

ANALISIS PERBANDINGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE *FULL COSTING* DAN *VARIABLE COSTING* UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL PADA RUMAH MAKAN MR. TETO YOGYAKARTA

Musyarrofah¹, R Bambang Dwi Waryanto², Fauziah³
Program Studi Akuntansi, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya^{1,2,3}

musyarrofahsha@gmail.com

ABSTRAK

Penentuan harga pokok produksi merupakan keputusan penting dalam menentukan harga jual. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui efisiensi antara HPP metode *full costing* dan metode *variable costing* dalam menentukan harga jual pada rumah makan MR. Teto Yogyakarta. Teknis analisis data yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan tema kultural. Dari hasil analisis data, hasil penelitian menunjukkan (1) ditemukan perbedaan antara metode *full costing* dengan metode perusahaan hal ini dikarenakan metode perusahaan tidak memperhitungkan semua biaya seperti biaya *overhead* pabrik tetap sedangkan metode *full costing* memperhitungkan seluruh biaya. (2) Penentuan harga jual menurut metode perusahaan lebih rendah dibandingkan harga jual menurut *cost plus pricing* menggunakan pendekatan *full costing*. Hal ini disebabkan karena perusahaan tidak memperhitungkan semua biaya dalam penentuan harga jual.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, *Full Costing*, *Variable Costing*, *Cost Plus Pricing*

ABSTRACT

Determination of the cost production in an important decision in determining the selling price. The purpose of this study was to determine the efficiency between the cost production full costing method and the variable costing method in determining the selling price at the MR. Teto's restaurant in Yogyakarta. The data analysis technique used is descriptive qualitative with cultural themes. From the results of data analysis, the results showed (1) found difference between the full costing method and the company's method because this variable costing method does not take into account all costs such as fixed factory overhead costs while the full costing method takes into account all costs. (2) Determination of the selling prices according to the company's method (variable costing) is lower than the selling price of the method of cost plus pricing with the full costing approach. This is because the company does not take into account all costs in determining the selling prices.

Keywords: Cost of Production, *Full Costing*, *Variable Costing*, *Cost Plus Pricing*

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Dalam bisnis kuliner perusahaan menginginkan produk yang dikelola laris manis dipasaran, yaitu dengan cara menawarkan produk beserta keunggulan masing-masing. Perusahaan tidak hanya bersaing secara kualitas tetapi juga kuantitasnya. Sebelum perusahaan menetapkan harga jual, perusahaan harus menghitung Harga pokok produksinya karena HPP sangatlah penting dalam pelaporan keuangan perusahaan.

Menurut Mulyadi (2016:122), penentuan HPP pada umumnya terdapat dua metode yakni metode *full costing* dan *variable costing*. Metode biaya penuh memperlakukan seluruh biaya produksi sebagai harga pokok. HPP metode biaya penuh berupa biaya Bahan Baku (BBB), Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL), BOP variabel maupun tetap. Sedangkan metode biaya variabel terdapat biaya yang berubah-ubah bergantung pengeluarannya. Biasanya berupa BBB, BTKL dan BOP variabel. HPP juga sebagai alat penerapan harga jual, untuk mendapati efisien atau tidaknya suatu usaha.

Penentuan harga jual ditentukan oleh penjual atau pedagang untuk menjual suatu produk kepada pembeli. Ada juga pendapat dari Suparyanto (2015:141), harga merupakan *value* pada umumnya berupa uang yang harus dikorbankan demi mendapati suatu barang. Perusahaan menjual harga produk dengan nilai yang lebih tinggi dari harga beli dengan tujuan mendapatkan keuntungan. Jika menjual harga produk dibawah harga beli maka perusahaan akan mengalami kerugian dan jika perusahaan menjual produknya dengan nilai yang sama dengan harga belinya maka disebut impas. Oleh karena itu perusahaan harus memperhitungkan HPP dan harga jual yang benar supaya tidak terjadi kerugian dan menghasilkan laba yang diinginkan serta bisa mengembangkan usaha.

MR. Teto adalah perusahaan yang bergerak dibidang kuliner yang mempersembahkan makanan khas Madura yaitu Sate ayam khas madura dan Soto ayam khas Madura. *Outlet* Mr. Teto berada dijalan perintis kemerdekaan 61A umbulharjo DIY. Kelebihan dari menu makanan MR. Teto ini adalah sate ayam yang rasanya unik karena teknik pengerjaannya menggunakan campuran kelapa dan madu sehingga memiliki rasa yang berbeda dari sate ayam pada umumnya.

Bisnis kuliner MR. Teto milik Bapak Achmad junaidi Basri ini dibangun sejak tahun 2012 lalu. *Brand* MR. Teto singkatan dari Madura sate dan soto. Kata "MR" berarti Madura sedangkan kata "Teto" berarti Sate dan Soto. Pada awalnya MR. Teto mempromosikan produknya dari rumah ke rumah, dari instansi satu ke instansi yang lainnya dan menyebarkan brosur *delivery order* sate ayam pertama kali di Indonesia.

MR. Teto menjual produk dipasaran menggunakan penetapan HPP dengan metode *Variable Costing*. Pada penelitian ini penulis mencoba menganalisis efisiensi perhitungan HPP menggunakan metode *Full Costing*. Sehingga bisnis kuliner MR. Teto tersebut akan mengetahui apakah penggunaan metode biaya variabel yang diterapkannya sudah efisien untuk mendapatkan keuntungan atau malah sebaliknya.

Dari uraian diatas peneliti memilih Rumah makan MR. Teto yang berada di Yogyakarta sebagai objek penelitian dan peneliti ingin melakukan penelitian untuk mengetahui harga jual yang tepat untuk produk sate dan soto pada rumah makan MR. Teto sehingga menghasilkan laba yang diinginkan. Oleh sebab itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian ini dan membuat judul **Analisis Perbandingan harga pokok produksi dengan metode *full costing* dan *variable costing* untuk menentukan harga jual pada rumah makan MR. Teto Yogyakarta.**

TELAAH PUSTAKA

Landasan Teori

Harga Pokok Produksi

Menurut Firmansyah (2014:57), HPP merupakan seluruh biaya yang digunakan dalam proses produksi.

Menurut Mulyadi (2016:17), metode penentuan biaya produksi adalah cara memperhitungkan biaya ke dalam biaya produksi, dan diketahui ada dua pendekatan yaitu:

a. Metode *Full Costing*

Menurut Mulyadi (2016:17), biaya penuh adalah penentuan biaya produksi yang memperhitungkan seluruh biaya ke dalam biaya produksi, menurut metode biaya penuh HPP terdiri dari biaya-biaya produksi berikut ini:

BBB	xx
BTKL	xx
BOP variabel	xx
BOP tetap	<u>xx</u>
Biaya produksi	xx

b. Metode *Variable Costing*

Menurut Mulyadi (2016:18), biaya variabel merupakan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam biaya produksi, terdiri dari:

BBB	xx
BTKL	xx
BOP variabel	<u>xx</u>
Biaya produksi	xx

Penentuan Harga Jual Metode *Cost Plus Pricing* dengan Pendekatan *Full Costing* (CPP)

Menurut Sodikin (2015:164), harga jual produksi harus menutup semua biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan. Pendekatan yang lumrah untuk menetapkan harga jual adalah menggunakan metode *cost plus*. Pada metode CPP, harga jual merupakan biaya ditambah *mark up* sebesar presentase yang diharapkan.

Penentuan harga jual metode CPP menggunakan pendekatan *full costing*. Menurut pendekatan ini, biaya produksi terdiri atas BBB, BTKL, BOP variabel dan BOP tetap.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini memakai pendekatan deskriptif kualitatif dan data yang digunakan adalah data primer. Subyek dalam penelitian ini ialah *owner* dan *manager* MR. Teto Yogyakarta. Sedangkan obyek pada Penelitian ini yaitu membandingkan HPP metode *variable costing* dan metode *full costing* untuk menentukan harga jual pada rumah makan MR. Teto Yogyakarta.

Teknik pengumpulan data dengan cara wawancara dan dokumentasi. Pada penelitian ini validitas data dilakukan menggunakan cara triangulasi sumber dan teori triangulasi sumber dilakukan pada *owner* dan *manager* rumah makan MR. Teto Yogyakarta untuk memastikan keakuratan data yang diperoleh dengan melakukan penelitian kembali dilapangan sampai mendapatkan kepastian data. sedangkan triangulasi teori dilakukan untuk membandingkan antara temuan data yang diperoleh dilapangan yang berhubungan dengan penentuan HPP dalam menetapkan harga jual sesuai dengan teori yang relevan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Unsur-Unsur Biaya yang Dikeluarkan Perusahaan dalam Menghitung HPP

HPP yaitu biaya-biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi sate ayam madura pada MR. Teto Yogyakarta. Perhitungan HPP harus dilakukan sebaik mungkin agar tidak terjadi kerugian pada perusahaan.

Adapun unsur biaya yang dikeluarkan oleh MR. Teto untuk proses produksi sate ayam madu pedas dan sate ayam kelapa berikut ini:

- a. BBB sebesar Rp 479.368.000.
- b. BTKL Rp 261.120.000
- c. BOP berupa biaya listrik sebesar Rp 14.264.100, biaya arang untuk 960 kg sebesar Rp 7.680.000 dan biaya tusuk sate untuk 3.684 pack sebesar Rp 51.576.000

2. Perhitungan HPP pada Tahun 2019 Menurut Metode Perusahaan (*Variable Costing*)

Dalam menghitung HPP rumah makan MR. Teto Yogyakarta menggunakan metode biaya variabel dimana metode ini hanya memperhitungkan biaya-biaya yang diakui seperti BBB, BTKL dan BOP variabel. Dalam metode *variable costing* tidak memperhitungkan BOP tetap. Berdasarkan biaya-biaya yang telah ditentukan diatas, maka perhitungan HPP menurut *variable costing* dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 4.6 HPP Tahun 2019 menggunakan Metode Perusahaan (*Variable Costing*)

Jenis Biaya	Total Biaya
BBB	Rp 479.362.600
BTKL	Rp 261.120.000
BOP Variabel:	
Biaya Listrik	Rp 14.264.100
Biaya Arang	Rp 7.680.000
Biaya Tusuk Sate	Rp 51.576.000
Total BOP Variabel	Rp 73.520.100
Total Biaya Produksi	Rp814.001.700
Total Produksi Tahun 2019	72.000 porsi

HPP Perporsi Rp 11.305

Sumber: Rumah Makan MR. Teto Yogyakarta

Berdasarkan tabel 4.6 diketahui total biaya produksi perusahaan pada tahun 2019 sebesar Rp814.001.700 total biaya produksi tersebut merupakan penjumlahan dari BBB sebesar Rp479.361.600, BTKL sebesar Rp 261.120.000 dan BOP variabel sebesar Rp 73.520.100 kemudian dibagi jumlah porsi produksi sebanyak 72.000 porsi dan diperoleh HPP sebesar Rp11.305/porsi.

3. Perhitungan HPP Menurut Metode *Full Costing*

Menurut Mulyadi (2016:17), metode biaya penuh adalah metode yang memperhitungkan seluruh biaya ke dalam HPP yang terdiri dari BBB, BTKL, BOP variabel dan BOP tetap. Metode biaya penuh merupakan perhitungan biaya yang sangat detail dalam menghitung HPP sate ayam Madura, Berikut ini adalah biaya-biaya yang diakui dalam proses perhitungan HPP menurut metode biaya penuh:

- a. BBB yang dikeluarkan rumah makan MR. Teto Yogyakarta pada tahun 2019 sebesar Rp 479.361.600
- b. BTKL yang dikeluarkan rumah makan MR. Teto Yogyakarta pada tahun 2019 sebesar Rp 261.120.000
- c. BOP variabel yang dikeluarkan rumah makan MR. Teto Yogyakarta pada tahun 2019 sebesar Rp 5.941.000.
- d. BOP tetap pada rumah makan MR. Teto Yogyakarta pada tahun 2019 yaitu berupa biaya pemeliharaan alat produksi berupa kipas angin, panci, kulkas dan blender yaitu sebesar Rp2.105.000.

HPP yang dihitung menggunakan metode biaya penuh akan memperoleh harga yang lebih besar daripada menggunakan metode biaya variabel hal ini dikarenakan pada metode biaya variabel ada beberapa biaya yang tidak diperhitungkan salah satunya yaitu biaya pemeliharaan alat produksi atau biasa disebut BOP tetap. Perhitungan HPP menggunakan metode *full costing* dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.7 Perhitungan HPP Metode *Full Costing* pada Tahun 2019

Jenis Biaya	Total Biaya
BBB	Rp479.361.600
BTKL	Rp261.120.000
BOP Variabel:	
Biaya Listrik	Rp 14.264.100
Biaya Arang	Rp 7.680.000
Biaya Tusuk Sate	Rp 51.576.000
BOP Tetap:	Rp 73.520.100

Biaya Pemeliharaan Alat Produksi	Rp2.105.000	
Beban Pajak	Rp 57.275.100	Rp 59.380.100
Total Biaya Produksi		Rp873.381.800
Total Produksi Tahun 2019		72.000 Porsi
HPP per Porsi		Rp 12.130

Pada tabel 4.7 diketahui bahwa perhitungan HPP metode biaya penuh menunjukkan harga yang lebih besar daripada menggunakan metode biaya variabel. Dari data tersebut didapatkan total biaya produksi sebesar Rp 873.381.800, total biaya produksi tersebut merupakan penjumlahan dari biaya bahan baku sebesar Rp479.361.600 biaya tenaga kerja sebesar Rp 261.120.000, BOP variabel sebesar Rp 73.520.000 dan BOP tetap sebesar Rp 59.380.100 kemudian dibagi jumlah porsi makanan sebanyak 72.000 porsi sehingga diperoleh HPP sebesar Rp 12.130/porsi. Perbedaan perhitungan HPP antara metode *variable costing* dan metode *full costing* dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.8 Perbandingan HPP Metode *Variable Costing* dengan Metode *Full Costing*

Keterangan	<i>Variable Costing</i>	<i>Full Costing</i>	Selisih
Sate Ayam Madura	Rp11.305	Rp 12.130	Rp 825

Dari tabel 4.8 diketahui bahwa selisih HPP sate ayam madura sebesar Rp 825/porsi. Pada perhitungan HPP dengan metode biaya penuh, HPP yang dihasilkan lebih tinggi dibandingkan metode biaya variabel yang diterapkan oleh perusahaan. Hal ini dikarenakan metode biaya penuh memuat biaya secara rinci dan jelas, baik itu BBB, BTKL, dan BOP variabel maupun BOP tetap. Sedangkan metode *variable costing* yang digunakan oleh perusahaan hanya memuat BBB, BTKL dan BOP variabel sedangkan BOP tetapnya tidak diikut sertakan. Oleh karena itu metode biaya variabel menghasilkan HPP yang lebih rendah daripada metode biaya penuh.

4. Perhitungan Harga Jual Metode Perusahaan (*Variable Costing*)

Penentuan harga jual sangat penting untuk diperhitungkan karena metode ini sangat menentukan keuntungan yang akan didapatkan oleh perusahaan. penentuan harga jual produk MR. Teto melakukan estimasi biaya untuk proses produksi sate ayam madura. Seluruh biaya yang termasuk pada proses produksi akan dihitung kemudian ditambah *mark up* yang diharapkan.

Dalam menetapkan harga jual MR. Teto menggunakan metode yang apa adanya. Maksudnya dalam menentukan harga jual MR. Teto mengharapkan laba yang maksimal yaitu sebesar 59%.

Adapun cara perusahaan untuk menentukan harga jualnya sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Biaya perpori} &= \frac{\text{Rp } 814.001.700}{72.000} \\ &= \text{Rp } 11.305 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual :} &= \text{HPP} + (\% \text{ laba} \times \text{HPP}) = \text{Rp } 814.001.700 + (59\% \times \text{Rp } 814.001.700) \\ &= \text{Rp } 1.294.262.703 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual/porsi} &= \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah porsi}} \\ &= \frac{\text{Rp } 1.294.262.703}{72.000} \\ &= \text{Rp } 17.979/\text{porosi} \end{aligned}$$

Dari perhitungan diatas, dapat diketahui harga jual menurut metode *variable costing* yaitu Rp17.979/porosi. Akan tetapi perusahaan membulatkan harga jual tersebut menjadi Rp 18.000/porosi.

5. Perhitungan Harga Jual Menurut Metode *Cost Plus Pricing* dengan Pendekatan *Full Costing*

Penentuan harga jual pada metode CPP adalah penentuan harga jual yang memperhitungkan seluruh biaya, baik biaya produksi maupun biaya *non* produksi dalam menentukan total HPP.

Biaya *non* produksi pada MR. Teto Yogyakarta meliputi biaya admin dan umum yang mencakup biaya *telephone* (biaya pulsa dan wifi) sebesar Rp 2.925.500 dan biaya transportasi sebesar Rp 2.736.000 dan beban pajak sebesar Rp 57.275.100 biaya ini dikeluarkan ketika perusahaan membeli biaya bahan baku dan perlengkapannya ke pasar.

Jadi pada tahun 2019 perusahaan mengeluarkan biaya *non* produksi sebagai berikut:

- B. Transportasi	Rp 2.736.000
- B. Telepon	Rp 2.925.500
- B. Pajak	<u>Rp 57.275.100</u>

Total Biaya Non Produksi	Rp 62.936.600
-----------------------------	----------------------

Pada perhitungan diatas diketahui bahwa HPP dengan metode biaya penuh akan memperoleh hasil yang berbeda dengan metode perusahaan. Maka penetapan harga jual menurut metode CPP menggunakan pendekatan *full costing* yang mengharapkan keuntungan sebesar 59% sebagai berikut:

HPP	Rp873.381.800
Biaya Non Produksi	<u>Rp 62.936.600</u>
Total Biaya	Rp936.318.400

Jadi harga jual pada setiap porsi sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Harga sate} &= \text{Biaya total} + (\% \text{ laba} \times \text{biaya total}) \\ &= \text{Rp } 936.318. + (59\% \times \text{Rp } 936.318.400) = \text{Rp } 1.488.746.256 \end{aligned}$$

$$\text{Harga jual/porsi} = \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah unit(porsi)}}$$

$$= \frac{\text{Rp } 1.488.746.256}{72.000}$$

$$= \text{Rp } 20.680/\text{porsi}$$

Dari perhitungan diatas diketahui terjadi perbedaan dalam menetapkan harga jual metode variable costing dengan metode CPP menggunakan pendekatan biaya penuh. Total biaya perhitungan HPP metode biaya penuh lebih tinggi daripada metode biaya variabel yang diterapkan perusahaan. Sehingga harga jual yang telah diterapkan oleh perusahaan dengan metode CPP menggunakan pendekatan biaya penuh terdapat selisih yang lumayan besar yaitu Rp 2.680/porsi. Perbedaan harga jual metode biaya variabel yang digunakan oleh perusahaan dan metode CPP dengan pendekatan biaya penuh untuk menetapkan harga jual dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.9.Selisih Harga Jual Menurut Metode Perusahaan (*variable costing*) dan Menurut Metode *Cost Plus Pricing* dengan Pendekatan *Full Costing*

Keterangan	Metode Perusahaan (<i>Variable Costing</i>)	Metode <i>Cost Plus Pricing</i> dengan Pendekatan <i>Full Costing</i>	Selisih
Tahun 2019	Rp 18.000	Rp 20.680	Rp 2.680

Sumber: Rumah Makan MR. Teto Yogyakarta

Dari tabel 4.9 diketahui selisih harga jual metode perusahaan dan metode CPP dengan pendekatan biaya penuh terjadi selisih Rp 2.680. Dan harga jual yang harus ditentukan perusahaan jika ingin mendapatkan keuntungan sebesar 59% dari HPP yang dikeluarkan yaitu Rp 20.680/porsi. Meskipun perusahaan telah membulatkan harga dari Rp 17.979 menjadi Rp18.000/porsi, akan tetapi harga jual tersebut memiliki selisih yang lumayan tinggi sebesar Rp 2.680/porsi. Selisih harga jual tersebut diakibatkan karena adanya perbedaan pembiayaan dari awal. Perhitungan HPP menurut metode biaya penuh lebih tinggi dibandingkan dengan metode yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Sehingga pada tahun berikutnya perusahaan dapat menaikkan harga jual dengan tujuan memperoleh keuntungan yang lebih besar dari sebelumnya.

SIMPULAN

Perhitungan HPP ada dua metode yaitu metode biaya penuh yang diolah oleh peneliti dan dibandingkan dengan metode biaya variabel yang telah diterapkan oleh perusahaan. Pada penelitian ini terdapat perbedaan antara metode biaya variabel dengan metode biaya penuh hal ini dikarenakan metode biaya variabel tidak memperhitungkan seluruh biaya seperti BOP tetap sedangkan metode biaya penuh memperhitungkan seluruh biaya yang bersifat variabel maupun tetap. Oleh karena itu metode biaya penuh lebih menguntungkan karena metode tersebut memperhitungkan semua biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi sehingga menghasilkan HPP yang lebih efektif daripada metode biaya variabel yang telah diterapkan perusahaan.

Perbandingan selisih harga jual pada kedua metode tersebut cukup besar. Perhitungan yang ditetapkan oleh perusahaan menggunakan metode biaya variabel lebih rendah yaitu sebesar Rp

18.000 sedangkan metode CPP dengan pendekatan *full costing* yaitu sebesar Rp20.680. Selisih nilai harga jual pada kedua metode tersebut sebesar Rp 2.680/porsi. Hal ini disebabkan karena pada rumah makan MR. Teto tidak memperhitungkan seluruh biaya seperti, BOP tetap, beban pajak serta biaya administrasi dan umum.

IMPLIKASI

Implikasi daripada hasil penelitian ini adalah penentuan HPP metode biaya penuh dan metode biaya variabel berpengaruh terhadap penentuan harga jual pada rumah makan MR. Teto Yogyakarta. Pada penelitian ini metode biaya variabel yang diterapkan perusahaan lebih rendah daripada metode biaya penuh hal ini disebabkan karena metode biaya variabel tidak memperhitungkan semua biaya ke dalam penentuan HPP seperti BOP tetap.

KETERBATASAN PENELITIAN

Peneliti juga memiliki keterbatasan waktu karena jarak tempat penelitian jauh dari tempat peneliti sehingga peneliti harus menyesuaikan jadwal perkuliahan untuk melakukan penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

Firmansyah. 2014. *Akuntansi Biaya itu Gampang Cetakan Pertama*. Dunia Cerdas. Jakarta.

Mulyadi. 2015. *Akuntansi Biaya, Edisi ke lima*. UPP STM YKPM, Yogyakarta.

Mulyadi. 2016. *Akuntansi Biaya, Edisi ke lima*. UPP STM YKPM, Yogyakarta.

Sodikin. 2015. *Akuntansi Managemen*. UPP STIM YKPN, Yogyakarta