
Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Harga Pokok Pesanan *Full Costing* pada Anisa *Catering* Jepara

Siti Mahmubatun Ainiah¹, *Anita Primastiwi²

¹Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Terbuka, Indonesia

²Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Sarjanawiyata Tamansiswa Yogyakarta, Indonesia

*corresponding email: anita.primas@ustjogja.ac.id

ARTICLE INFO

Article Received

15 April 2024

Article Revised

24 April 2024

Article Accepted

30 April 2024

Keywords (8pt)

Harga Pokok Produksi,
Harga Pokok Pesanan,
Biaya Overhead Pabrik

DOI:

<https://doi.org/10.61179/ejba.v18i1.554>

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penentuan harga pokok produksi Paket Ayam Bakar di Anisa *Catering*. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan berdasarkan pada data kuantitatif. Data primer dan sekunder diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Evaluasi dilakukan dengan cara membandingkan perhitungan harga pokok pesanan Paket Ayam Bakar yang telah dilakukan oleh Anisa *Catering* dengan perhitungan yang dilakukan menggunakan pendekatan *full costing*, dan kemudian menganalisis penyebab perbedaan tersebut. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat selisih perhitungan harga pokok pesanan menurut Anisa *Catering* dengan perhitungan menurut teori. Harga pokok pesanan yang diperhitungkan oleh Anisa *Catering* lebih besar sebesar Rp 4.503. Selisih ini terjadi karena Anisa *Catering* kelebihan dalam memperhitungkan biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, meskipun perusahaan juga belum memperhitungkan biaya listrik, biaya bahan bakar, biaya gas, biaya pajak bumi dan bangunan, dan biaya penyusutan aset ke dalam biaya *overhead* pabrik. Dampak yang dapat terjadi dari kelebihan penentuan harga pokok pesanan ini adalah ditetapkannya harga jual yang terlalu tinggi, sehingga kurang bisa bersaing dengan Paket Ayam Bakar dari Perusahaan yang lain. Terjadinya kesalahan ini menunjukkan bahwa masih diperlukan perbaikan perhitungan harga pokok pesanan di Anisa *Catering*, dan masih diperlukannya pendampingan dari pihak-pihak yang kompeten untuk memperbaiki penentuan harga pokok pesanan di Anisa *Catering* agar sesuai dengan teori harga pokok pesanan dengan menggunakan pendekatan *full costing*.

ABSTRACT

This research aims to evaluate Paket Ayam Bakar (Grilled Chicken Packages) costs of goods manufactured at Anisa Catering. This research is descriptive based on quantitative data. Primary and secondary data were obtained through interviews, observation and documentation. The evaluation was done by calculation comparison of the Paket Ayam Bakar production cost, calculation by Anisa Catering has differences with the calculation carried out using full costing approach. Research results show that there is a difference in job order costing calculation according to Anisa Catering and the calculation according to theory. Anisa Catering calculation shows the result was greater at IDR 4,503. This difference occurred because Anisa Catering had calculating raw material costs and direct labor costs greater than it should, the company had not yet included account electricity costs, fuel costs, gas costs, land and building tax costs, and asset depreciation costs into factory overhead costs. The impact of this practice shows that Anisa Catering set selling price too high, so that it cannot compete with Paket Ayam Bakar from other companies. The occurrence of this error shows that it is still necessary to improve the calculation of orders cost at Anisa Catering, and that assistance from competent parties will help to improve the determination orders cost at Anisa Catering so that it suitable with job order costing theory using full costing approach.

1. INTRODUCTION

Persaingan yang semakin ketat antar perusahaan di berbagai bidang menuntut para pengusaha agar memiliki strategi untuk mempertahankan kelangsungan hidup perusahaannya. Para pengusaha terus berkarya dan berinovasi, salah satunya pada produk-produk yang dihasilkannya, tidak terkecuali pada perusahaan jasa boga. Selain itu, perusahaan juga harus memperhatikan penentuan harga jual bagi konsumen dengan baik agar dapat bersaing dengan perusahaan sejenis lainnya. Harga pokok produksi merupakan unsur terpenting di dalam menentukan harga jual.

Perhitungan harga pokok produksi perlu dilakukan dengan teliti, karena kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi dapat mengakibatkan kerugian bagi perusahaan. Penentuan harga pokok produksi terlalu tinggi akan berakibat pada tingginya harga jual suatu produk, demikian juga sebaliknya. Harga jual produk terlalu tinggi dapat membuat perusahaan sulit bersaing dengan perusahaan lain yang menawarkan harga lebih rendah, sedangkan perhitungan harga jual yang rendah akan merugikan perusahaan karena laba yang diperoleh juga rendah (Azizah dan Sulistiyo, 2018). Dengan penentuan harga pokok produksi yang tepat dapat membantu perusahaan mengambil kebijakan yang terkait dengan keberlangsungan hidup perusahaan.

Wardoyo (2016) menyampaikan bahwa di dalam pendekatan *full costing*, penentuan harga pokok produksi dihitung dengan memperhitungkan seluruh elemen biaya produksi baik tetap maupun variabel. Penentuan harga pokok pesanan dilakukan dengan mengakumulasikan biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik pada masing-masing pesanan (Carter, dkk, 2015). Ketiga biaya ini tentunya harus dapat dihitung dengan tepat untuk mendapatkan harga pokok produksi yang tepat pula. Sifat biaya *overhead* pabrik, sesuai yang

disampaikan oleh Carter, dkk (2015), yaitu tidak dapat ditelusuri secara langsung ke pekerjaan/pesanan, memungkinkan terjadinya permasalahan di dalam pembebanan biaya *overhead* pabrik. Lebih lanjut, Widyastuti dan Mita (2018) mengungkapkan bahwa salah satu permasalahan yang dihadapi perusahaan adalah waktu terjadinya biaya *overhead* pabrik yang tidak sama dan perilaku biaya *overhead* pabrik yang tidak sama, sehingga akan menyulitkan bagi perusahaan jika harus membebankan biaya *overhead* pabrik sampai semua biaya *overhead* pabrik yang terjadi diketahui. Sifat ini juga membuat biaya *overhead* pabrik sulit untuk dibebankan secara proporsional, karena membutuhkan pemahaman dan ketelitian untuk dapat menentukan tarif biaya *overhead* pabrik yang tepat.

Anisa *Catering* merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang jasa boga. Perusahaan ini memproduksi produk sesuai dengan permintaan konsumen. Berdasarkan survei awal dapat diketahui bahwa selama ini perusahaan telah membebankan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik pada setiap pesanan, namun pengelolanya belum memahami teori harga pokok produksi dengan menggunakan metode harga pokok pesanan-*full costing*. Kondisi ini memungkinkan terjadinya kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi oleh perusahaan, sehingga harga jual produknya menjadi kurang tepat. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penting untuk dilakukan perhitungan harga pokok produksi pada Anisa *Catering* sesuai dengan teori harga pokok pesanan-*full costing*.

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: 1) Bagaimanakah hasil perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode harga pokok pesanan-*full costing* pada Anisa *Catering* Jepara, dan 2) Bagaimana perbandingan perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan teori harga pokok

pesanan-*full costing* dengan perhitungan yang dilakukan oleh Anisa *Catering* Jepara. Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan dilakukannya penelitian ini adalah: 1) Untuk menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan metode harga pokok pesanan-*full costing* pada Anisa *Catering* Jepara, dan 2) Untuk mengetahui apakah ada perbedaan antara perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode harga pokok pesanan-*full costing* dengan perhitungan yang dilakukan oleh Anisa *Catering* Jepara.

2. KAJIAN PUSTAKA

Harga Pokok Produksi

Metode penentuan biaya produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam biaya produksi (Wardoyo, 2016). Menurut Carter, dkk (2015) metode pengumpulan biaya pada dasarnya dibagi menjadi dua, yaitu:

- a. Metode harga pokok pesanan (*job order costing*), yaitu biaya diakumulasikan pada setiap kelompok atau pesanan. Metode ini mengharuskan setiap pesanan harus bisa dipisahkan identitasnya.
- b. Metode harga pokok proses (*process costing*), yaitu pengakumulasian biaya berdasarkan proses produksi atau berdasarkan departemen. Metode ini produknya ialah yg bersifat homogen.

Menurut Mulyadi (2012), terdapat dua pendekatan dalam penentuan biaya produksi, yaitu:

- a. *Full Costing*, merupakan metode penentuan biaya produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik baik variabel maupun tetap.
- b. *Variable Costing*, yaitu metode penentuan biaya produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel yang terdiri

dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel.

Metode Harga Pokok Pesanan

Dalam penetapan harga pokok pesanan, biaya produksi diakumulasikan untuk setiap pekerjaan (pesanan), yaitu pengeluaran yang diidentifikasi untuk memenuhi pesanan pelanggan tertentu atau untuk mengisi kembali persediaan (Charter, dkk, 2015).

Menurut Mulyadi (2012), metode pengumpulan biaya produksi dengan metode harga pokok pesanan yang digunakan dalam perusahaan yang produksinya berdasarkan pesanan memiliki karakteristik sebagai berikut:

- a. Perusahaan memproduksi berbagai macam produk sesuai dengan spesifikasi pemesan dan setiap jenis produk perlu dihitung harga pokok produksinya secara individual.
- b. Biaya produksi harus digolongkan berdasarkan hubungannya dengan produk menjadi dua kelompok berikut ini: biaya produksi langsung dan tidak langsung.
- c. Biaya produksi langsung terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung sedangkan biaya produksi tidak langsung disebut dengan istilah biaya *overhead* pabrik.
- d. Biaya produksi langsung diperhitungkan sebagai harga pokok produksi pesanan tertentu berdasarkan biaya yang sesungguhnya terjadi, sedangkan biaya *overhead* pabrik diperhitungkan ke dalam harga pokok pesanan berdasarkan tarif yang ditentukan di muka.
- e. Harga pokok per unit dihitung pada saat pesanan selesai diproduksi dengan cara membagi jumlah biaya produksi yang dikeluarkan untuk pesanan tersebut dengan jumlah unit produksi yang dihasilkan dalam pesanan yang bersangkutan.

Prosedur Akuntansi Biaya dengan Menggunakan Metode Harga Pokok Pesanan

Menurut Supriyono (2015), prosedur akuntansi biaya pada metode harga pokok pesanan meliputi organisasi formulir, catatan dan laporan yang terkoordinasi dalam rangka melaksanakan kegiatan untuk melayani pesanan dan menyajikan informasi biaya bagi manajemen. Berikut merupakan kelompok prosedur akuntansi biaya:

Prosedur Akuntansi Biaya Bahan dan Suplies

Biaya bahan baku langsung merupakan harga utama dari bahan baku yang langsung digunakan dalam proses produksi suatu barang (Harahap & Tukino, 2020). Supriyono (2015) menyatakan bahwa prosedur akuntansi biaya bahan dan *suplies* meliputi prosedur pembelian hingga pemakaian bahan dan *suplies* di dalam pabrik.

Prosedur Akuntansi Biaya Tenaga Kerja

Menurut Rahayu (2015), biaya tenaga kerja langsung menggambarkan biaya yang dibayarkan oleh perusahaan kepada pekerja yang terlibat langsung dalam produksi. Prosedur akuntansi biaya tenaga kerja menurut Supriyono (2015) meliputi prosedur terjadinya gaji dan upah, pembayaran gaji dan upah, dan distribusi gaji dan upah untuk semua karyawan perusahaan baik produksi maupun non produksi, baik karyawan yang gajinya tetap per bulan maupun yang ditentukan oleh jam kerjanya.

Prosedur Akuntansi Biaya Overhead Pabrik

Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya yang terdiri dari biaya-biaya yang tidak dapat ditelusuri secara langsung ke pekerjaan/pesanan tetapi terjadi di dalam

proses produksi, selain biaya marketing dan administrasi (Carter, dkk, 2015). Mulyadi (2012) mengungkapkan bahwa biaya-biaya yang termasuk dalam biaya *overhead* pabrik adalah biaya bahan penolong, biaya reparasi dan pemeliharaan, biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya yang timbul sebagai akibat dari aktiva tetap, dan biaya yang timbul sebagai akibat berlalunya waktu. Menurut Supriyono (2015), biaya *overhead* pabrik merupakan biaya yang paling kompleks, sehingga untuk keadilan dan ketelitian maka pembebanannya harus menggunakan tarif biaya *overhead* pabrik yang ditentukan di muka.

Langkah-langkah penentuan tarif biaya *overhead* pabrik menurut Supriyono (2015) adalah sebagai berikut:

- b. Penentuan Anggaran Biaya *Overhead* Pabrik. Pada awal periode disusun anggaran untuk setiap elemen biaya *overhead* pabrik yang digolongkan ke dalam biaya tetap dan variabel.
- c. Penentuan dasar pembebanan dan tingkat kapasitas. Setelah anggaran biaya *overhead* pabrik ditentukan, langkah selanjutnya adalah memilih dasar pembebanan biaya dan tingkatan kapasitas. Pada umumnya dasar yang dipakai untuk menentukan tingkatan kapasitas adalah kapasitas normal sedangkan beberapa dasar pembebanan yang dipakai adalah jam kerja langsung. Menurut Supriyono (2015), dasar jam kerja langsung bermanfaat untuk menghilangkan kelemahan yang disebabkan tarif upah yang berfluktuasi dari waktu ke waktu dan perbedaan tarif upah karena tingkat keahlian karyawan. Rumus perhitungan tarif atas dasar jam kerja langsung adalah:

$$\text{Tarif BOP} = \frac{\text{budget biaya overhead pabrik}}{\text{budget jam kerja langsung}}$$

- d. Perhitungan Tarif Biaya *Overhead* Pabrik. Tarif biaya *overhead* pabrik dihitung dari anggaran biaya *overhead* pabrik dibagi dengan dasar

pembebanan biaya dan tingkat kapasitas yang dipakai. Untuk pengendalian biaya overhead pabrik tarif dihitung baik tarif total, maupun tarif tetap dan tarif variabel. Menurut Supriyono (2015), rumus perhitungan tarif biaya *overhead* pabrik adalah sebagai berikut:

$$T = \frac{B}{K}$$

Keterangan:

T = tarif biaya *overhead* pabrik

B = anggaran biaya *overhead* pabrik periode tertentu

K = anggaran kapasitas pembebanan untuk periode yang bersangkutan

Menurut Supriyono (2015), apabila tarif biaya *overhead* pabrik sudah ditentukan, prosedur akuntansi biaya *overhead* pabrik selanjutnya adalah pembebanan biaya *overhead* pabrik pada pesanan. Suatu pesanan akan dibebani biaya *overhead* pabrik sesuai dengan kapasitas sesungguhnya yang digunakan untuk memenuhi pesanan dikalikan dengan tarif biaya *overhead* pabrik yang ditentukan di muka.

Penelitian Terdahulu

Nurlela & Rangkuti (2017, dalam Prabowo 2019) mengungkapkan bahwa perhitungan harga pokok produksi dibuat hanya sebatas pemahaman pemilik sehingga harga pokok produksi tidak memuat semua biaya. Pendapat ini selaras dengan beberapa hasil penelitian yang menunjukkan bahwa masih terjadi kekeliruan yang dilakukan oleh perusahaan di dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi. Pada PT Lentera Abadi Surakarta, selisih terjadi dalam menghitung harga pokok produksi karena perusahaan memasukkan biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum ke dalam komponen biaya overhead pabrik dan, tidak memasukkan biaya PBB ke dalamnya (Azizah dan Sulistiyo, 2018).

Penelitian Lukmana dan Triyanto (2023) menunjukkan bahwa CV Cahaya Berkah Madani belum efektif dan efisien dalam menentukan harga pokok produksi, karena selama ini dalam memperhitungkan biaya overhead pabrik hanya dengan prosentase sebesar 15% dari biaya bahan baku. Hasil penelitian Rachim dan Affan (2021) membuktikan bahwa Sharie *Catering* belum memasukkan BOP sebagai unsur dalam Harga Pokok Pesanan, dan pihak *catering* memperhitungkan biaya tissue, kotak, tusuk gigi dan lainnya sebagai biaya bahan baku, yang semestinya diklasifikasikan sebagai biaya bahan penolong, yaitu salah satu jenis dari BOP. Dengan demikian, dapat juga dikatakan bahwa penentuan BOP sering kali menjadi kelemahan atau merupakan salah satu faktor yang menyebabkan ketidaktepatan perusahaan di dalam menentukan harga pokok produksi. Bukan hanya perusahaan yang menggunakan metode harga pokok pesanan saja, penentuan harga pokok produksi juga masih menjadi kendala bagi perusahaan yang menggunakan metode harga pokok proses. PT Persada, yaitu perusahaan yang menggunakan metode harga pokok proses, dalam menentukan harga pokok produksi hanya mengikuti taksiran dari perubahan harga pasar yang berlaku, sehingga mengakibatkan kurang efisien dan efektif dalam menghitung harga pokok produksi (Sari, 2018).

3. METODE

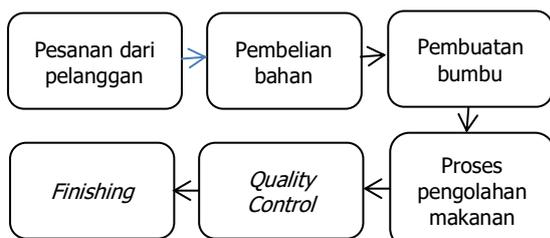
Objek penelitian ini adalah Anisa *Catering* Jepara, yaitu perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan makanan dengan melakukan proses produksi berdasarkan pesanan. Anisa *Catering* Jepara berlokasi di Jalan Kerinci No 3 RT 04 RW 01 Perum Bukit Asri Demaan Jepara. Proses pengambilan data dilakukan pada tanggal 8 – 16 November 2023.

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kuantitatif, dimana

menjelaskan mengenai perhitungan harga pokok produksi pada Anisa *Catering* Jepara. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini adalah dengan wawancara dan studi dokumentasi. Wawancara dilakukan secara langsung kepada pemilik Anisa *Catering* Jepara. Selain itu, juga dengan melakukan studi dokumentasi terhadap data-data perusahaan yang ada dalam buku catatan perusahaan, baik meliputi data bahan, tenaga kerja, dan juga data penjualan. Data dianalisis dengan cara melakukan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode harga pokok pesanan dengan pendekatan *full costing*, dan kemudian membandingkannya dengan harga pokok produksi yang telah ditetapkan oleh Anisa *Catering* Jepara.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Anisa *Catering* Jepara telah didirikan sejak tahun 1995, namun baru diberi nama Anisa *Catering* mulai tahun 1997. *Catering* ini bergerak dalam bidang pengolahan makanan dan melakukan proses produksi berdasarkan pesanan, yaitu dengan menerima pesanan semua jenis masakan, mulai dari roti, *snack box*, nasi box, prasmanan, aqiqah, maupun tumpeng. Produk pesanan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Paket Ayam Bakar. Paket Ayam Bakar terdiri dari nasi, ayam bakar, sambal, lalapan, dan telur asin. Kuantitas produksi dalam satu bulan adalah 1.350 Paket Ayam Bakar. Adapun alur produksi dari pesanan Paket tersebut adalah sebagai berikut:



Gambar 1. Proses Produksi Nasi Box Pada Anisa *Catering*

Sumber : Anisa *Catering* (2023)

Berikut ini merupakan data harga pokok produksi untuk pesanan Paket Ayam Bakar menurut perusahaan.

Tabel 1. Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) Paket Ayam Bakar Menurut Anisa *Catering*

No	Jenis Biaya	Jumlah
1	Biaya Bahan Baku	Rp 18.677.000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 5.400.000
3	Biaya Bahan Penolong	Rp 3.328.000
4	Total HPP	Rp 27.405.000
5	Kuantitas Produksi	1.350 unit
6	HPP per Unit	Rp 20.300

Sumber: Anisa *Catering* (2023)

Dalam perhitungan harga pokok produksi dengan metode harga pokok pesanan terdapat biaya yang melekat dalam produk. Biaya yang terdapat dalam biaya produksi terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Data mengenai biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik Anisa *Catering* dapat dilihat di bawah ini:

Tabel 2. Bahan Baku Pembuatan Paket Ayam Bakar

No	Bahan Baku	Satuan	Jumlah
1	Beras	Kg	135
2	Ayam	Kg	135
3	Telur Asin	Buah	1.350

Sumber: Anisa *Catering* (2023)

Tabel 3. Tenaga Kerja Langsung untuk Pembuatan Paket Ayam Bakar

No	Bagian	Jml Karyawan	Hari Kerja	Upah /Hari
1	Pembelian Bahan	2	5	Rp 60.000
2	Pembuatan Bumbu	2	5	Rp 60.000

3	Pengolahan Makanan	4	5	Rp 60.000
4	Quality Control	3	5	Rp 60.000
5	Finishing	4	5	Rp 60.000

Sumber: Anisa *Catering* (2023)

Tabel 4. Elemen Biaya Overhead Pabrik

No	Elemen Biaya Overhead Pabrik
1	Biaya Bahan Penolong
2	Biaya Listrik
3	Biaya Gas
4	Biaya Pajak Bumi dan Bangunan
5	Biaya Bahan Bakar
6	Biaya Penyusutan

Sumber: Anisa *Catering* (2023)

Adapun Biaya bahan penolong pada elemen biaya overhead pabrik terdiri dari bumbu ayam bakar, lalapan, sambal, kardus, kertas minyak, isi staples, mika, sendok plastik, tisu makan, tusuk gigi, dan plastick opp.

Perhitungan HPP Pesanan Paket Ayam Bakar dengan Pendekatan Full Costing

Biaya Bahan Baku

Berikut adalah pemakaian bahan baku pada produk pesanan Paket Ayam Bakar:

Tabel 5. Perhitungan Biaya Bahan Baku

Bahan Baku	Jml Pengunaan	Harga / Satuan (Rp)	Jml Biaya (Rp)
Beras	135 Kg	10.000	1.350.000
Ayam	135 Kg	35.000	4.725.000
Telur	1.350 Biji	3.500	4.725.000
Asin	Biji		
Total			10.800.000

Sumber: Data sekunder diolah (2023)

Berdasarkan data tersebut dapat diketahui bahwa jumlah biaya bahan baku yang digunakan untuk memproduksi pesanan Paket Ayam Bakar sebanyak 1.350 box sebesar Rp 10.800.000.

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung adalah gaji dan upah yang dibayarkan untuk semua tenaga kerja yang terlibat secara langsung dalam proses produksi untuk menghasilkan barang jadi. Anisa *Catering* memiliki 33 orang karyawan yaitu 27 orang di bagian produksi, 2 orang di bagian keuangan, dan 4 orang di bagian pemasaran. Upah karyawan per hari di Anisa *Catering* semuanya sama, yaitu sebesar Rp 60.000. Upah karyawan dibayarkan setiap akhir bulan. Dalam satu bulan karyawan bekerja secara normal selama 29 hari kerja dengan jam kerja 07.30-16.30 WIB. Adapun perhitungan pemakaian biaya tenaga kerja langsung pada pesanan Paket Ayam Bakar adalah sebagai berikut:

Tabel 6. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung

Bagian	Jml Karyawan	Upah / Hari (Rp)	Ha	Jml Upah (Rp)
Pembelian Bahan	2	60.000	5	600.000
Pembuatan Bumbu	2	60.000	5	600.000
Pengolahan Makanan	4	60.000	5	1.200.000
Quality Control	3	60.000	5	900.000
Finishing	4	60.000	5	1.200.000
Total Upah				4.500.000

Sumber: Data sekunder diolah (2023)

Berdasarkan data tersebut dapat diketahui bahwa untuk menyelesaikan pesanan 1.350 Paket Ayam Bakar membutuhkan biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp 4.500.000.

Biaya Overhead Pabrik

Biaya *overhead* pabrik yang diperhitungkan dalam pesanan Paket Ayam Bakar adalah sebagai berikut:

Biaya Bahan Penolong

Bahan penolong adalah bahan yang digunakan dalam penyelesaian produk

tetapi pemakaiannya relatif kecil. Bahan penolong yang digunakan oleh Anisa *Catering* dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 7. Pemakaian Bahan Penolong

Bahan Penolong	Satuan	Jml	Harga (Rp)	Total Biaya (Rp)
Bumbu	Pack	1.350	3.500	4.725.000
Lalapan	Pack	1.350	900	1.215.000
Sambal	Cup	1.350	2.000	2.700.000
Kardus (18x18cm)	Buah	1.350	2.500	3.375.000
Kertas Minyak	Pack	25	16.800	420.000
Isi Staples	Kotak	15	3.500	52.500
Mika	Pack	27	11.500	310.500
Sendok Plastik	Pack	28	16.500	462.000
Tisu Makan	Pack	28	7.500	210.000
Tusuk Gigi	Pack	20	9.000	180.000
Plastik OPP	Pack	28	7.500	210.000
Total				13.860.000

Sumber: Data sekunder diolah (2023)

Dari tabel tersebut dapat dilihat bahwa pemakaian bahan penolong untuk pesanan Paket Ayam Bakar adalah sebesar Rp 13.860.000,

Ada beberapa elemen biaya *overhead* pabrik yang belum diperhitungkan oleh Anisa *Catering*. Biaya-biaya ini adalah:

Biaya Bahan Bakar

Biaya bahan bakar adalah biaya yang timbul akibat pemakaian bahan bakar. Biaya bahan bakar yang terjadi selama bulan September 2023 adalah sebesar Rp 3.600.000

Biaya Gas

Biaya gas yaitu biaya yang dikeluarkan akibat pemakaian gas. Biaya gas yang terjadi selama bulan September 2023 adalah sebesar Rp 3.628.800

Biaya Pajak Bumi dan Bangunan

Biaya pajak bumi dan bangunan (PBB) adalah biaya yang harus dibayarkan atas tanah dan bangunan yang dipakai selama usaha. Biaya pajak bumi dan bangunan

yang terjadi selama bulan September 2023 adalah sebesar Rp 150.000.

Biaya Penyusutan

Biaya penyusutan aset tetap meliputi penyusutan peralatan, kendaraan dan bangunan yang dimiliki oleh Anisa *Catering*. Metode yang digunakan untuk menghitung penyusutan adalah metode garis lurus. Berikut perincian biaya penyusutan aset tetap yang terjadi pada bulan September 2023:

Tabel 8. Daftar Penyusutan Aset Tetap

Aset Tetap	Harga Perolehan (Rp)	Jml	UE	Biaya Depresiasi / Bulan (Rp)
Bangunan Pabrik	450.000.000	1	20	1.875.000
Mobil	95.000.000	1	8	989.583
Sepeda Motor	23.000.000	1	8	239.583
Kompas Gas	450.000	12	5	90.000
Alat Penggoreng	150.000	25	4	78.125
Alat Pengukus	250.000	20	4	104.167
Blender	400.000	1	4	8.333
Total				3.384.792

UE = umur ekonomis

Sumber: Data sekunder diolah (2023)

Dari penjelasan di atas didapatkan rekapitulasi biaya *overhead* pabrik sesungguhnya Bulan September 2023:

Tabel 9. Rekapitulasi Biaya Overhead Pabrik

Jenis Biaya	Tetap (Rp)	Variabel (Rp)
Biaya Bahan Penolong		13.860.000
Biaya Listrik	4.091	2.156.613
Biaya Bahan Bakar		3.600.000
Biaya Gas		3.628.800
Biaya PBB	150.000	
Biaya Penyusutan	3.384.792	

Jumlah Biaya	3.538.883	23.245.413
Kapasitas Normal	6.000 Box	
Tarif BOP	590	3.874
Tarif Total BOP	Rp4.464	

Sumber: Data sekunder diolah (2023)

Berdasarkan data di atas dapat diketahui bahwa tarif biaya *overhead* per Paket Ayam Bakar di Anisa *Catering* adalah sebesar Rp 4.464. Tarif tersebut kemudian dimasukkan ke dalam perhitungan biaya *overhead* pabrik dibebankan. Dasar pembebanan yang dipakai adalah pembebanan berdasarkan jumlah produksi.

Perhitungan biaya *overhead* pabrik yang dibebankan dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 10. Biaya *Overhead* Pabrik Dibebankan pada Paket Ayam Bakar

Jenis Pesanan	Jumlah Produksi	Tarif BOP (Rp)	Total BOP (Rp)
Paket Ayam Bakar	1.350	4.464	6.026.467

Sumber: Data sekunder diolah (2023)

Berdasarkan data tersebut dapat diketahui bahwa biaya *overhead* pabrik dibebankan untuk pesanan Paket Ayam Bakar adalah sebesar Rp 6.026.467.

Perhitungan Harga Pokok Produksi per Unit-Metode Harga Pokok Pesanan-Full Costing

Hasil perhitungan harga pokok produksi (HPP) dengan menggunakan metode harga pokok pesanan-*full costing* dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 11. Rekap Perhitungan Harga Pokok Produksi-Metode Harga Pokok Pesanan-Full Costing

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya Bahan Baku	10.800.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	4.500.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	6.026.467
Total HPP	21.326.467

Kuantitas Produksi	1.350 Unit
HPP/Unit	Rp 15.797

Sumber: Data sekunder diolah (2023)

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode harga pokok pesanan-*full costing* untuk Paket Ayam Bakar adalah sebesar Rp 15.797.

Perbandingan Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi

Setelah dilakukan perhitungan harga pokok produksi, kemudian dilakukan perbandingan antara hasil perhitungan harga pokok produksi menurut Anisa *Catering* dengan perhitungan harga pokok produksi menurut metode harga pokok pesanan-*full costing*. Perbandingan hasil perhitungan harga pokok produksi tersebut dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 12. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi

Jenis Biaya	Anisa <i>Catering</i> (Rp)	HPP-Full <i>Costing</i> (Rp)	Selisih (Rp)
BBB	18.677.000	10.800.000	7.877.000
BTKL	5.400.000	4.500.000	900.000
BOP	3.328.000	6.026.467	(2.698.467)
Total	27.405.000	21.326.467	6.078.533
HPP			
Kuantitas Produksi	1.350 Unit	1.350 Unit	
HPP/Unit	Rp 20.300	Rp 15.797	Rp 4.503

HPP = Harga Pokok Produksi

BBB = Biaya Bahan Baku

BTKL = Biaya Tenaga Kerja Langsung

Sumber: Data sekunder diolah (2023)

Data tersebut menunjukkan bahwa Anisa *Catering* memperhitungkan harga pokok pesanan Paket Ayam Bakarnya lebih tinggi daripada harga pokok pesanan yang dihasilkan dari perhitungan dengan menggunakan metode harga pokok pesanan-*full costing*, yaitu sebesar Rp 4.503. Selisih tersebut disebabkan karena perusahaan kelebihan dalam menghitung biaya bahan baku dan

biaya tenaga kerja langsung. Namun biaya *overhead* pabrik yang diperhitungkan oleh Anisa *Catering* lebih rendah daripada yang diperhitungkan dengan menggunakan metode harga pokok pesanan-*full costing* dikarenakan Anisa *Catering* belum memperhitungkan biaya listrik, biaya bahan bakar, biaya gas, biaya pajak bumi dan bangunan, dan biaya penyusutan aset. Hal ini dapat menjadikan harga pokok pesanan yang dihasilkan Anisa *Catering* lebih besar dan akan berpengaruh terhadap margin laba yang dihasilkan. Lebih jauh, dampak yang dapat terjadi adalah harga jual yang terlalu tinggi, sehingga kurang bisa bersaing dengan Paket Ayam Bakar dari Perusahaan lainnya.

5. KESIMPULAN DAN IMPLIKASI

Berdasarkan hasil perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode harga pokok pesanan dan pendekatan *full costing* atas pesanan Paket Ayam Bakar sebanyak 1.350 box untuk Bulan September 2023 pada Anisa *Catering* dapat diambil kesimpulan, bahwa:

- a. Ada perbedaan hasil perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode harga pokok pesanan- pendekatan *full costing* dengan perhitungan yang dilakukan oleh Anisa *Catering*. Hasil perhitungan harga pokok produksi dengan metode harga pokok pesanan-pendekatan *full costing* untuk pesanan Paket Ayam Bakar adalah sebesar Rp 15.797. Sedangkan perhitungan harga pokok produksi yang telah dilakukan oleh Anisa *Catering* sebesar Rp 20.300 untuk pesanan per satuan Paket Ayam Bakar.
- b. Selisih antara hasil perhitungan harga pokok produksi oleh Anisa *Catering* dengan hasil perhitungan menggunakan metode harga pokok pesanan-*full costing* yaitu sebesar Rp 4.503 untuk per

pesanan Paket Ayam Bakar. Selisih tersebut disebabkan karena Anisa *Catering* kelebihan dalam menghitung biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Namun demikian, perusahaan juga belum memperhitungkan biaya listrik, biaya bahan bakar, biaya gas, biaya pajak bumi dan bangunan, dan biaya penyusutan aset ke dalam BOP.

Ketidaktepatan Anisa *Catering* di dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi juga terjadi di beberapa perusahaan lain. PT Lentera Abadi Surakarta mengalami kesalahan di dalam memasukkan komponen biaya *overhead* pabrik (Azizah dan Sulistiyo, 2018). Sharie *Catering* belum memasukkan biaya *overhead* pabrik sebagai elemen dalam harga pokok pesanan secara terpisah namun memperhitungkannya ke dalam biaya bahan baku Rachim dan Affan (2021). UD Adi Prima Karsa menghitung biaya *overhead* pabrik untuk pesanan almari pendek dan lemari pakaian 2 pintu dengan menetapkan presentase sebesar 20% dari bahan baku dan tenaga kerja langsung, sehingga harga pokok produksi yang dihitung oleh perusahaan lebih besar dari perhitungan menggunakan metode *job order costing* karena adanya kelebihan pembebanan biaya *overhead* pabrik (Prabowo, 2019). CV Cahaya Berkah Madani juga dinilai belum tepat dalam menentukan persentase biaya *overhead* pabrik oleh Lukmana dan Triyanto (2023), yaitu 15% dari biaya bahan baku.

Penelitian ini juga baru menganalisis perhitungan harga pokok produksi dengan metode harga pokok pesanan dengan pendekatan *full costing*. Dengan demikian, peneliti selanjutnya disarankan dapat mengangkat kasus perhitungan HPP berdasarkan pesanan dengan menggunakan *variable costing*.

Hendaknya Anisa *Catering* mulai menyusun daftar aset agar mudah dalam menentukan biaya penyusutan yang merupakan bagian dari biaya *overhead*

pabrik. Selanjutnya, Anisa *Catering* juga harus memperhitungkan biaya *overhead* pabrik selain biaya bahan penolong, dikarenakan akan mempengaruhi harga pokok produksi yang dihasilkan. Anisa *Catering* dapat menggunakan hasil penelitian ini sebagai referensi di dalam menentukan tarif biaya *overhead* pabrik yang akan dibebankan ke produknya dan di dalam menentukan harga pokok produksinya.

Hasil penelitian ini dan fenomena yang ada menunjukkan bahwa masih diperlukan pendampingan diri pihak-pihak yang kompeten kepada perusahaan-perusahaan di dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi.

DAFTAR PUSTAKA

Azizah, N. A., dan Sulistiyo, S. (2018). Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada PT Lentera Abadi Surakarta. *Jurnal Aktual Akuntansi Keuangan Bisnis Terapan*, 1(2), 119-126. <https://jurnal.polines.ac.id/index.php/akunbisnis/article/view/1224/106329>. DOI: <http://dx.doi.org/10.32497/akunbisnis.v1i2.1224>

Carter, . (2015). *Cost Accounting*. An Asia Edition. Cengage Learning Asia Pte Ltd.

Harahap, B., & Tukino. (2020). *Akuntansi Biaya*. CV Batam Publisher.

Lukmana, L., & Triyanto, E. (2023). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Harga Pokok Pesanan Pada CV. Cahaya Berkah Madani (Unit Nh Collection). *Jurnal Inovasi Penelitian*, 4(4), 817-828. <https://doi.org/10.47492/jip.v4i4.2783>

Mulyadi. (2012). *Akuntansi Biaya*. Ed ke-5. Yogyakarta (ID): UPP STM YKPN

Prabowo, A. A., (2019). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Harga Pokok Pesanan (*Job Order Costing*) Pada UD Adi Prima Karsa di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal UMKM Dewantara*. 2(1), 15-26. <https://jurnalfe.ustjogja.ac.id/index.php/umkmd/article/view/1264>.

Rachim, K., & Affan, N., (2021). Analisis Harga Pokok Pesanan dengan Metode *Full Costing*. *Jurnal Kinerja*, 18(4), 634-639. <https://journal.feb.unmul.ac.id/index.php/KINERJA/article/view/10537/1649>. DOI: <https://doi.org/10.30872/jkin.v18i4.10537>

Rahayu, Y. (2015). Analisa Pembebanan Biaya *Overhead* Pabrik Terhadap Harga Jual Produk Pada UKM Wilayah Kota Sukabumi. *Ecconomica*, 551-560.sugiy

Sari, D. I., (2018). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Harga Pokok Proses Pada PT. Persada, *Jurnal Moneter*, 2(5), 163–170. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejournal/index.php/moneter/article/view/4298/2696> DOI: <https://doi.org/10.31294/moneter.v5i2.4298>.

Supriyono, RA. (2015). *Akuntansi Biaya Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*. BPFE Yogyakarta.

Wardoyo, D. U. (2016). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Penentuan Harga Jual Atas Produk (Studi Kasus Pada PT Dasa Windu Agung). *Jurnal Riset Manajemen dan Bisnis*, 1(2), 183–190. <https://media.neliti.com/media/pu>

[blications/259318-analisis-perhitungan-harga-pokok-produks-fe512a39.pdf](#). DOI: 10.36226/jrmb.v1i2.23

Widyastuti, I, dan Mita, D. (2018). Akuntansi Perhitungan Harga Pokok Penjualan Dengan Metode

Pesanan Untuk Menentukan Harga Jual. Jurnal Moneter. Vol. V No. 1. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/moneter/article/view/3232/2204> . DOI: <https://doi.org/10.31294/moneter.v5i1.3232>