

## **Analisis harga pokok pesanan dengan metode full costing**

**Khairur Rachim<sup>1\*</sup>, Nurita Affan<sup>2</sup>**

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman, Samarinda.

\*Email: rachim.khairur@gmail.com

### **Abstrak**

Penelitian dilakukan pada Sharie Catering berlokasi di Jl. Mangkuraja Tenggarong ini merupakan perusahaan yang bergerak dibidang usaha catering. Dalam proses produksinya, Sharie Catering menjalankan usahanya berdasarkan pesanan yang diterima. Penelitian yang dilaksanakan bertujuan untuk mengevaluasi atas penentuan harga pokok pesanan yang terjadi di Sharie Catering. Di dalam penelitian ini, peneliti menggunakan perhitungan harga pokok pesanan dengan metode Full Costing dengan dasar perhitungan pada produk Nasi Kotak dan Snack Kotak. Dalam perhitungan harga pokok pesanannya, Sharie Catering menentukan harga pokok pesanan dengan memasukkan biaya bahan baku, dan biaya tenaga kerja langsung saja, sementara disisi lain terdapat beberapa unsur biaya yang tidak dimasukkan seperti biaya overhead pabrik dan biaya tenaga kerja tak langsung. Maka dari itu, penulis melakukan peninjauan kembali pada perhitungan harga pokok pesanan dengan menggunakan metode Full Costing dan juga memasukkan semua unsur biaya yang berkaitan dengan proses produksi, kemudian menelaah kasus yang terjadi pada perusahaan selama proses produksi. Hasil penelitian ini menjadi dasar sebagai saran dalam penentuan harga pokok pesanan dengan metode Full Costing sebagai dasar dalam membebankan harga pokok pesanan untuk setiap produk yang dihasilkan. Sharie Catering sepatutnya juga perlu membuat rincian kartu harga pokok pesanan untuk merincikan biaya-biaya produksi yang terjadi untuk setiap pesanan.

**Kata Kunci:** Harga pokok pesanan; full costing

## ***Analysis of the cost of the order with the full costing method***

### ***Abstract***

*The research is conducted on Sharie Catering located at Jl. Mangkuraja Tenggarong, this company is engaged on the catering business, Sharie Catering runs the business based on their orders received. The research is implemented for evaluating in determining the cost of the order that occurs at Sharie Catering. In this research, the writer using the Full Costing method as the based of the cost of order calculations on the rice box and snack box products. On the cost of order calculations, Sharie Catering only includes raw material costs and direct labor costs, while on the other side they did not include the other kinds of costs such as factory overhead costs and indirect labor costs. Therefore the writer did a review on the calculation of the cost of the order also including the other costs relating to the production process, then examines the case that happens to the company during the production process. This research be the basis as a suggestion in determining the cost of the order with a Full Costing method as a base in charge the cost of order for each finished products. Sharie Catering should make an order cost card details as well for detailing the production costs incurred for each orders.*

**Keywords:** Cost of orders; full costing

---

## PENDAHULUAN

Banyak perusahaan yang berdiri telah bekerja keras untuk bersaing dalam menghasilkan laba untuk perusahaan yang dimana merupakan salah satu tujuan utama berdirinya setiap badan usaha. Tanpa adanya laba, maka suatu usaha akan sulit dalam memenuhi tujuan usaha lainnya yaitu pertumbuhan dan keberlangsungan hidup perusahaan. Faktor yang harus diperhatikan supaya perusahaan bisa bersaing yakni dengan mengetahui harga pokok produksi yang dihasilkan.

Pengumpulan biaya produksi sangat ditentukan oleh cara produksinya. Secara global harga pokok produksi terbagi menjadi dua yakni harga pokok produksi berdasar atas proses / massa dan berdasar atas pesanan (Mulyadi, 2012). Dalam penentuan harga pokok produk, dibutuhkan ketelitian saat perhitungan dan penentuan metode yang selaras dengan keadaan jenis kegiatan perusahaan. Hal ini bertujuan untuk menentukan kebijaksanaan harga jual di pasar sehingga mampu bersaing dengan perusahaan sejenis dan dapat pula membantu dalam memprediksi laba yang akan diraih perusahaan.

Sharie Catering (CV Sari Pradana) menerima kontrak berupa pesanan dari Pemerintah Kabupaten Kutai Kartanegara melalui Dinas Pariwisata berupa pesanan catering dalam bentuk Nasi Kotak serta Snack Kotak untuk penyediaan makanan dan minuman kepada panitia, petugas, pendukung acara serta peserta kegiatan seremonial pembukaan Tenggarong International Folk Arts Festival (TIFAF) atau ERAU berskala Internasional pada tahun 2019 berupa paket Nasi Kotak sebanyak 1.970 kotak untuk Penyediaan makan minum panitia-petugas pendukung TIFAF dan Snack Kotak sebanyak 1.000 kotak untuk Penyediaan makanan dan minuman penjemputan-kepulangan peserta TIFAF pada tanggal 21 bulan september 2019. Berdasarkan data biaya produksi yang diperoleh dari Sharie Catering, harga pokok pesanan yang dikenakan pada produk Nasi Kotak jenis 1 sebesar Rp18.989 dan pada produk Nasi Kotak jenis 2 sebesar Rp14.100, sedangkan harga pokok pesanan untuk Snack Kotak untuk tamu VVIP atau khusus sebesar Rp27.700 dan Snack Kotak untuk tamu undangan (VIP) sebesar Rp11.283. Kedua paket Nasi Kotak dikenakan harga jual sebesar Rp30.000, dan kedua paket Snack Kotak dikenakan harga jual sebesar Rp25.000.

Dari data yang diperoleh, setiap produk yang dijual memiliki dasar tarif Biaya Bahan Baku dan Harga Pokok produk yang relatif berbeda dan rancu untuk setiap macam produk namun memiliki harga jual yang relatif sama. Disisi lain adalah bagaimana Sharie Catering memutuskan suatu keputusan terkait pembiayaan yang terjadi dalam perusahaannya.

## METODE

Jenis data di dalam penelitian ini yakni data kualitatif dan kuantitatif. Data kualitatif pada penelitian ini yakni berupa gambaran umum dan sejarah perusahaan, struktur organisasi. Sedangkan data kuantitatif yakni data biaya produksi produk catering berupa BBB produk, upah BTKL serta biaya lainnya seperti biaya peralatan yang membentuk komponen biaya dalam produksi produk catering kotakan.

Sumber data dalam penelitian ini yakni data primer dan data sekunder. Data primer didapat atas hasil wawancara dengan pihak perusahaan mengenai sejarah dan struktur perusahaan. Wawancara ini dilaksanakan dengan pimpinan produksi perusahaan yang dianggap paling mengerti dan memiliki pemahaman terhadap perusahaan mereka atas kegiatan yang diteliti. Sedangkan data sekunder yakni data yang didapat dari berbagai media perantara seperti buku, jurnal penelitian, data berupa laporan biaya-biaya produksi seperti BBB, dan BTKL perusahaan serta laporan biaya lainnya yang mendukung penelitian ini.

Ada dua cara pengumpulan data yang dilakukan ialah:

Wawancara (interview) secara langsung dengan pemilik perusahaan terkait dengan kegiatan produksi untuk acara pembukaan TIFAF 2019; dan

Dokumentasi, yakni pengumpulan data sekunder yang tersedia pada Sharie Catering untuk menganalisis, dan bahas data yang didapat serta mengenai laporan HPP perusahaan.

Alat analisis yang dipakai dalam penelitian ini ialah metode full costing pada perhitungan HPP. Metode analisis yang dipakai yaitu metode komparatif dengan pendekatan kuantitatif. Komparatif yakni analisis dan pembahasan dibuatkan dalam bentuk perbandingan antara perhitungan HPP yang

diterapkan Sharie Catering dengan perhitungan HPP menurut prinsip akuntansi biaya sebagai dasarnya.

Untuk BOP yaitu memakai tarif biaya ditentukan dimuka. Dengan cara menyusun anggaran BOP berdasarkan kapasitas normal, kemudian membebankan BOP tersebut pada produk berdasarkan BBB. Dipilih karena BOP (biaya bahan penolong) yang mempunyai jumlah yang relatif bervariasi dengan nilai BBB. Adapun tahapan yang dilakukan dalam penelitian ini, yakni:

Menentukan unsur biaya produksi yakni Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja Langsung, dan Biaya Overhead Pabrik. Untuk BOP yakni menghitung tarif pembebanan BOP dengan rumus:

$$\text{Taksiran BOP} = \frac{\text{Taksiran BBB yang dipakai}}{\text{Volume}} \times 100\% \text{ Persentase BOP dari PBB yang digunakan}$$

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada Penelitian ini penulis memfokuskan pada penentuan harga pokok pesanan khususnya pada produk catering Nasi Kotak jenis 1, Nasi Kotak jenis 2, seharga Rp30.000 per kotak dan Snack Kotak Jenis 2 (Tamu VVIP) serta Snack Kotak Jenis 2 (Tamu Undangan) pada Sharie Catering seharga Rp25.000 untuk kegiatan seremonial pembukaan TIFAF 2019 di tanggal 21 September tahun 2019. Biaya produksi yang dikeluarkan oleh Sharie Catering terdiri atas Biaya Bahan Baku dan Biaya Tenaga Kerja Langsung.

**Tabel 1.** Data Penjualan Produk Sharie Catering Untuk Pembukaan TIFAF 2019

JENIS PRODUK	URAIAN	VOLUME	HARGA JUAL (RP)	JUMLAH (RP)
Nasi Kotak Jenis 1	Penyediaan Makanan Minum Panitia dan Petugas Pendukung TIFAF	1670 Kotak	30.000,00	50.100.000,00
Nasi Kotak Jenis 2	Penyediaan Makanan dan Minuman dan Penjemputan-Kepulangan Peserta TIFAF	300 Kotak	30.000,00	9.000.000,00
Snack Kotak 1 Tamu VVIP	Snack Acara Pembukaan TIFAF	100 Kotak	25.000,00	2.500.000,00
Snack Kotak 2 Tamu Undangan	Snack Acara Pembukaan TIFAF	900 Kotak	25.000,00	22.500.000,00
TOTAL HARGA JUAL				84.100.000,00
PPN (10%)				8.410.000,00
TOTAL BIAYA				92.510.000,00

Berikut biaya produksi yang dikeluarkan oleh Sharie Catering dalam memproduksi pesanan untuk pembukaan TIFAF 2019:

Biaya bahan baku

**Tabel 2.** Biaya Bahan Baku Sharie Catering Untuk Pembukaan TIFAF 2019

Jenis Produk	Tarif BBB per kotak (Rp)	Unit Penjualan	Total BBB (Rp)
Nasi Kotak Jenis 1 (Penyediaan Makan Minum Panitia-Petugas Pendukung TIFAF 2019)	15.900	1.670	26.553.000
Nasi Kotak Jenis 2 (Penyediaan Makan dan Minuman Penjemputan-Kepulangan Peserta TIFAF 2019)	9.800	300	2.940.000
Snack Kotak Jenis 1 (Snack untuk Tamu VVIP)	14.800	100	1.480.000
Snack Kotak Jenis 2 (Snack untuk Tamu Undangan)	7.700	900	6.930.000
Total			37.903.000

## Biaya tenaga kerja langsung

**Tabel 3.** Biaya tenaga kerja langsung sharie catering untuk pembukaan TIFAF 2019

Jenis Produk	Banyak Pekerja	Nominal Upah (Rp)	Jumlah (Rp)
Nasi Kotak Jenis 1	8	645.000	5.160.000
Nasi Kotak Jenis 2	2	645.000	1.290.000
Snack Kotak Jenis 1	2	645.000	1.290.000
Snack Kotak Jenis 2	5	645.000	3.225.000
Total	17		10.965.000

Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan terhadap pesanan produk catering nasi kotak dan snack kotak, bisa dilihat adanya perbedaan antara hasil perhitungan harga pokok pesanan menurut metode perusahaan dengan hasil perhitungan harga pokok pesanan berdasarkan hasil analisis dengan metode full costing. Adapun perbedaan perhitungan harga pokok pesanan menurut perusahaan dengan perhitungan menurut hasil analisis dapat dilihat pada tabel berikut

**Tabel 4.** Perbandingan Harga Pokok Pesanan Produk Nasi Kotak Jenis 1 Untuk Pembukaan TIFAF 2019

Jenis Biaya	Jumlah Harga Pokok Pesanan		Selisih (Rp)
	Perusahaan (Rp)	Hasil Analisis (Rp)	
Biaya Bahan Baku	26.553.000,00	22.995.900,00	3.557.100,00
Biaya Tenaga Kerja Langsung	5.160.000,00	5.160.000,00	-
Biaya Overhead Pabrik	-	5.116.587,75	-5.116.587,75
Harga Pokok Pesanan	31.713.000,00	33.272.487,75	-1.559.487,75
HPP per unit (1670)	18.989,82	19.923,65	-933,83

**Tabel 5.** Perbandingan Harga Pokok Pesanan Produk Nasi Kotak Jenis 2 Untuk Pembukaan TIFAF 2019

Jenis Biaya	Jumlah Harga Pokok Pesanan		Selisih (Rp)
	Perusahaan (Rp)	Hasil Analisis (Rp)	
Biaya Bahan Baku	2.940.000,00	2.280.000,00	660.000,00
Biaya Tenaga Kerja Langsung	1.290.000,00	1.290.000,00	-
Biaya Overhead Pabrik	-	507.300,00	-507.300,00
Harga Pokok Pesanan	4.230.000,00	4.077.300,00	152.700,00
HPP per unit (300)	14.100,00	13.591,00	509,00

**Tabel 6.** Perbandingan Harga Pokok Pesanan Produk Snack Kotak Jenis 1 Untuk Pembukaan TIFAF 2019

Jenis Biaya	Jumlah Harga Pokok Pesanan		Selisih (Rp)
	Perusahaan (Rp)	Hasil Analisis (Rp)	
Biaya Bahan Baku	1.480.000,00	1.310.000,00	170.000,00
Biaya Tenaga Kerja Langsung	1.290.000,00	1.290.000,00	-
Biaya Overhead Pabrik	-	291.475,00	-291.475,00
Harga Pokok Pesanan	2.770.000,00	2.891.475,00	-121.475,00
HPP per unit (100)	27.700,00	28.914,75	-1.214,75

**Tabel 7.** Perbandingan Harga Pokok Pesanan Produk Snack Kotak Jenis 2 Untuk Pembukaan TIFAF 2019

Jenis Biaya	Jumlah Harga Pokok Pesanan		Selisih (Rp)
	Perusahaan (Rp)	Hasil Analisis (Rp)	
Biaya Bahan Baku	6.930.000,00	5.850.000,00	1.080.000,00
Biaya Tenaga Kerja Langsung	3.225.000,00	3.225.000,00	-
Biaya Overhead Pabrik	-	1.301.625,00	-1.301.625,00
Harga Pokok Pesanan	10.155.000,00	10.376.625,00	-221.625,00
HPP per unit (900)	11.283,33	11.529,58	-246,25

Berdasarkan dari tabel perbandingan perhitungan Harga Pokok Pesanan di atas, menunjukkan adanya perbedaan dalam perhitungan Harga Pokok Pesanan antara perusahaan dengan hasil analisis dari peneliti. Terdapat selisih perhitungan Harga Pokok Pesanan untuk Nasi Kotak jenis 1 naik sebesar Rp933,83, untuk Nasi Kotak jenis 2 turun sebesar Rp509,00, untuk Snack Kotak jenis 1 naik sebesar Rp1.214,75 dan untuk Snack Kotak jenis 2 naik sebesar Rp246,25. Selisih tersebut terjadi karena beberapa faktor, yakni:

Perusahaan menggolongkan unsur-unsur biaya non Biaya Bahan Baku ke dalam kelompok Biaya Bahan Baku sehingga dilakukan pemisahan kedalam kelompok Biaya Overhead karena biaya tersebut bukanlah Bahan Baku jika dilihat dari sifatnya (kotak, tissue, tusuk gigi, sendok dan lainnya), tetapi bukan juga termasuk kelompok Biaya Tenaga Kerja.

Tindakan perusahaan yang tidak melibatkan Biaya Overhad Pabrik sebagai unsur penentuannya, sedangkan dalam perhitungan analisis yang telah dilakukan diperoleh tarif Biaya Overhead Pabrik yang terjadi yakni 22,25% dari Biaya Bahan Baku sebagai unsur penentuan harga pokok pesanan.

## SIMPULAN

Berdasarkan analisis terdapat perubahan pada Harga Pokok Pesanan menurut perusahaan dengan menurut teori akuntansi biaya tentang full costing, yang dimana pada produk Nasi Kotak Jenis 1 HPP naik dari Rp18.989,82 menjadi Rp19.923,65 (naik Rp933,83), Pada Nasi Kotak Jenis 2 HPP turun dari Rp14.100,00 menjadi Rp13.591,00 (turun Rp509,00), Snack Kotak Jenis 1 (Tamu VVIP) HPP naik dari Rp27.700,00 menjadi Rp28.914,75 (naik Rp1.214,75) dan Snack Kotak Jenis 2 (Tamu Undangan) HPP naik dari Rp11.283,33 menjadi Rp11.529,58 (naik Rp246,25). Ini terjadi yakni karena ketidaksesuaian dalam pengkategorian unsur BBB, karena didalam sepaket produk catering terdapat barang yang sifatnya memang bukan bahan olah produk catering (tissue, kotak, tusuk gigi dan lainnya) namun tetap dianggap sebagai BBB oleh perusahaan, padahal semestinya diklasifikasikan sebagai biaya bahan penolong (BOP). Sebab itu terjadi kekeliruan dalam penentuan BTKL di perusahaan karena melibatkan BBB yang kurang pas sebagai perhitungan dasar BTKL perusahaan.

Perusahaan menentukan formula “(20% dari Total Penjualan – Biaya Bahan Baku) / (Jumlah Pekerja)” sebagai formula penentuan BTKL perusahaan yang dimana menjadi sebuah kejanggalan karena formula tersebut tidak menunjukkan upaya atau kompetensi produksi dari para pekerja langsung di perusahaan dikarenakan hasil dari formula tersebut membuat upah yang diterima oleh semua pekerja menjadi sama untuk setiap orangnya.

Perusahaan belum memasukkan BOP sebagai unsur dalam Harga Pokok Pesanan, alhasil HPP perusahaan juga belum mencirikan bagaimana tindakan perusahaan dalam menentukan laba perusahaan dan biaya operasional (BOP) perusahaan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aprillia, N. R., Asmapane, S., & Gafur, A. (2018). Analisis penentuan harga pokok pesanan dengan metode full costing. *Jurnal Manajemen*, 9(2), 94-104.
- Bustami, B., & Nurlela. (2010). *Akuntansi Biaya* (2nd ed). Mitra Wacana Media, Jakarta.
- Firmansyah, I. (2013). *Akuntansi Biaya Itu Gampang*. Dunia Cerdas, Bandung.
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2011). *Akuntansi Manajerial*. Salemba Empat, Jakarta.
- Johannes, A., Pelealu, H., & Mangindaan, J. V. (2018). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Perhitungan Harga Jual (Studi Kasus Pada Kertinaâs Home Industry). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 6(002), 34–40.
- Komara, B., & Sudarma, A. (2016). Analisis penentuan harga pokok produksi dengan metode full costing sebagai dasar penetapan harga jual pada cv salwa meubel. *Jurnal Ilmiah Ilmu Ekonomi (Jurnal Akuntansi, Pajak dan Manajemen)*, 5(9), 18-29.
- Mulyadi. (2012). *Akuntansi Biaya* (5th ed.). Unit Penerbit Dan Pencetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, Yogyakarta.
- Setiawan, T., & Ahalik. (2014). *Mahir Akuntansi: Akuntansi Biaya dan Manajemen*. PT Bhuana Ilmu Populer, Jakarta.
- Slat, A. H. (2013). Analisis Harga Pokok Produk Dengan Metode Full Costing Dan Penentuan Harga Jual. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 1(3), 110–117.

- Sujarweni, V. W. (2015). Akuntansi Biaya : Teori & Penerapannya (Mona, ed.). Pustaka Baru Press, Yogyakarta.
- Supriyono, R. A. (2013). Akuntansi Biaya, Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok (2nd ed.). BPFE, Yogyakarta.
- Widilesariningtyas, O., Anggadini, S. D., & Firdaus, D. W. (2012). Akuntansi Biaya (1st ed). Graha Ilmu, Yogyakarta.