis tertarik untuk melakukan KKL di PT. XYZ didalam bidang kajian akuntansi biaya terkait biaya produksi dengan judul "PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENU *FOOD AND BEVERAGE* PADA PT. XYZ".

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dan metode campuran (*mixed methods*) sebagai pendekatan. metode campuran dipilih karena memungkinkan peneliti untuk memperoleh data yang lebih komprehensif dan mendalam. Penelitian menunjukkan bahwa penggunaan studi perpustakaan, wawancara dan observasi dalam penelitian ilmiah telah mampu menemukan kebenaran dan pengetahuan baru

bagi pengembangan ilmu pengetahuan yang bermanfaat (Waruwu, 2023).

Oleh karena itu penulis melakukan penelitian dalam pengumpulan data menggunakan

1. Studi pustaka

Melakukan kajian pustaka terhadap teori akuntansi biaya, dan penelitian terdahulu yang relevan untuk membangun kerangka konseptual.

2. Wawancara

Melakukan wawancara mendalam untuk menggali informasi mengenai penerapan akuntansi biaya dan faktor – faktor yang mempengaruhi kinerja keuangan.

3. Observasi

Melakukan observasi langsung dilapangan untuk melihat secara langsung proses penerapan akuntansi biaya dan pengamatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing*

1. Pizza Tuna

a. Bahan Baku

Total harga bahan baku dibagi satuan kilogram dikali pemakaian, untuk mendapatkan biaya bahan baku per unit. Jumlah biaya bahan baku dikali total kuantitas. Maka bisa diketahui pada tabel berikut:

Tabel 1

Biaya Bahan Baku Pizza Tuna

No	Bahan Baku	Harga Bahan Baku	Unit	Satuan	Pemakaian	Biaya Bahan Baku
1	Keju Mozzarella	Rp 100,000	1	Kg	20 gram	Rp 2,000
2	Ikan Tuna	Rp 84,500	1	Kg	200 gram	Rp 16,900
3	Bawang Bombay	Rp 36,000	1	Kg	55 gram	Rp 2,000
4	Paprika Hijau	Rp 100,000	1	Kg	20 gram	Rp 2,000

5	Paprika Merah	Rp 125,000	1	Kg	20 gram	Rp 2,500
6	Concasse	Rp 25,500	1	Kg	100 gram	Rp 2,550
7	Terigu	Rp 27,500	1	Kg	200 gram	Rp 5,500
Jumlah						Rp 33,450
Jumlah Biaya Bahan Baku x Total Kuantitas						Rp26,760,000

Sumber: Data Diolah, 2024

Berdasarkan hasil metode *full costing* diperoleh jumlah biaya sebesar Rp 26.760.000, untuk menghitung jumlah bahan baku yang digunakan untuk produksi pizza tuna sebanyak 800 unit.

b. Beban Tenaga Kerja Langsung

Beban tenaga kerja langsung pengeluaran oleh PT. XYZ untuk pembuatan pizza tuna, spaghetti bolognese, virgin mojito, dan espresso ditentukan berdasarkan biaya aslinya yang dikeluarkan selama siklus produksi. Biaya tenaga kerja langsung PT. XYZ harus dibagi dengan jumlah total yang diproduksi untuk semua produk karena XYZ memproduksi pizza tuna, spaghetti bolognese dan espresso.

Tabel 2

Beban Tenaga Kerja Langsung

No	TKL	Beban Gaji Perbulan	Jumlah Tenaga Kerja	Total Biaya Perbulan
1	Head Chef	Rp 3,000,000	1	Rp 3,000,000
2	Assistant Chef	Rp 2,650,000	5	Rp 13,250,000
3	Bar	Rp 2,700,000	4	Rp 10,800,000
4	Waiter	Rp 2,200,000	4	Rp 8,800,000
Jumlah Biaya				Rp 35,850,000

Sumber: Data PT. XYZ, 2024

Beban pada data diatas menunjukkan beban tenaga kerja langsung di PT. XYZ, yang mempekerjakan 14 orang, adalah sebesar Rp 35.850.000 per bulan. Namun, untuk mengalokasikan biaya tenaga kerja langsung ini, rumus yang digunakan adalah membagi total biaya semua produk yang ada dengan 7.689, atau biaya gabungan untuk semua produk yang ada:

$$\text{Biaya Tenaga Kerja Langsung} = \frac{\text{kuantitas produk}}{\text{Total Kuantitas}} \times \text{Total BTKL}$$

Sebagai berikut perhitungan biaya tenaga kerja langsung:

$$\text{Pizza tuna} = \frac{800 \text{ pcs}}{7.689 \text{ pcs}} \times \text{Rp } 35.850.000 = \text{Rp } 3.730.000$$

Mengingat estimasi di atas, maka tenaga kerja langsung untuk pizza adalah sebesar Rp. 3.730.000.

c. Beban overhead Pabrik

Selain biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung dalam proses produksi, perusahaan juga mengeluarkan beban overhead. Perusahaan mendefinisikan biaya overhead sebagai biaya bahan penolong. Di sisi lain, biaya produksi perhitungan yang digunakan metode *full costing*, yang yang memasukan semua biaya variabel dan biaya tetap. Maka beban bahan penolong, listrik, air, perawatan mesin, serta penyusutan mesin dan peralatan (Narandini, 2022).

1 Beban Bahan Penolong

Tabel 3

Beban Bahan penolong Pizza Tuna

No	Bahan Penolong Pizza	Harga	Unit	Satuan	Pemakaian	Biaya Bahan Penolong
1	Susu Cair	Rp 20,000	1	Ltr	200 ml	Rp 4,000
2	Mentega	Rp 80,000	1	Kg	50 gram	Rp 4,000
3	Garam	Rp 10,000	1	Kg	10 gram	Rp 100
4	Susu Dancow	Rp 80,000	1	Kg	50 gram	Rp 4,000
5	Fermipan	Rp 75,000	1	Kg	40 gram	Rp 3,000
6	Air Hangat	Rp 15,000	1	Ltr	200 ml	Rp 3,000
7	Gula	Rp 40,000	1	Kg	100 gram	Rp 4,000
Jumlah						Rp 22,100
Jumlah Biaya Bahan Penolong x Total Kuantitas						Rp17,680,000

Sumber: Data Diolah, 2024

Berdasarkan informasi di atas, total beban overhead yang harus digunakan dalam proses produksi 800 pizza yaitu Rp17.680.000.

2 Beban Listrik dan Air

Instansi memotong sebagian beban pembayaran listrik dan air selama proses produksi dari beban listrik dan air yang digunakannya. Maka instansi pengeluaran kas pada beban listrik yaitu Rp 7.800.000 dan air yaitu Rp 4.600.000.

Tabel 4

Beban Listrik dan Air

Jenis	Total Biaya	Biaya Per unit	Pizza
Listrik	Rp 7.800.000	Rp 967,2	Rp 773.760
Air	Rp 4.600.000	Rp 644,8	Rp 515.840
Total Biaya	Rp12.400.000	Rp1.612	Rp1.289.600

Sumber: Data Diolah, 2024

Berdasarkan tabel diatas total biaya Rp. 12.400.000 dibagi dengan jumlah produk 7.689 dan biaya yang dikeluarkan Rp. 1.612 per unit, karena total biaya listrik dan air dihitung menggunakan data tersebut. beban seluruh biaya per unit akan digandakan dengan jumlah kuantitas oleh item pizza tuna, yaitu 800 unit beban listrik dan air yaitu Rp. 1.289.600.

3. Beban Pemeliharaan Mesin

Jika terjadi kerusakan yang berkaitan dengan produksi, biaya perawatan mesin meliputi biaya perbaikan, servis, dan pembelian suku cadang mesin. Biaya perawatan mesin yang disebabkan oleh PT. XYZ meliputi penggunaan sabun dan kain lap untuk membersihkan oven, *simonelli* dan *grinder*, serta minyak oven untuk mencegah karat. Tabel 5 menampilkan biaya perawatan mesin.

Tabel 5

Beban Pemeliharaan Mesin

No	Keterangan	Biaya
1	Oven Pizza	Rp 300,000
2	Grider	Rp 300,000
3	Simonelli	Rp 300,000
Jumlah Biaya		Rp 900,000

Sumber: Data Diolah, 2024

2. Spaghetti Bolognese

a. Bahan Baku

Tabel 6

Biaya Bahan Baku Spaghetti Bolognese

No	Bahan Baku	Harga Bahan Baku	Unit	Satuan	Pemakaian	Biaya Bahan Baku
1	Spaghetti	Rp 22,700	1	Kg	150 gram	Rp 3,405
2	Garlic	Rp 20,000	1	Kg	3 gram	Rp 60
3	Onion	Rp 64,000	1	Kg	5 gram	Rp 320
4	Bolognese sauce	Rp417,000	1	Kg	100 gram	Rp 41,700
Jumlah						Rp45,485
Jumlah Biaya Bahan Baku x Total Kuantitas						Rp27,291,000

Sumber: Data Diolah, 2024

Berdasarkan hasil metode *full costing* diperoleh jumlah biaya sebesar Rp 27.291.000, untuk menghitung jumlah bahan baku yang digunakan untuk produksi spaghetti bolognese sebanyak 600 unit.

b. Beban Tenaga Kerja Langsung

Tabel 7

Beban Tenaga Kerja Langsung

No	TKL	Beban Gaji Perbulan	Jumlah Tenaga Kerja	Total Biaya Perbulan
1	Head Chef	Rp 3,000,000	1	Rp 3,000,000
2	Assistant Chef	Rp 2,650,000	5	Rp 13,250,000
3	Bar	Rp 2,700,000	4	Rp 10,800,000
4	Waiter	Rp 2,200,000	4	Rp 8,800,000
Jumlah Biaya				Rp 35,850,000

Sumber: Data PT. XYZ, 2024

Biaya pada tabel di atas menunjukkan bahwa biaya kerja langsung di PT. XYZ, yang mempekerjakan 14 orang, adalah sebesar Rp 35.850.000 per bulan. Namun, untuk mengalokasikan biaya tenaga kerja langsung ini, rumus yang digunakan adalah membagi total biaya semua produk yang ada dengan 7.689, atau biaya gabungan untuk semua produk yang ada:

$$\text{Biaya Tenaga Kerja Langsung} = \frac{\text{kuantitas produk}}{\text{Total Kuantitas}} \times \text{Total BTKL}$$

Sebagai berikut perhitungan biaya tenaga kerja langsung:

$$\text{Spaghetti Bolognese} = \frac{600 \text{ pcs}}{7.689 \text{ pcs}} \times \text{Rp } 35.850.000 = \text{Rp } 2.797.500$$

Mengingat estimasi di atas, maka tenaga kerja langsung untuk spaghetti bolognese adalah sebesar Rp2.797.500.

c. Beban Overhead Pabrik

1 Beban Bahan Penolong

Tabel 8

Beban Bahan Penolong Spaghetti Bolognese

No	Bahan Penolong	Harga	Unit	Satuan	Pemakaian	Biaya Bahan Penolong
1	Mentega	Rp 24,000	1	Kg	10 gram	Rp 240
2	Cheddar Cheese	Rp 85,000	1	Kg	10 gram	Rp 850
3	Garlic Bread	Rp155,000	1	Kg	5 gram	Rp 775
Jumlah						Rp 1,865
Jumlah Biaya Bahan Penolong x Total Kuantitas						Rp1,119,000

Sumber: Data Diolah, 2024

Berdasarkan informasi, total beban overhead yang harus digunakan dalam proses produksi 600 spaghetti bolognese yaitu Rp1.119.000.

2 Beban Listrik dan Air

Tabel 9

Beban Listrik dan Air

Jenis	Total Biaya	Biaya Per unit	Spaghetti Bolognese
Listrik	Rp 7,800,000	Rp 967	Rp 580,320
Air	Rp 4,600,000	Rp 645	Rp 386,880
Total Biaya	Rp 12,400,000	Rp 1,612	Rp 967,200

Sumber: Data Diolah, 2024

Berdasarkan tabel diatas total biaya Rp. 12.400.000 dibagi dengan jumlah produk 7.689 dan biaya yang dikeluarkan Rp. 1.612 per unit, karena total biaya listrik dan air dihitung menggunakan data tersebut. beban seluruh biaya per unit akan digandakan dengan jumlah

kuantitas oleh item spaghetti bolognese, yaitu 600 unit beban listrik dan air sebesar Rp. 967.200.

3. Beban Pemeliharaan Mesin

Tabel 10

Beban Pemeliharaan Mesin

No	Keterangan	Biaya
1	Oven Pizza	Rp 300,000
2	Grider	Rp 300,000
3	Simonelli	Rp 300,000
Jumlah Biaya		Rp 900,000

Sumber: Data Diolah, 2024

3. Virgin Mojitos

a. Biaya Bahan Baku

Tabel 11

Biaya Bahan Baku Virgin Mojito

No	Bahan Baku	Harga Bahan Baku	Unit	Satuan	Pemakaian	Biaya Bahan Baku
1	Jeruk Nipis	Rp100,000	1	Kg	50 gram	Rp 5,000
2	Daun Mint	Rp 84,500	1	Kg	50 gram	Rp 4,225
3	Soda	Rp 36,000	1	Ltr	200 ml	Rp 7,200
Jumlah						Rp16,425
Jumlah Biaya Bahan Baku x Total Kuantitas						Rp13,140,000

Sumber: Data Diolah, 2024

Berdasarkan hasil metode *full costing* diperoleh jumlah biaya sebesar Rp 13.140.000, untuk menghitung jumlah bahan baku yang digunakan untuk produksi virgin mojito sebanyak 830 unit.

b. Beban Tenaga Kerja Langsung

Tabel 12

Beban Tenaga Kerja Langsung

No	Tenaga Kerja Langsung	Beban Gaji Perbulan	Jumlah Tenaga Kerja	Total Biaya Perbulan
1	Head Chef	Rp 3,000,000	1	Rp 3,000,000
2	Assistant Chef	Rp 2,650,000	5	Rp 13,250,000
3	Bar	Rp 2,700,000	4	Rp 10,800,000
4	Waiter	Rp 2,200,000	4	Rp 8,800,000

Jumlah Biaya	Rp 35,850,000
---------------------	----------------------

Sumber: Data PT. XYZ, 2024

Biaya pada tabel di atas menunjukkan bahwa biaya kerja langsung di PT. XYZ, yang mempekerjakan 14 orang, adalah sebesar Rp 35.850.000 per bulan. Namun, untuk mengalokasikan biaya tenaga kerja langsung ini, rumus yang digunakan adalah membagi total biaya semua produk yang ada dengan 7.689, atau biaya gabungan untuk semua produk yang ada:

$$\text{Biaya Tenaga Kerja Langsung} = \frac{\text{kuantitas produk}}{\text{Total Kuantitas}} \times \text{Total BTKL}$$

Sebagai berikut perhitungan biaya tenaga kerja langsung:

$$\text{Virgin Mojito} = \frac{830 \text{ pcs}}{7.689 \text{ pcs}} \times \text{Rp } 35.850.000 = \text{Rp } 3.869.879$$

Mengingat estimasi di atas, maka tenaga kerja langsung untuk Virgin Mojito adalah Rp 3.869.879.

- c. Beban Overhead Pabrik
 - 1 Beban bahan Penolong

Tabel 13

Beban Bahan penolong Virgin Mojito

No	Bahan Penolong	Harga	Unit	Satuan	Pemakaian	Biaya Bahan Penolong
1	Es Batu	Rp 20,000	1	Kg	40 gram	Rp 800
2	Gula Cair	Rp 80,000	1	Ltr	50 ml	Rp 4,000
3	Air	Rp 15,000	1	Ltr	100 ml	Rp 1,500
4	Sedotan	Rp 34,100	1	Pack	1 pcs	Rp 68.20
5	Cup	Rp 50,000	1	Pack	1 pcs	Rp 250
6	Jus Jeruk Nipis	Rp116,000	1	Ltr	50 ml	Rp 5,800
Jumlah						Rp 12,418
Jumlah Biaya Bahan Penolong x Total Kuantitas						Rp10,307,106

Sumber: Data Diolah, 2024

Berdasarkan informasi di atas, total beban overhead yang harus digunakan dalam proses produksi 830 virgin mojito adalah sebesar Rp10.307.106.

2 Beban Listrik dan Air

Tabel 14

Beban Listrik dan Air

Jenis	Total Biaya	Biaya Per unit	Virgin Mojito
Listrik	Rp 7.800.000	Rp 967,2	Rp 802,776
Air	Rp 4.600.000	Rp 644,8	Rp 535,184
Total Biaya	Rp 12.400.000	Rp 1.612	Rp 1,337,960

Sumber: Data Diolah, 2024

Berdasarkan tabel diatas total biaya Rp. 12.400.000 dibagi dengan jumlah produk 7.689 dan biaya yang dikeluarkan Rp. 1.612 per unit, karena total biaya listrik dan air dihitung menggunakan data tersebut. beban seluruh biaya per unit akan digandakan dengan jumlah kuantitas oleh item virgin mojito, yaitu 830 unit beban listrik dan air yaitu Rp. 1.337.960.

3 Beban Pemeliharaan Mesin

Tabel 15

Beban Pemeliharaan Mesin

No	Keterangan	Biaya
1	Oven Pizza	Rp 300,000
2	Grider	Rp 300,000
3	Simonelli	Rp 300,000
Jumlah Biaya		Rp 900,000

Sumber: Data Diolah, 2024

4. Espresso

a. Biaya Bahan Baku

Tabel 16

Biaya Bahan Baku Espresso

No	Bahan Baku	Harga Bahan Baku	Unit	Satuan	Pemakaian	Biaya Bahan Baku
1	Biji Kopi	Rp180,000	1	Kg	18 gram	Rp3,240
Jumlah						Rp3,240
Jumlah Biaya Bahan Baku x Total Kuantitas						Rp1,814,400

Sumber: Data Diolah, 2024

Berdasarkan hasil metode *full costing* diperoleh jumlah biaya sebesar Rp 1.814.400, untuk menghitung jumlah bahan baku yang digunakan untuk produksi espresso sebanyak 560 unit.

b. Beban Tenaga Kerja Langsung

Tabel 17

Beban Tenaga Kerja Langsung

No	Tenaga Kerja Langsung	Upah Per bulan	Jumlah Tenaga Kerja	Total Biaya Perbulan
1	Head Chef	Rp 3,000,000	1	Rp 3,000,000
2	Assistant Chef	Rp 2,650,000	5	Rp 13,250,000
3	Bar	Rp 2,700,000	4	Rp 10,800,000
4	Waiter	Rp 2,200,000	4	Rp 8,800,000
Jumlah Biaya				Rp 35,850,000

Sumber: Data PT. XYZ, 2024

Biaya pada tabel di atas menunjukkan bahwa biaya kerja langsung di PT. XYZ, yang mempekerjakan 14 orang, adalah sebesar Rp 35.850.000 per bulan. Namun, untuk mengalokasikan biaya tenaga kerja langsung ini, rumus yang digunakan adalah membagi total biaya semua produk yang ada dengan 7.689, atau biaya gabungan untuk semua produk yang ada:

$$\text{Biaya Tenaga Kerja Langsung} = \frac{\text{kuantitas produk}}{\text{Total Kuantitas}} \times \text{Total BTKL}$$

Sebagai berikut perhitungan biaya tenaga kerja langsung:

$$\text{Espresso} = \frac{560 \text{ pcs}}{7.689 \text{ pcs}} \times \text{Rp } 35.850.000 = \text{Rp } 2.611.000$$

Mengingat estimasi di atas, maka tenaga kerja langsung untuk Espresso adalah Rp 2.611.000.

c. Beban Overhead Pabrik

1. Beban Bahan Penolong

Tabel 18

Beban Bahan penolong Espresso

No	Bahan Penolong	Harga	Unit	Satuan	Pemakaian	Biaya Bahan Penolong
1	Air Panas	Rp 20,000	1	Ltr	20 ml	Rp 400
Jumlah						Rp 400
Jumlah Biaya Bahan Penolong x Total Kuantitas						Rp 320,000

Sumber: Data Diolah, 2024

Berdasarkan informasi di atas, total beban overhead yang harus digunakan dalam proses produksi 560 Espresso adalah sebesar Rp17.680.000.

2. Beban Listrik dan Air

Tabel 19

Beban Listrik dan Air Espresso

Jenis	Total Biaya	Biaya Per unit	Espresso
Listrik	Rp 7.800.000	Rp 967,2	Rp 541,632
Air	Rp 4.600.000	Rp 644,8	Rp 361,088
Total Biaya	Rp 12.400.000	Rp 1.612	Rp 902,720

Sumber: Data Diolah, 2024

Berdasarkan tabel diatas total biaya Rp. 12.400.000 dibagi dengan jumlah produk 7.689 dan biaya yang dikeluarkan Rp. 1.612 per unit, karena total biaya listrik dan air dihitung menggunakan data tersebut. beban seluruh biaya per unit akan digandakan dengan jumlah kuantitas oleh item espresso, yaitu 560 unit beban listrik dan air sebesar Rp.902.720.

3. Beban Pemeliharaan Mesin

Tabel 20

Beban Pemeliharaan Mesin

No	Keterangan	Biaya
1	Oven Pizza	Rp 300,000
2	Grider	Rp 300,000
3	Simonelli	Rp 300,000
Jumlah Biaya		Rp 900,000

Sumber: Data Diolah, 2024

d. Biaya Penyusutan Mesin dan Peralatan

Mesin dan peralatan pemakaian suatu aktivitas operasional mesin dan peralatan akan menyebabkan *devaluasi*. Biaya yang biasanya disebut sebagai biaya penyusutan merupakan hasil dari proses kegiatan maupun umur ekonomis suatu mesin dan peralatan yang digunakan. Estimasi biaya *devaluasi* ditentukan dengan menggunakan metode garis lurus atau nilai *finansial*. Metode garis lurus dapat digunakan untuk menghitung biaya atau pengeluaran penyusutan dengan cara berikut:

$$\text{Beban penyusutan} = \frac{\text{Harga Perolehan Depresiasi}}{\text{Umur Ekonomis}}$$

Tabel 21

Beban Penyusutan Mesin dan Peralatan

Keterangan	Harga Per unit (A)	Unit (B)	Total Harga (A x B)	Umur Ekonomis	Beban Penyusutan Pertahun	Beban Penyusutan Perbulan
Oven pizza	Rp25.550.000	2	Rp51.100.000	5 tahun	Rp10.220.000	Rp851.667
Grinder	Rp40.000.000	1	Rp40.000.000	5 tahun	Rp8.000.000	Rp666.667
Simonelli	Rp90.000.000	1	Rp90.000.000	5 tahun	Rp18.000.000	Rp1.500.000
Jumlah					Rp36.220.000	Rp3.018.333

Sumber: Data Diolah, 2024

Berdasarkan informasi di atas, maka biaya penyusutan oven pizza, grinder, dan simonelli yang dibebankan untuk semua jumlah pizza tuna, spaghetti bolognese, virgin mojito, dan espresso adalah sebesar Rp.36.220.000 dibagi dengan jumlah total semua item sebanyak 7.689 unit sehingga menjadi Rp.4.710 per unit (d disesuaikan) akibat dari biaya penyusutan per unit digandakan dengan jumlah total pizza tuna, spaghetti bolognese, virgin mojito, dan item espresso sebanyak 2.790 unit sehingga biaya penyusutan untuk peralatan dan mesin adalah sebesar Rp36.220.000.

Biaya pabrik pengolahan di atas yang berasal dari beban bahan penolong, beban listrik dan air, beban perawatan mesin, dan beban penyusutan untuk peralatan dan perlengkapan sebagai berikut.

Tabel 22

Beban Overhead

Keterangan	Pizza Tuna	Spaghetti Bolognese	Virgin Mojito	Espresso
Biaya Bahan Penolong	Rp17,680,000	Rp1,119,000	Rp10,307,106	Rp224,000
Biaya Listrik & Air	Rp1,289,600	Rp967,200	Rp1,337,960	Rp902,720
Biaya Pemeliharaan Mesin & Kendaraan	Rp900,000	Rp900,000	Rp900,000	Rp900,000
Biaya Penyusutan	Rp3,018,333	Rp3,018,333.33	Rp3,018,333.33	Rp3,018,333.33

Mesin & Peralatan				
Total BOP	Rp22,887,933	Rp6,004,533	Rp15,563,399	Rp5,045,053

Sumber: Data Diolah, 2024

Tabel 23 menunjukkan bagaimana metode penghitungan biaya penuh digunakan untuk mengetahui harga pokok penjualan:

Tabel 23
Perhitungan Harga Pokok Produksi

Keterangan	Pizza Tuna	Spaghetti Bolognese	Virgin Mojito	Espresso
Biaya bahan baku langsung	Rp26,760,000	Rp27,291,000	Rp13,632,750	Rp1,814,400
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp3,869,879	Rp2,797,503	Rp3,869,879	Rp2,611,003
Overhead Pabrik	Rp22,887,933	Rp6,377,533	Rp15,190,853	Rp5,045,053
Total Biaya Produksi	Rp53,517,812	Rp36,466,036	Rp32,693,482	Rp9,470,456
Kuantitas Unit Produksi	800	600	830	560
HPP Per unit	Rp66,897	Rp60,777	Rp39,390	Rp16,912

Sumber: Data Diolah, 2024

Informasi diatas menunjukan perhitungan biaya produksi item pizza tuna, spaghetti bolognese, virgin mojito dan espresso penggunaan metode *full costing* adalah sebagai berikut: Biaya produksi pizza tuna adalah Rp. 53.517.812, biaya produksi item spaghetti bolognese adalah Rp. 36.466.036, biaya produksi item virgin mojito bolognese adalah Rp. 32.693.482, biaya produksi item espresso adalah Rp. 9.470.456 dan proses biaya produksi item pizza tuna adalah Rp. 66.897, spaghetti bolognese adalah Rp. 60.777, virgin mojito adalah Rp. 39.390, espresso adalah Rp. 16.912 per unit.

Tabel 24

Harga Pokok Produksi antara Metode Perusahaan dengan Metode *Full Costing*

Jenis Produk	Harga Pokok Produk Per unit		Selish
	Metode Perusahaan	Metode <i>full costing</i>	
Pizza	Rp 60,500	Rp 66,897	Rp 6,397
Spaghetti Bolognese	Rp 52,500	Rp 60,776	Rp 8,277
Virgin Mojito	Rp 25,000	Rp 39,389	Rp 14,390
espresso	Rp 8,000	Rp 16,912	Rp 8,912

Sumber: Data Diolah, 2024

Dari data tersebut terlihat bahwa penentuan harga pokok produksi PT XYZ berbeda dengan menggunakan metode *Full Costing*. Hal tersebut disebabkan karena perhitungan yang dilakukan oleh PT. XYZ tidak membebankan biaya produksi di atas pada biaya produksi, maka membuat perhitungan instansi cukup rendah dibandingkan dalam penentuan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*.

Hasil yang didapatkan lebih tinggi diperoleh ketika menggunakan metode perhitungan *full costing*. Penentuan tersebut memperhitungkan semua biaya terkait produksi, termasuk biaya overhead pabrik yang belum diperhitungkan oleh PT. XYZ untuk meningkatkan nilainya. Biaya yang dikeluarkan sebagai akibat dari aktivitas yang mendukung proses produksi membentuk biaya overhead pabrik. Biaya terkait produksi meliputi biaya listrik dan air, perawatan mesin, serta penyusutan mesin dan peralatan. Bahan pembantu dimasukkan dalam biaya overhead pabrik karena nilainya relatif rendah dan berfungsi sebagai pendukung produk daripada menjadi komponen utama produk yang diproduksi. Beban listrik dalam mengoperasikan perangkat keras yang ada yang digunakan untuk siklus produksi dan beban air mendukung interaksi produksi. Jadi estimasi dalam penetapan metode *full costing* mendapatkan perhitungan yang lebih tepat karena mengumpulkan semua beban yang terjadi selama siklus produksi.

Perhitungan Harga Jual Metode Perusahaan dan *Cost Plus Pricing*

1. Metode Perusahaan

Tabel 25

Harga Jual Menurut Perhitungan PT. XYZ

Keterangan Produk	Harga Pokok Produksi Per Unit	Mark up 25 %	Harga Jual
Pizza Tuna	Rp 60.500	Rp15.125	Rp76.000
Spaghetti Bolognese	Rp 52.500	Rp13.125	Rp66.000
Virgin Mojito	Rp 25.000	Rp6.250	Rp32.000
Espresso	Rp 8.000	Rp2.000	Rp10.000

Sumber: Data Diolah, 2024

2. *Cost Plus Pricing*

Beban non-kreasi pada PT. XYZ beban pemasaran bulanan Rp 60.000, beban administrasi dan umum bulanan meliputi beban telepon Rp 80.000, dan biaya pajak penghasilan Rp 1.300.000. (Meroekh et al., 2018) menyatakan bahwa biaya non-produksi dikenakan pajak penghasilan. Akibatnya, organisasi menimbulkan beban non-kreasi yang terdiri dari beban administrasi dan umum.

Kenyataan bahwa PT. Dengan total non produksi sebesar Rp XYZ memproduksi seluruh produk sebanyak 7.689 unit. 2.980.000. Dimana masing-masing beban non produksi akan dipisahkan oleh 7.689 produk. Untuk beban promosi Rp 39 per unit, beban regulasi dan umum sebesar Rp 50 per unit, dan untuk beban tahunan sebesar Rp 68 per unit. Akibat dari beban non produksi per unit akan digandakan oleh total setiap item. Hasil pizza tuna 800 produk, spaghetti bolognese sebanyak 600 produk, espresso sebanyak 560 produk dan hasil virgin mojito sebanyak 830 produk.

Beban non produksi:

Beban pemasaran (Rp.60.000 x 12 bulan) Rp 720.000

Beban administrasi dan umum (Rp.80.000 x 12) Rp 960.000

pajak penghasilan	<u>Rp 1.300.000 +</u>
Jumlah beban	Rp2.980.000

Dari wawancara diketahui bahwa perusahaan ingin memperoleh laba sebesar 25% dari produk yang dijualnya. Cara paling sederhana untuk menetapkan harga jual adalah dengan menerapkan metode *cost plus pricing*, yang melibatkan beban-beban mark up atau persentase dari laba yang diharapkan perusahaan. Dengan menggunakan metode perhitungan biaya penuh untuk menangani penentuan biaya produksi, perusahaan akan memperoleh berbagai perhitungan. Oleh karena itu, metode perhitungan biaya penuh digunakan untuk menentukan harga jual biaya *cost plus pricing*, maka dengan keuntungan yang diharapkan dan mengikuti harga pasaran yaitu 25%.

1. Pizza Tuna

Harga Pokok Produksi	Rp53,517,812
Beban non produksi:	
Beban pemasaran	Rp31,200
Beban administrasi dan umum	Rp40,000
pajak penghasilan	<u>Rp54,400</u>
Total beban produksi	Rp53,643,412

Maka harga jual Pizza tuna

$$\begin{aligned}
 \text{Harga jual per-pcs} &= \text{Beban total} + (\text{mark up} \times \text{beban total}) \\
 &= \text{Rp53,643,412} + (25\% \times \text{Rp53,643,412}) \\
 &= \text{Rp66,928,665}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual/Unit} &= \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah Unit}}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 & \text{Rp66,928,665} \\
 = & \frac{\quad}{800} \\
 = & \text{Rp83,661}
 \end{aligned}$$

2. Spaghetti Bolognese

Harga Pokok Produksi Rp36,466,036

Beban non produksi:

Beban pemasaran Rp23.400

Beban administrasi dan umum Rp30.000

pajak penghasilan Rp40.800

Total beban produksi Rp 36,591,636

Maka harga jual spaghetti bolognese

$$\begin{aligned}
 \text{Harga jual per-pcs} & = \text{Beban total} + (\text{mark up} \times \text{beban total}) \\
 & = \text{Rp36,591,636} + (25\% \times \text{Rp36,591,636}) \\
 & = \text{Rp45,613,945}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual/Unit} & = \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah Unit}} \\
 & = \frac{\text{Rp 45,613,945}}{600} \\
 & = \text{Rp76,023}
 \end{aligned}$$

3. Virgin Mojito

Harga Pokok Produksi	Rp32,693,482
Beban non produksi:	
Beban pemasaran	Rp32.370
Beban administrasi dan umum	Rp41.500
pajak penghasilan	Rp56.440
Total beban produksi	<u>Rp 32,819,082</u>

Maka harga jual virgin mojito

$$\begin{aligned}
 \text{Harga jual per-pcs} &= \text{Beban total} + (\text{mark up} \times \text{beban total}) \\
 &= \text{Rp}35.820.310 + (25\% \times \text{Rp}35.820.310) \\
 &= \text{Rp}40,898,252
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual/Unit} &= \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah Unit}} \\
 &= \frac{\text{Rp } 40,898,252}{830} \\
 &= \text{Rp } 49,275
 \end{aligned}$$

4. Espresso

Harga Pokok Produksi	Rp 9,470,456
----------------------	--------------

Beban non produksi:

Beban pemasaran	Rp21.840
Beban administrasi dan umum	Rp28.000
pajak penghasilan	Rp38.080
Total beban produksi	Rp 9,596,056

Maka harga jual espresso

$$\begin{aligned}
 \text{Harga jual per-pcs} &= \text{Beban total} + (\text{mark up} \times \text{beban total}) \\
 &= \text{Rp}19.127.920 + (25\% \times \text{Rp}19.127.920) \\
 &= \text{Rp } 11,869,470
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual/Unit} &= \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah Unit}} \\
 &= \frac{\text{Rp}11,869,470}{560} \\
 &= \text{Rp } 21,195
 \end{aligned}$$

Tabel 26 Harga Jual Menurut Metode *Cost Plus Pricing*

Keterangan	Pizza Tuna	Spaghetti Bolognese	Virgin Mojito	Espresso
Harga Jual Produk Per unit	Rp 83,661	Rp 76,023	Rp 49,275	Rp 21,195

Sumber: Data Diolah, 2024

Harga yang ditentukan pada produk ditentukan oleh persentase keuntungan yang diinginkan diperoleh instansi dari penjualan, seperti yang ditunjukkan pada tabel 26 di atas. Biaya non-penciptaan dibebankan pada setiap unit barang yang tersedia untuk dibeli, sehingga menghasilkan biaya barang dagangan yang lebih besar daripada biaya penciptaan sebelumnya. Tingkat keuntungan yang diterapkan oleh organisasi nantinya dapat dilihat dari tingkat keuntungan yang terjadi. Persentase keuntungan dari penjualan lebih tinggi pada harga yang lebih tinggi, sedangkan persentase keuntungan dari penjualan lebih rendah pada harga jual yang lebih rendah.

Tabel 27

Perbedaan Harga jual dengan Metode instansi dan Metode *cost plus pricing*

Jenis Produk	Harga Pokok Produk Per unit		
	Metode Perusahaan	Metode <i>Cost Plus Pricing</i>	Selish
Pizza	Rp76.000	Rp 83,661	Rp 7,661
Spaghetti Bolognese	Rp66.000	Rp 76,023	Rp 10,023
Virgin Mojito	Rp32.000	Rp 49,275	Rp 17,275
espresso	Rp10.000	Rp 21,195	Rp 11,195

Sumber: Data Diolah, 2024

Perbedaan atau kontras tersebut didapat dari harga pokok penjualan yang diterapkan oleh PT. XYZ dengan harga pokok penjualan yang memanfaatkan biaya tambah taksiran yang ditimbulkan oleh biaya non produksi yaitu beban iklan Rp. 39 per unit, beban administrasi dan umum Rp. 50 per unit dan taksiran tahunan Rp. 68 per unit. Harga jual yang ditetapkan dengan metode *cost plus pricing* cukup besar perbedaan harga yang ditentukan pada PT. XYZ. Persentase keuntungan tetap dihitung sesuai dengan kebijakan PT. XYZ yaitu memperoleh keuntungan sebesar 25% dari biaya produksi.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan Kuliah Kerja Lapangan (KKL), bahwa mengenai pembahasan dan perhitungan PT. XYZ dapat kesimpulan sebagai berikut:

1. Beban non produksi akan diperhitungkan dalam penentuan harga jual apabila menggunakan metode *cost plus pricing*. Oleh karena itu, penentuan harga jual akan lebih

efektif dan efisien apabila harga pokok produksi dihitung dengan metode *full costing* dan metode *cost plus pricing* penentuan harga jual. Dengan tujuan agar dapat meningkatkan keuntungan yang diperoleh oleh organisasi.

2. Metode pengumpulan harga pokok produksi menggunakan *full costing* sebagai dasar awal untuk menetapkan harga jual dan dalam menentukan harga jual menggunakan *cost plus pricing*.

Saran

Telah dibahas dan mengkaji penentuan metode yang lebih efektif dan efisien, maka penulis akan memberikan saran sebagai berikut:

1. Untuk menerapkan metode ini secara konsisten. Dengan memperhitungkan biaya non-produksi seperti pemasaran, administrasi, dan pajak penghasilan, perusahaan dapat menetapkan harga jual yang lebih realistis dan mampu memaksimalkan laba. Implementasi yang konsisten akan membantu perusahaan dalam menyeimbangkan antara biaya produksi dan harga jual, serta memastikan bahwa setiap produk memberikan margin keuntungan yang memadai.

2. Untuk lebih teliti dalam proses penginputan data, agar tidak ada lagi kesahan dalam pencatatan harga pokok produksi dikemudian hari dan untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia melalui pelatihan rutin di bidang akuntansi. Pelatihan ini akan membantu karyawan memahami prosedur pencatatan dengan lebih baik dan meningkatkan keterampilan mereka dalam akuntansi.

REFERENSI

Bastian, B., & Nurlela. (2013). *Akuntansi Biaya* (4th ed.). Mitra Wacana Media.

Manajemen - John Suprihanto - Google Buku. (n.d.). Retrieved August 3, 2024, from [https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=5cdVDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR1&dq=Untuk+mencapai+tujuannya,+sebuah+bisnis+pasti+membutuhkan+sebuah+rencana+\(planning\).+Kegiatan+ini+sangat+penting+agar+keberadaan+suatu+bisnis+dapat+berfungsi+sebagaimana+mestinya.](https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=5cdVDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR1&dq=Untuk+mencapai+tujuannya,+sebuah+bisnis+pasti+membutuhkan+sebuah+rencana+(planning).+Kegiatan+ini+sangat+penting+agar+keberadaan+suatu+bisnis+dapat+berfungsi+sebagaimana+mestinya.)

Meroekh, H. M. A., Rozari, P. E. De, & Foenay, C. C. (2018). Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing (studi kasus padanpabrik tahu pink jaya oebufu di kupang). *Journal Of Management*, 7(2), 181–205.

Nanda Rahmi. (2017). Kajian Ekonomi Pariwisata Syariah Kota Banda Aceh. *Jurnal*

Samudra Ekonomi Dan Bisnis, 8(1), 577–589.

Narandini, S. (2022). Analisis Perhitungan Harga Jual Produk Di Cafe. *Analisis Perhitungan Harga Jual Produk Pada Cafe La Plage*, 2.

Rahmadani, R., Setiawan, A. B., & Didi, D. (2024). Pengaruh Pertumbuhan Perusahaan dan Profitabilitas Terhadap Struktur Modal Pada Sektor Food and Beverage di Bursa Efek Indonesia (BEI) Tahun 2018-2023. *Innovative: Journal Of Social ...*, 4, 10368–10379. <http://j-innovative.org/index.php/Innovative/article/view/10529%0Ahttps://j-innovative.org/index.php/Innovative/article/download/10529/7972>

UNWTO, & WTTC. (2023). UNWTO World Tourism Barometer and Statistical Annex, May 2023. In *UNWTO World Tourism Barometer* (Vol. 21, Issue 2, pp. 1–36). <https://doi.org/10.18111/wtobarometereng.2023.21.1.2>

Waruwu, M. (2023). Pendekatan Penelitian Pendidikan: Metode Penelitian Kualitatif, Metode Penelitian Kuantitatif dan Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Method). *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(1), 2896–2910.