

## ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA BURGER DHESO SOLO

**Wawan Haryanto**

Program Studi Sistem Informasi, UBSI

[Wawan.who@bsi.ac.id](mailto:Wawan.who@bsi.ac.id)

### ABSTRAK

*Objek Penelitian ini adalah Burger Dheso Usaha yang kegiatan kuliner yang pemakai bahan baku yang menghasilkan produk jadi kemudian menjual produk tersebut. Hasil penelitian yang telah dilakukan pada burger dheso bahwa perhitungan harga pokok produk bahan baku yang murah dan mutu baik. Hasil uji menunjukkan bahwa penggunaan Variabel Costing dan Full Costing lebih kecil perhitungan Variable Costing sebesar Rp 7.500.000 Usaha kuliner burger dheso lebih baik diterapkan dengan sistem perhitungan variable costing penelitian sebagai masukan untuk masa yang akan datang. Saran yang dapat diberikan, perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode Variabel Costing lebih kecil harga pokok penjualan sedangkan untuk Full Costing lebih besar dari pada Variabel Costing, Penelitian menyarankan untuk melakukan analisis berdasarkan data yang tersedia serta menambah variabel lagi dan simple akan lebih banyak dan menambah simpel Variabel Overhead Pabrik*

**Kata Kunci:** *Variabel Costing , Full Costing.*

### PENDAHULUAN

Perekonomian Indonesia semakin pesat membuat persaingan semakin meningkat. Semakin muncul dari mulai perusahaan kecil, menengah sampai perusahaan besar, strategi dalam menghadapi persaingan, perusahaan melakukan cara yang jitu untuk mendapatkan keuntungan yang tinggi dan produknya dapat tetap disukai pelanggan. Persaingan semakin cepat perusahaan harus waspada dalam menentukan harga jual. Penjualan barang dengan harga tinggi akan memberikan dampak negatif terhadap perusahaan tidak akan mendapatkan pelanggan karena barang yang dijual terlalu tinggi dipasaran

Proses produksi memerlukan tenaga kerja sumber daya alam, modal, dan keahlian sebagai modal utama perlu adanya kegiatan produksi tiga elemen bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik. Proses produksi membutuhkan perhitungan atau penentuan harga pokok produksi serta harga pokok penjualan yang nantinya akan menjadi acuan dalam menentukan harga jual. Informasi dan pengumpulan biaya produksi yang tepat akan sangat menentukan perhitungan harga pokok produksi yang tepat pula.

Harga pokok produksi merupakan kumpulan dari biaya-biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh dan mengolah bahan baku menjadi barang jadi. Pengumpulan biaya produksi sangat ditentukan oleh cara berproduksi yaitu produksi atas dasar pesanan. Manajemen memerlukan data biaya untuk mengukur kegiatan yang sedang jalan, untuk mengetahui berapa biaya produksi yang dimulai agar dapat mengetahui laba sangat penting keberadaannya guna menjamin kelangsungan hidup suatu perusahaan.

*Full costing* merupakan metode penentuan (HPP) yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan dibiaya overhead baik. Metode penentuan (HPP) yang hanya memperhitungkan harga pokok produksi yang berlaku variable ke dalam (HPP) yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variable.

Burger Dheso Solo adalah sebuah usaha kuliner yang masing dikalangan kecil melakukan penjualan burger dan hod dog dan pizza kebab yang tidak lepas dari persaingan yang ketat ini karena itu agar dapat bersaing dengan usaha kuliner yang lain dapat menjalankan operasinya dengan efektif dan efisien sehingga dapat memaksimalkan laba usaha.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada usaha kuliner Burger Dheso Solo yang berlokasi di Jalan Utama Gabungan Tanon Sragen Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu: Wawancara, Pengamatan Langsung Dokumentasi dan Studi Pustaka teknik analisis data dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

**Tabel 1. Pembiayaan**

<b>Keterangan</b>	<b>Jumlah</b>
Bahan Bahan Baku	Rp 2.000.000
Bahan Tenaga Kerja	Rp 1.500.000
Biaya Tetap	Rp 300.000
Biaya Variabel	Rp 200.000
<b>Total Biaya Baku</b>	<b>Rp 4.000.000</b>

**Sumber: Burger dheso**

Tabel di atas menunjukkan bahwa biaya pengeluaran adalah Rp 4.000.000

**Tabel 2. Overhead Pabrik**

<b>Biaya Overhead Pabrik</b>	<b>Tetap (Rp)</b>	<b>Variabel (Rp )</b>	<b>Total Rp</b>
Biaya Bahan baku	Rp 2.000.000		Rp 2.000.000
Biaya tenaga kerja langsung	Rp 1.500.000		Rp 1.500.000
Penyusutan Mesin			
Mixser	Rp 300.000		
Oven	Rp 200.000		
			Rp 500.000
Listrik		Rp 300.000	
Air		Rp 250.000	
Gas		Rp 150.000	
<b>Total</b>	<b>Rp 4.000.000</b>	<b>Rp750.000</b>	<b>Rp 4.000.000</b>

**Sumber: Burger dheso**

Table di atas disimpulkan Biaya Overhead Pabrik Total Biaya Tetap Rp 4.000.000 dan Biaya variabel Rp 4.000.000

**Tabel 3. Laporan (HPP) yang dihitung dengan Metode *Full Costing***

<b>Keterangan</b>	<b><i>Full Costing</i></b>
Bahan Baku	Rp 2.000.000
Tenaga Kerja langsung	Rp 1.500.000
Overhead Pabrik Variabel	Rp 750.000
Total Biaya Produksi Variabel	Rp 4.250.000
Overhead Pabrik Tetap	Rp 4.000.000
<b>Harga Pokok Produksi</b>	<b>Rp 8.250.000</b>

Sumber: Burger Dheso

**Tabel 4. Laporan (HPP) yang dihitung dengan Metode *Variabel Costing***

<b>Keterangan</b>	<b><i>Variabel Costing</i></b>
Bahan Baku	Rp 2.000.000
Tenaga Kerja Langsung	Rp 1.500.000
Overhead Pabrik Variabel	Rp 4.000.000
<b>Total harga pokok produksi variabel</b>	<b>Rp 7.500.000</b>

Sumber: Burger Dheso

Tabel III dan IV dalam perhitungan dengan metode *Full Costing* sebesar Rp 8.250.000, dengan metode *Variabel Costing* sebesar Rp 7.500.000 berdasarkan perhitungan di atas maka *perhitungan variabel costing* lebih kecil dari pada *full costing* sebesar Rp 7.500.000.

### **Pembahasan**

Objek Penelitian ini adalah Burger Dheso Usaha yang kegiatan kuliner yang memakai bahan baku yang menghasilkan produk jadi kemudian menjual produk tersebut. Hasil penelitian yang telah dilakukan pada burger dheso bahwa perhitungan harga pokok produk bahan baku yang murah dan mutu baik

Hasil uji menunjukkan bahwa penggunaan *Variabel Costing* dan *Full Costing* lebih kecil perhitungan *Variable Costing* sebesar Rp 7.500.000 Usaha kuliner burger dheso lebih baik diterapkan dengan sistem perhitungan *variable costing* penelitian sebagai masukan untuk masa yang akan datang.

### **PENUTUP**

#### **Simpulan**

Simpulan dari penelitian ini adalah memadai hal ini dapat dilihat dari hal-hal berikut:

1. Metode *Full Costing* dalam perhitungan harga pokok produksi biaya produksi yang lebih tinggi
2. Metode *Variabel Costing* perhitungan harga pokok produksi lebih kecil dari pada *Full Costing*
3. Metode Overhead Pabrik perhitungan tetap sama variabel nilai jumlah sama dengan total Rp 4.000.000.

#### **Saran**

Saran yang dapat diberikan, perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *Variabel Costing* lebih kecil harga pokok penjualan sedangkan untuk *Full Costing* lebih besar

dari pada *Variabel Costing*, Penelitian menyarankan untuk melakukan analisis berdasarkan data yang tersedia serta menambah variabel lagi dan simple akan lebih banyak dan menambah simpel *Variabel Overhead Pabrik*.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Firmansyah, 2014. *Akuntansi Biaya itu Gampang*. Cetakan Pertama. Dunia Cerdas, Jakarta.
- Mulyadi, 2015. *Akuntansi Biaya*. Edisi Kelima. Cetakan Ketigabelas. UPP STIM YKPN, Yogyakarta.
- Mulyadi, 2016. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: UPP-STIM YKPN.
- Sukirno, Sadono. 2013. *Mikro Ekonomi Teori Pengantar*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Supriyono, 2011. *Akuntansi Biaya* .edisi 2, BPFE.Yogyakarta.
- Agustinus Noertjahyana, Greorius Satia Budhi 2003 Perancangan dan Pembuatan Sistem Informasi Produksi dan Penentuan Harga Pokok Produksi pada Perusahaan Vulkanisir Ban Di Surabaya, *Jurnal Informatika* Vol 4 No 2 57-64.
- Bellinda Macpal, Jenny Morasa, Victorina Tirayoh 2014, Analisis Perhitungan Harga Pokok Penjualan Barang Produksi pada Jepara Meubel Dikota Bitung, *Jurnal Emba* Vol.2 No 3 1495-1503.
- Dariana, 2020, Penetapan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Kain Tenun Songket Melayu, *Jas (Jurnal Akuntansi Syariah)* Vol 4 No 2 258-270.
- Desliane Wauran 2016, Analisis Penentuan Harga Pokok Produk dan Penerapan *Cost Plus Pricing Method* dalam Rangka Penerapan Harga Jual pada Rumah Makan Solo Rusuk Ko'Petrus Cabang Megamas, *Jurnal Emba* Vol 4 No 2 652-661.
- Dina Satriani, Vina Kusuma 2020, Perhitungan Harga Produksi dan Harga Pokok Penjualan Terhadap Laba Penjualan, *JIMEA (Jurnal Manajemen, Ekonomi Dan Akuntansi )* Vol. 4 No.2 438-453.
- Eko Purwanto Sinta Sukma Watini 2020, Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* dalam Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Unit Usaha Regar Fruit)" *Jurnal Of Applied Managerial Accounting* Vol 4 No2 248-253.
- Ilham Nurizki Fadli, Rizka Ramayanti, 2020, Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode *Full Costing* (Studi Kasus UKM Digital Printing Prabu), *Jurnal Akuntansi* Vol. 7 No.2 148-161.