

PENETAPAN HARGA JUAL MELALUI ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI PADA USAHA WEDANG WAROK

Eriska Ariyani¹ , Ardyan Firdausi Mustoffa²

Universitas Muhammadiyah Ponorogo

Email: eriskaariyani02@gmail.com

ABSTRAK

Wedang WAROK (Wedang Rogo Kecipir) merupakan minuman sejenis wedangan yang berbahan dasar biji tua kecipir. Biji tua kecipir yang sudah kering jarang sekali dimanfaatkan oleh sebagian besar masyarakat. Padahal biji tua kecipir memiliki kandungan protein lebih tinggi dibandingkan bagian lain pada tumbuhan kecipir. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah usaha Wedang WAROK sudah melakukan perhitungan metode full costing dan variable costing untuk penetapan harga jual dan mengetahui metode full costing atau metode variable costing yang tepat dalam penetapan harga jual pada usaha Wedang WAROK. Hasil dari penelitian dapat disimpulkan bahwa usaha Wedang WAROK belum melakukan perhitungan yang tepat maka peneliti melakukan perhitungan Harga Pokok Produksi dengan menggunakan metode full costing dan variable costing dan metode yang tepat dalam penetapan harga jual pada usaha Wedang WAROK melalui perhitungan Harga Pokok Produksi menggunakan metode full costing, karena perhitungan metode full costing lebih akurat dan mencakup semua biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi.

Kata Kunci : Wedang WAROK, Harga Jual, Harga Pokok Produksi.

ABSTRACT

Wedang WAROK (Wedang Rogo Kecipir) is a type of drink made from old winged winged beans. Winged bean seeds that have been dried are rarely used by most people. Whereas old winged winged seeds have a higher protein content than other parts of winged bean plants. This study aims to determine whether the Wedang WAROK business has calculated the full costing and variable costing methods for determining the selling price and to find out whether the full costing method or the appropriate variable costing method in determining the selling price for the Wedang WAROK business. The results of the study can be concluded that the Wedang WAROK business has not done the right calculations, so the researchers calculated the HPP using the full costing and variable costing methods and the right method in determining the selling price at Wedang WAROK through the calculation of the Cost of Production using the full costing method, because the calculation the full costing method is more accurate and includes all costs incurred for the production process.

Keywords: Wedang WAROK, Selling Price, Cost of Production.

A. PENDAHULUAN

Di kota Ponorogo banyak ditemukan kedai kopi, mayoritas konsumennya adalah remaja, dari pelajar SMP hingga mahasiswa dan tidak sedikit pula para pekerja lainnya. Fenomena tersebut menjadikan kebiasaan minum kopi menjadi gaya hidup dan rutinitas masyarakat Ponorogo (Abdullah, 2021). Manfaat yang dapat di rasakan dari kopi adalah meningkatkan energi dan anti kantuk (Pratiwi dan Sodik, 2018). Di sisi lain kandungan kafein dalam kopi dapat menimbulkan keracunan kafein, gangguan tidur (Insomnia) dan yang paling domain adalah kecanduan kafein itu sendiri. Apabila sudah mengonsumsi kopi, maka akan sulit menghentikannya. Jika dipaksa kopi dapat menimbulkan penyakit berhenti dalam jangka pendek akan memberikan efek samping seperti pusing, asam lambung dan sesak nafas (Suryono, 2016).

Semenjak tahun 1990 rata-rata konsumsi kopi mengalami peningkatan 5,16% per tahun (Data *International Coffee Organisation*). Berdasarkan data tersebut, di khawatirkan akan banyak memberikan peluang masyarakat Indonesia terkena bahaya akibat sering mengonsumsi kopi (Nurikhsan *et al*, 2019). Oleh karena itu inovasi baru agar para pecinta kopi bisa tetap menikmati kopi tanpa efek samping yaitu Wedang WAROK.

Wedang WAROK (Wedang Rogo Kecipir). Rogo artinya adalah raga/ tubuh yang berarti wedang berbahan dasar kecipir. Produk Wedang WAROK merupakan wedangan dengan bahan baku biji tua kecipir. Biji tua kecipir yang sudah kering jarang sekali dimanfaatkan oleh sebagian besar masyarakat. Padahal biji kecipirnya memiliki banyak mengandung nutrisi yang baik bagi kesehatan.

Kandungan Nutrisi bagian tanaman kecipir dalam gram

	Air	Energi (mj)	Protein	Lemak	Karbohidrat
Bunga	84,2-87,5	0,17	2,8-5,6	0,5-0,9	3,0-8,4
Daun	64,2-85,0	0,20	5,0-7,6	0,5-2,5	3,0-8,5
Polong Muda	74,0-93,0	0,19	1,9-4,3	0,1-3,4	1,1-7,9
Biji Tua	8,7-24,6	1,61-1,89	29,8-39,0	15,0-20,4	23,9-42,0
Umbi	54,9-65,2	0,63	3,0-15,0	0,4-1,1	27,2-30,5

Sumber dari: Muharani, 2021

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa biji kecipir tua memiliki paling banyak kandungan proteinnya. Dengan kandungan protein tinggi, manfaat kecipir sangat bagus untuk pertumbuhan. Seperti diketahui, protein merupakan unsur yang diperlukan untuk membentuk otot, tulang, kulit hingga darah. Protein juga berguna untuk memperbaiki jaringan tubuh, meningkatkan kualitas sel dan organ tubuh.

Selain mengedepankan aspek kesehatan, produk Wedang WAROK memiliki inovasi sendiri dengan mengganti biji kopi menggunakan biji kecipir ditambah dengan ciri khas tersendiri yaitu adanya tambahan jahe dan sedikit kayu manis untuk menguatkan rasa dan aromanya (Ariyani *et all*, 2020)

Kecipir adalah tumbuhan hijau yang merambat anggota dari bangsa *Fabaceae*, polong muda dan pucuk daunnya di manfaatkan sebagai sayuran. Selain itu kecipir bernutrisi untuk kebugaran tubuh, sumber protein dan berbagai asam amino esensial yang bermanfaat bagi kesehatan (Krisnawati, 2016). Tanaman kecipir banyak dibudidayakan di daerah Tulungagung (Tribuntravel, 2018). Masyarakat biasanya hanya menjual buah serta pucuk daunnya. Ketika kecipir tersebut telah kering tidak lagi dapat di jual sehingga pembudidaya kecipir dapat menderita kerugian karena kecipir kering tersebut hanya akan terbuang percuma. Padahal di dalam kecipir tersebut terdapat biji kecipir yang banyak manfaatnya bagi kesehatan untuk memperbaiki gizi masyarakat (Krisnawati, 2016). Melihat dari melimpahnya kecipir serta banyaknya manfaat dari biji kecipir sebagai wedang pengganti kopi untuk meminimalisir banyaknya pecinta kopi yang rawan terkena penyakit. Maka dari itu usaha yang sedang merintis perlu adanya perencanaan faktor penentu harga jual untuk menentukan laba yang diinginkan sebagai tolak ukur untuk mencapai target penjualan Wedang WAROK (Purnama, 2017).

Pelaku usaha yang baru memulai usaha perlu didahului dengan menghitung Harga Pokok Produksi (HPP). Perhitungan HPP perlu diperhatikan karena dalam penentuan harga jual harus tepat dan akurat. Menurut Mulyadi (2015:17), “Harga Pokok Produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang atau jasa selama periode bersangkutan. Dengan kata lain, bahwa Harga Pokok Produksi merupakan biaya untuk memperoleh barang jadi yang siap jual”. Berdasarkan hasil penelitian Pelealu *et all* (2018) mengatakan bahwa dalam kasus *Home Industry* “perhitungan Harga pokok Produksi akan menjadi acuan untuk menentukan harga jual”. Menghitung HPP pada usaha Wedang WAROK menggunakan metode *full costing* dan *variable costing*. Metode *full costing* adalah metode yang digunakan untuk menghitung semua unsur komponen biaya produksi kedalam HPP yang terdiri BBB, BTK, BOP yang tetap maupun variabel, sedangkan Metode *variable costing* adalah metode yang digunakan untuk menghitung semua unsur komponen biaya produksi variabel kedalam HPP yang terdiri BBB, BTK, BOP variabel (Mulyadi, 2015).

Harga jual merupakan pengeluaran biaya oleh perusahaan yang menghasilkan produk dengan menambahkan presentase keuntungan yang diharapkan oleh pelaku usaha, untuk menarik minat konsumen pelaku perlu memperhitungkan harga jual produk yang akan dijual ke konsumen. Sebuah persaingan tentu tidak asing bagi semua pelaku usaha, maka hal ini pelaku usaha bersaing untuk menjual produk yang lebih murah dan tetap menjaga perhitungkan tingkat keuntungan. Salah satu kesalahan yang dihadapi pelaku usaha dalam menentukan harga jual yang tidak sesuai dengan kapasitas perusahaan yaitu cara menghitung Harga Pokok Produksi (Bahri dan Rahmawaty, 2019)

Perusahaan harus berhati-hati ketika menghitung biaya yang akan dikeluarkan, jika pengeluaran tidak sebanding dengan pendapatan yang diperoleh, maka pelaku usaha akan mengalami kerugian (Puspitaningtyas, 2017). Berdasarkan yang telah diuraikan latar belakang, maka penulis melakukan penelitian dengan judul “Penetapan Harga Jual Melalui Analisis Harga Pokok Produksi Pada Usaha Wedang Warok”. Berdasarkan rumusan masalah diatas, penelitian ini bertujuan sebagai berikut: (1) Mengetahui apakah

usaha Wedang WAROK sudah melakukan perhitungan metode *full costing* dan *variable costing* untuk penetapan harga jual, (2) Mengetahui metode *full costing* atau metode *variable costing* yang tepat dalam penetapan harga jual pada usaha Wedang WAROK.

B. KAJIAN LITERATUR

Akuntansi

Akuntansi merupakan pengetahuan yang mempelajari tentang proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, pelaporan dan menganalisa data keuangan yang diolah menjadi informasi keuangan. Tujuan akuntansi adalah mengumpulkan data tentang aktivitas dan transaksi, pengolahan data menjadi informasi untuk pengambilan keputusan terkait perencanaan dan pengendalian bisnis, melakukan pengawasan terhadap aset perusahaan, meminimalisir biaya dan waktu terhadap kinerja keuangan, penyajian data keuangan yang tepat dan akurat dalam periode akuntansi yang tepat (Nur, 2020:10). Sistem Informasi Akuntansi (SIA) sering dijumpai dalam kehidupan sehari-hari seperti penerimaan dan mengeluarkan uang, serta mempermudah transaksi jual beli barang dagang maupun jasa. Menurut Kurniawan (2020:3) “Sistem Informasi Akuntansi adalah sistem yang digunakan dalam memproses data dan transaksi keuangan untuk menyediakan informasi”.

Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya perlu diterapkan dalam dunia bisnis, karena untuk melaporkan pencatatan keuangan yang telah disajikan oleh pihak pelaku usaha dalam pengambilan kebijakan diwaktu mendatang. Menurut Mulyadi (2015:7) Akuntansi Biaya adalah suatu proses untuk mencatat menggolongkan, meringkas dan menyajikan biaya produksi dan penjual produk maupun jasa yang dilakukan dengan cara tertentu serta dilakukan penafsiran terhadap biaya. Hal ini merupakan menentukan banyaknya persediaan barang yang akan diproduksi dan dipasarkan. Akuntansi biaya berperan sebagai sumber informasi yang menentukan Harga Pokok Produksi, sebagai pengendalian laporan keuangan agar terhindar dari kesalahan fatal.

Obyek penting untuk membahas HPP adalah biaya (Syahrir, 2020). Biaya merupakan unsur penting dikarenakan perusahaan ingin mendapatkan keuntungan sesuai yang diharapkan maka perusahaan harus selalu mengalokasikan seluruh biaya yang dikeluarkan. Menurut Mulyadi (2015:14) biaya terdapat beberapa macam penggolongan, diantaranya:

1. Penggolongan Fungsi pokok dalam perusahaan
 - a. Biaya Produksi adalah pengeluaran biaya oleh pelaku usaha pada saat memproduksi barang atau jasa, serta mempertimbangkan keuntungan dan meminimalisir kerugian pelaku usaha. Komponen penting yang dibutuhkan biaya produksi yaitu penentuan harga jual pada produksi. Meliputi; upah tenaga kerja, biaya bahan baku dan tarif listrik.
 - b. Biaya Pemasaran merupakan biaya yang dikeluarkan untuk mendistribusikan barang ataupun jasa. Meliputi; iklan dan promosi.
 - c. Biaya Administrasi dan Umum adalah biaya yang dikeluarkan dalam aktifitas produksi maupun pendistribusian produk. Meliputi; biaya gaji dan BOP.

2. Penggolongan biaya didasarkan pada keterkaitan dengan obyek yang dibiayai
 - a. Biaya Langsung (*Direct Cost*) merupakan biaya yang terjadi diakibatkan karena obyek yang dibiayai. Meliputi: Biaya Bahan Baku (BBB), Upah pekerja.
 - b. Biaya Tidak Langsung (*Indirect Cost*) merupakan biaya yang tidak dibebankan secara langsung pada unit produksi. Misalnya; Sewa gedung, Penyusutan mesin.
3. Kegiatan Produksi
 - a. Biaya Tetap merupakan biaya yang memiliki sifat tetap, walaupun suatu produksi mengalami kenaikan atau penurunan. Misal; gaji pegawai.
 - b. Biaya Variabel merupakan biaya yang memiliki sifat dinamis, semakin produksi yang dikeluarkan banyak, maka biayapun semakin besar. Misalnya; tarif listrik, distribusi penjualan, pemeliharaan gedung.
4. Pembebanan Periode Akuntansi
 - a. Pengeluaran Modal adalah penggunaan dana untuk memperoleh aktiva untuk meningkatkan efisiensi operasional.
 - b. Pengeluaran Penghasilan adalah biaya yang manfaatnya pada periode berjalan dan tidak dikategorikan sebagai aset tetap pada neraca.

Harga Pokok Produksi

Bagi pelaku usaha yang sedang merintis usahanya sangatlah penting untuk memperhitungkan HPP. Menghitung HPP pada usaha Wedang menggunakan metode *full costing* dan *variable costing*. Metode *full costing* adalah metode yang digunakan untuk menghitung semua unsur komponen biaya produksi kedalam HPP yang terdiri BBB, BTK, BOP yang tetap maupun variabel, sedangkan Metode *variable costing* adalah metode yang digunakan untuk menghitung semua unsur komponen biaya produksi variabel kedalam HPP yang terdiri BBB, BTK, BOP variabel (Mulyadi, 2015). Metode tersebut dihitung untuk mengetahui harga jual per unit dan taksiran atas perhitungan penjualan, keuntungan yang diharapkan, ataupun kerugian sehingga perhitungan HPP harus dilakukan secara teliti dan detail (Widyastuti Dan Dewi, 2018). Menurut Suwartini dan Sumiyati (2019:3) tujuan perhitungan HPP adalah untuk:

- (1) Menentukan harga jual terlebih dahulu,
- (2) Menentukan menentukan laba atau rugi perusahaan,
- (3) Memberikan penilaian terhadap asset yang berupa persediaan produk barang jadi dan diberi harga,
- (4) Menentukan harga jual dalam pengambilan kebijakan perusahaan,
- (5) Menentukan perbandingan perhitungan HPP sebelum proses dengan HPP setelah proses.

Tujuan pelaku usaha dalam menentukan harga jual yaitu memproses barang untuk menghasilkan persediaan, dengan demikian biaya produk dihitung agar bisa menghasilkan biaya produksi persatuan unit yang dipertimbangkan untuk penentuan harga jual. Penentuan harga jual harus mempertimbangkan faktor yang mempengaruhinya, baik secara langsung maupun tidak langsung selama produksi, faktor secara langsung adalah harga bahan, biaya produksi, dan pemasaran sedangkan faktor tidak langsung adalah pesaing dan pengaruh harga (Yulinda, 2019).

Berdasarkan penentuan harga jual pelaku harus memiliki tujuan dalam penetapan harga yaitu memperluas presentase penjualan perusahaan dibandingkan dengan penjualan dipasar, meningkatkan keuntungan yang telah ditetapkan dalam pencapaian produk yang dihasilkan, dan memperkenalkan produk baru (Rizal Achmad, 2020:193).

Rumus untuk menghitung harga jual per unit dapat dinyatakan dalam persamaan berikut:

$$\text{Harga Jual Per unit} = \text{Biaya Total} + \text{Margin}$$

Sumber: Brahim M. Nur Eli (2021)

Keterangan:

Biaya total = Harga Pokok Produksi

Margin = Biaya Produksi $\times$ Presentase keuntungan yang diharapkan

HPP dihitung dengan rumus:

$$\text{Harga Pokok Produksi} = \text{BBB} + \text{BTKL} + \text{BOP}$$

Sumber: Mulyadi (2015)

Keterangan:

BBB = Biaya Bahan Baku

BTKL = Biaya Tenaga Kerja Langsung

BOP = Biaya *Overhead* Pabrik

Peminat kopi

Kabupaten Ponorogo banyak ditemukan kedai kopi, mayoritas konsumennya adalah remaja, dari pelajar SMP hingga mahasiswa dan tidak sedikit pula para pekerja lainnya. Fenomena tersebut menjadikan kebiasaan minum kopi menjadi gaya hidup dan rutinitas masyarakat Ponorogo (Abdullah, 2021).

Ponorogo merupakan salah satu produsen kopi yang ada di Jawa Timur, hal ini merupakan masyarakatnya sebagian besar penikmat kopi. Sekarang ini minum kopi menjadi gaya hidup bagi kalangan masyarakat, kini kopi dapat dijumpai dimanapun

tempatya seperti angkringan, kafe atau kedai yang menjual minuman langsung seduh sehingga pelaku usaha menerjuni usaha ini. Pada Tahun 1958 Ponorogo memiliki seorang pelaku usaha legendaris yang bernama Ibu Kartumi atau sering dikenal Mbah Tekluk. Mbah Tekluk merupakan seorang pedagang kopi seduhan yang mana kopi tersebut diracik sendiri. Teknik pengolahannya sangat sederhana dan tradisional seperti penyangraian atau menggoreng biji kopi tanpa minyak menggunakan wajan terbuat dari tanah, ciri khas ini dapat mempengaruhi keunikan pada aroma dan cita rasa kopi tersebut. Peminat kopi seduhan khas Mbah teklu dari dulu sampai sekarangpun masih ramai pembeli (Asliponorogo.com, 2016).

Sepanjang jalan wilayah Ponorogo saat siang dan malam menjamurnya pedagang kopi seduhan, karena banyaknya peminat maka banyak juga yang berpeluang bisnis. Oleh karena itu inovasi baru agar para pecinta kopi bisa tetap menikmati kopi tanpa efek samping yaitu Wedang WAROK. Wedang WAROK (Wedang Rogo Kecipir). Rogo artinya adalah raga/tubuh yang berarti wedang berbahan dasar kecipir. Produk Wedang WAROK merupakan wedangan dengan bahan baku biji tua kecipir. Biji tua kecipir yang sudah kering jarang sekali dimanfaatkan oleh sebagian besar masyarakat. Padahal kandungan protein yang tinggi terdapat dibagian biji tuanya jika dibandingkan dengan bagian tubuh lain pada tumbuhan kecipir yaitu sebesar 27,8-36,6% (Muharani, 2021).

C. PELAKSANAAN DAN METODE

Objek Penelitian

Objek penelitian ini adalah usaha Wedang WAROK. Usaha Wedang WAROK belum melakukan perhitungan yang tepat maka peneliti melakukan perhitungan HPP dengan metode *full costing* dan *variable costing*.

Jenis Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini data kuantitatif. Menurut Mahmudi (2020) “data kuantitatif adalah data yang berbentuk angka”. Data kuantitatif dalam penelitian ini meliputi data Biaya Produksi BBB, BTKL, dan BOP. Perhitungan HPP dan harga jual pada usaha Wedang WAROK sebelum dan sesudah melakukan penetapan harga jual.

Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data sekunder. Menurut Margaretha dan Letty (2017), “data sekunder adalah data yang telah diolah seperti data hasil penelitian kepustakaan, hasil dokumentasi penelitian dan laporan keuangan yang telah dipublikasikan”. Data sekunder dalam penelitian ini diperoleh dari laporan PKM Wedang WAROK (Ariyani *et al.*, 2020)

Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan dilakukan dengan metode dokumentasi. Metode ini dilaksanakan dengan pengumpulan data berupa nota pembelian kebutuhan pada usaha Wedang WAROK.

Definisi Operasional

Berdasarkan pendekatan penentuan HPP terdapat dua metode yaitu metode *full costing* dan *variable costing*. Metode *full costing* adalah metode yang

digunakan untuk menghitung semua unsur komponen biaya produksi kedalam HPP yang terdiri BBB, BTK, BOP yang tetap maupun variabel, sedangkan Metode *variable costing* adalah metode yang digunakan untuk menghitung semua unsur komponen biaya produksi variabel kedalam HPP yang terdiri BBB, BTK, BOP variabel (Mulyadi, 2015).

Rumus metode Full Costing (FC):

Biaya Bahan Baku (BBB)	Rp. XXX
Biaya Tenaga Kerja (BTK)	Rp. XXX
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel (BOP)	Rp. XXX
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap (BOP)	Rp. XXX
Biaya Produksi	<u> </u> +
	Rp. XXX

Sumber : Mulyadi (2015)

Rumus metode Variable Costing (VC):

Biaya Bahan Baku (BBB)	Rp. XXX
Biaya Tenaga Kerja (BTK)	Rp. XXX
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel (BOP)	Rp. XXX
	<u> </u> +
Biaya Produksi	Rp. XXX

Sumber : Mulyadi (2015)

Penelitian ini menghitung penetapan harga jual berdasarkan perhitungan HPP dengan metode *full costing* dan *variable costing* pada usaha Wedang WAROK.

Metode Analisis Data

Metode yang digunakan dalam analisis data ini metode deskriptif kuantitatif. Menurut Zellatifanny dan Bambang (2018), “metode deskriptif merupakan metode penelitian yang menggambarkan objek atau subjek penelitian secara objektif”. Penelitian kuantitatif adalah salah satu jenis penelitian yang spesifikasinya sistematis, terencana, dan terstruktur dengan jelas (Siyoto dan M Ali. 2015:17).

Penelitian deskriptif yaitu dilakukan dengan memberikan suatu gambaran tentang harga jual pada usaha Wedang WAROK. Penelitian kuantitatif dilakukan dengan pengumpulan data Biaya Produksi (BBB, BTKL, BOP), menganalisis data dengan melakukan perhitungan HPP dan menghitung harga jual.

D. HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Harga Jual Menggunakan Metode HPP

Prediksi keuntungan usaha untuk menentukan harga jual didasarkan pada HPP (Purnama, 2017). Dibawah ini gambaran perhitungan proses produksi.

a. Fixed Cost (FC)

Biaya tetap/*Fixed Cost* adalah biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisar perubahan volume tertentu. Contoh biaya tetap meliputi biaya penyusutan, biaya pajak bumi dan bangunan, dan biaya penerimaan barang (Ramdhani *et all.*,2021). Aset tetap pada usaha Wedang WAROK terdiri dari 1 buah mesin penggiling, 1 buah mesin roasting, 1 buah mesin sealer, dan 10 buah nampan besar. Biaya tetap pada usaha Wedang WAROK terdiri dari biaya penyusutan.

Tabel 1
Perhitungan Aset Tetap dan Biaya Depresiasi

No	Nama barang	Jumlah	Harga	Umur Ekonomis	Biaya Depresiasi/ tahun	Biaya Depresiasi/ bulan
1	Mesin penggiling	1	Rp. 2. 200.000	5 tahun	Rp. 440.000	Rp. 36.700
2	Mesin roasting kopi	1	Rp. 3.600.000	5 tahun	Rp. 720.000	Rp. 60.000
3	Mesin sealer	1	Rp. 1.250.000	5 tahun	Rp. 250.000	Rp. 20.800
4	Nampan besar	10	Rp. 200.000	2 tahun	Rp.1 00.000	Rp. 8.300
Total			Rp. 7.250.000		Rp.1.510.000	Rp.125.800

Sumber : Ariyani. *et all.*, 2020

Dari tabel diatas diperoleh nilai total harga aset tetap sebesar Rp.7.250.000, kemudian disusutkan dengan metode garis lurus. Biaya depresiasi untuk 1 buah mesin penggiling seharga Rp.2.200.000 dengan umur ekonomis 5 tahun diperoleh biaya depresiasi Rp.36.700 per bulan, 1 buah mesin roasting kopi seharga Rp.3.600.000 umur ekonomis 5 tahun diperoleh biaya depresiasi sebesar Rp.60.000 per bulan, 1 buah mesin sealer dengan harga Rp.1.250.000 umur ekonomis 5 tahun diperoleh biaya depresiasi sebesar Rp.20.800 per bulan, 10 buah nampan besar seharga Rp.200.000 dengan umur ekonomis 2 tahun diperoleh biaya depresiasi sebesar Rp.8.300 per bulan, dan total depresiasi pertahun Rp.1.510.000 perbulan Rp.125.800.

b. Variable Cost (VC)

Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan pada saat kegiatan operasi perusahaan yang jumlahnya berubah menyesuaikan tingkat produksi. Biaya variabel diperoleh dari jumlah Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja, dan Biaya Operasional Pabrik (Sajari *et all*, 2017). Perhitungan untuk biaya variabel adalah sebagai berikut :

Biaya Bahan Baku (BBB)

Biaya Bahan Baku merupakan Biaya Perolehan semua bahan yang akan menjadi barang jadi (Nuraeni, 2019). Bahan Baku pada usaha Wedang WAROK adalah biji tua kecipir, kemudian biji tua kecipir tersebut akan digiling menjadi

bubuk. Perhitungan Biaya Bahan Baku untuk proses produksi Wedang WAROK sebagai berikut :

Tabel 2
Hasil Perhitungan Biaya Bahan Baku

Nama barang	Kontribusi	Total
Biji tua kecipir	3 kg x @Rp.30.000 x 25 hari	Rp. 2.250.000

Sumber : Ariyani. *et all*, 2020

Dari tabel diatas diperoleh Biaya Bahan Baku biji tua kecipir sebanyak 3kg untuk produksi 1 hari dengan harga biji tua kecipir Rp.30.000 perkg, sehingga total biaya produksi dalam 25 hari sebesar Rp.2.250.000.

Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL)

Biaya Tenaga Kerja Langsung adalah biaya yang langsung dikeluarkan untuk membayar karyawan. Tenaga kerja untuk memproses produksi Wedang WAROK terdapat 5 orang karyawan. Perhitungan biaya tenaga kerja untuk proses produksi selama 2 jam kerja dalam 25 hari sebagai berikut :

Tabel 3
Hasil Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung

Jumlah karyawan	Kontribusi	Total
5 orang	5 x @Rp.5.000 x 2 jam x 25 hari	Rp. 1.250.000

Sumber :Ariyani *et all*, 2020

Dari tabel diatas diperoleh Biaya Tenaga Kerja Langsung yang diberikan kepada 5 orang karyawan yang memproses produksi Wedang WAROK dengan biaya Rp.10.000 dalam waktu 2 jam, sehingga 5 orang karyawan masing-masing mendapatkan biaya sebesar Rp.250.000 per 25 hari. Total BTKL yang dikeluarkan selama 25 hari sebesar Rp. 1.250.000.

Biaya Overhead Pabrik (BOP)

Biaya *Overhead* Pabrik adalah biaya selain BBB dan BTKL yang dikeluarkan selama proses produksi (Arni, 2018). BOP Wedang WAROK terdiri dari beras, jahe, kelapa, kayu manis, gula palem, bubuk moca, bubuk vanilla, *creamer*, plastik kemasan, listrik. Perhitungan BOP untuk 3kg biji kecipir dalam 25 hari produksi Wedang WAROK sebagai berikut :

Tabel 4
Hasil Perhitungan Biaya Overhead Pabrik

No	Nama barang	Kontribusi	Total
1	Beras	$0,75 \text{ kg} \times @\text{Rp}.10.000 \times 25 \text{ hari}$	Rp. 187.500
2	Jahe	$15 \text{ ruas} \times @\text{Rp}.600 \times 25 \text{ hari}$	Rp. 225.000
3	Kelapa	$1,5 \text{ buah} \times @\text{Rp}.2.000 \times 25 \text{ hari}$	Rp. 75.000
4	Kayu manis	$3 \text{ batang} \times @\text{Rp}.1.000 \times 25 \text{ hari}$	Rp. 75.000
5	Gula palem	$0,6 \text{ kg} \times @\text{Rp}.23.000 \times 25 \text{ hari}$	Rp. 345.000
6	Bubuk mocca	$0,2 \text{ kg} \times @\text{Rp}.50.000 \times 25 \text{ hari}$	Rp. 250.000
7	Bubuk vanilla	$0,2 \text{ kg} \times @\text{Rp}.50.000 \times 25 \text{ hari}$	Rp. 250.000
8	Creamer	$0,2 \text{ kg} \times @\text{Rp}.60.000 \times 25 \text{ hari}$	Rp. 300.000
9	Plastik kemasan dengan desain	$480 \text{ m} \times 20 \text{ cm}$	Rp. 475.000
10	Listrik	25 hari	Rp. 50.000
	Jumlah		Rp.2.232.500

Sumber : Ariyani *et all*, 2020

Dari tabel 4.4 diperoleh BOP yang dikeluarkan untuk pembelian beras sebesar Rp.187.500, pembelian jahe sebesar Rp.225.000, pembelian kelapa sebesar Rp.75.000, pembelian kayu manis sebesar Rp.75.000, pembelian gula palem sebesar Rp.345.000, pembelian bubuk mocca sebesar Rp.250.000, pembelian bubuk vanilla Rp.250.000, pembelian creamer sebesar Rp.300.000, pembelian plastik kemasan sebesar Rp.475.000, dan pembayaran listrik sebesar Rp.50.000. Sehingga total Biaya Overhead Pabrik selama 25 hari produksi sebesar Rp.2.232.500.

Perhitungan HPP dengan Metode Full Costing dan Variable Costing

Harga Pokok Produksi digunakan untuk menghitung harga jual, maka dari itu usaha Wedang WAROK memperhitungkan biaya produksi dengan metode *full costing* dan *variable costing*

a. Perhitungan HPP dengan Metode Full Costing

Berikut ini adalah perhitungan biaya produksi pada usaha Wedang WAROK dengan metode *full costing*.

Tabel 5
Hasil Perhitungan Metode *Full Costing*

No	Biaya Produksi	Kontribusi	Total
Biaya Bahan Baku			
1	Kecipir	3 kg x Rp.30.000 x 25 hari	Rp.2.250.000
	Jumlah BBB		Rp.2.250. 000
Biaya Tenaga Kerja Langsung			
1	Gaji Karyawan	5 orang x Rp.10.000 x 25 hari	Rp.1.250.000
	Jumlah BTKL		Rp.1.250. 000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik :			
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel			
1	Beras	0,75 kg × @Rp.10.000 × 25 hari	Rp. 187.500
2	Jahe	15 ruas × @ Rp.600 × 25 hari	Rp. 225.000
3	Kelapa	1,5 buah × @Rp.2.000 × 25 hari	Rp. 75.000
4	Kayu manis	3 batang × @Rp.1.000 × 25 hari	Rp. 75.000
5	Gula palem	0,6 kg × @Rp.23.000× 25 hari	Rp. 345.000
6	Bubuk mocca	0,2 kg × @Rp.50.000 × 25 hari	Rp. 250.000
7	Bubuk vanilla	0,2 kg × @Rp.50.000 × 25 hari	Rp. 250.000
8	<i>Creamer</i>	0,2 kg × @Rp.60.000× 25 hari	Rp. 300.000
9	Plastik kemasan	500 m × 20 cm	Rp. 475.000
10	Listrik	25 hari	Rp. 50.000
	Jumlah BOP Variabel		Rp.2.232.500
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap			
1	Mesin penggiling		Rp. 36.700
2	Mesin roasting		Rp. 60.000
3	Mesin <i>sealer</i>		Rp. 20.800
4	Nampan besar		Rp. 8.300
	Jumlah BOP Tetap		Rp. 125.800
Jumlah HPP			Rp.5.858.300
Jumlah Produksi 1 bulan			4000 unit
HPP per unit			1.465

Sumber : Ariyani *et all*, 2020

Berdasarkan tabel 4.5 diatas perhitungan menggunakan metode *full costing* pada usaha Wedang WAROK diperoleh HPP sebesar Rp.5.858.300 selama satu bulan, jumlah produksi 4000 unit. HPP per unit sebesar 1.465.

b. Perhitungan HPP dengan Metode *Variable Costing*

Berikut ini adalah perhitungan biaya produksi pada usaha Wedang WAROK dengan metode *Variable Costing*:

Tabel 1
Hasil Perhitungan Metode Variable Costing

No	Biaya Produksi	Kontribusi	Total
Biaya Bahan Baku			
1	Kecipir	3 kg x @Rp.30.000 x 25 hari	Rp.2.250.000
	Jumlah BBB		Rp.2.250.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung			
1	Gaji Karyawan	5 orang x @Rp.10.000 x 25 hari	Rp.1.250.000
	Jumlah BTKL		Rp.1.250.000
Biaya Overhead Pabrik :			
Biaya Overhead Pabrik Variabel			
1	Beras	0,75 kg x @Rp.10.000 x 25 hari	Rp. 187.500
2	Jahe	15 ruas x @ Rp.600 x 25 hari	Rp. 225.000
3	Kelapa	1,5 buah x @Rp.2.000 x 25 hari	Rp. 75.000
4	Kayu manis	3 batang x @Rp.1.000 x 25 hari	Rp. 75.000
5	Gula palem	0,6 kg x @Rp.23.000 x 25 hari	Rp. 345.000
6	Bubuk mocca	0,2 kg x @Rp.50.000 x 25 hari	Rp. 250.000
7	Bubuk vanilla	0,2 kg x @Rp.50.000 x 25 hari	Rp. 250.000
8	Creamer	0,2 kg x @Rp.60.000 x 25 hari	Rp. 300.000
9	Plastik kemasan	500 m x 20 cm	Rp. 475.000
10	Listrik	25 hari	Rp. 50.000
	Jumlah BOP Variabel		Rp.2.232.500
	Jumlah HPP		Rp. 5.732.500
	Jumlah Produksi 1 bulan		4000 unit
	HPP per unit		1.433

Sumber : Ariyani *et all*, 2020

Berdasarkan tabel 6 diatas perhitungan menggunakan metode *variabel costing* pada usaha Wedang WAROK diperoleh HPP sebesar Rp.5.732.500 selama satu bulan, jumlah produksi 4000 unit. HPP per unit sebesar 1.433

c. Perhitungan Harga Jual Per unit

Menurut Rizal (2020:193) Harga jual memiliki tujuan dalam penetapan harga yaitu memperluas presentase penjualan perusahaan dibandingkan dengan penjualan dipasar, meningkatkan keuntungan yang telah ditetapkan dalam pencapaian produk yang dihasilkan,dan memperkenalkan produk baru.

Tabel 7
Hasil Perhitungan Harga Jual dengan Metode Full Costing

Biaya Produksi Per unit + (HPP x laba yang diinginkan)	
Rp. 1.465 + (Rp. 1.465 x 70%)	
Rp. 1.465 + Rp. 1.026	Rp. 2.491

Sumber : Ariyani *et all*, 2020

Tabel 8
Hasil Perhitungan Harga Jual dengan Metode *Variable Costing*

Biaya Produksi Per unit + (HPP x laba yang diinginkan)	
Rp. 1.433+ (Rp. 1.433 x 70%)	
Rp. 1.433 + Rp. 1.003	Rp. 2.436

Sumber : Ariyani *et al*, 2020

Berdasarkan perhitungan harga jual per unit melalui metode *full costing* dan *variable costing* pada usaha Wedang WAROK diatas, peneliti memilih perhitungan dengan metode *full costing* untuk menentukan harga jual per unit karena perhitungannya lebih akurat dan mencakup semua biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi. Perhitungan tabel diatas diperoleh harga jual menggunakan metode *full costing* sebesar Rp. 2.491 maka usaha Wedang WAROK memasarkan produknya dengan harga jual Rp. 2.500/unit

E. PENUTUP

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut: Usaha Wedang WAROK belum melakukan perhitungan yang tepat maka peneliti melakukan perhitungan HPP dengan menggunakan metode *full costing* dan *variable costing*. Metode yang tepat dalam penetapan harga jual pada Wedang WAROK melalui perhitungan Harga Pokok Produksi menggunakan metode *full costing*, karena perhitungan metode *full costing* lebih akurat dan mencakup semua biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mendapatkan bantuan dari berbagai pihak, oleh karena itu penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih atas segala bantuan, bimbingan dan dukungan yang telah diberikan sehingga artikel ini dapat terselesaikan tepat waktu. Pada kesempatan ini dengan setulus hati penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Ardyan Firdausi Mustoffa, SE, M.Ak. Selaku Ketua Program Studi Diploma III Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Ponorogo dan juga selaku pembimbing yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing dan menghantarkan saya pada kesuksesan dalam menuntut ilmu sehingga terselesaikan makalah ini.
2. Segenap Dosen Universitas Muhammadiyah Ponorogo yang telah memberikan pengajaran, ilmu pengetahuan dan pengalaman selama penulis menuntut ilmu.
3. Kedua orang tuaku yang telah memberi restu, dorongan, doa dan motivasi demi tercapainya cita dan ilmu yang bermanfaat bagi anaknya.

F. DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah Azam, M., 2021. Dampak Kedai Kopi Free Wi-Fi Terhadap Pola Hidup Dan Pola Ibadah Remaja (Studi Kasus Di Kedai Sor Sawo Ponorogo). *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Agama Universitas Muhammadiyah Ponorogo.
- Agustini, D.M.D., Yuniarta, G.A., AK, S., Herawati, N.T. and AK, S., 2017. "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menetapkan Harga Jual Air Minum Dalam Kemasan Pada Merk Yeh Buleleng Pada Pt. Tirta Mumbul Jaya Abadi Tahun 2015". *JIMAT (Jurnal Ilmiah Mahasiswa Akuntansi) Undiksha*, 7(1).
- Ariyani, E. et al. 2020. Wedang Warok (Wedang Rogo Kecipir); Ngopi Sehat Jelas Lebih Nikmat. Laporan PKM 2020. <https://drive.google.com/file/d/1dX6PKrHTHla0xt8bDcRh0doxw5ZC56ZY/view?usp=drivesdk>. diakses pada 01 Mei pukul 10.00
- Arni, Yusni. 2018. Persentase Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja, Biaya Overhead Pabrik Terhadap Harga Pokok Produksi pada PT Maju Tambak Sumur. *Jurnal Neraca*, 2(1): 43-56
- Asliponorogo.com. (2016, 22 Juni). *Mbah Tekluk Legenda Kopi Ponorogo Sejak 1958*, <https://www.asliponorogo.com/2016/06/mbah-thekluklegendakopiponorogo.html?m=1> diakses pada 3 Mei pukul 21.15.
- Bahri, R. dan Rahmawaty, R., 2019. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual Produk (Studi Empiris pada UMKMDendeng Sapi di Banda Aceh). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi*, 4(2).344-358.
- Brahim, M. Nur Eli. 2021. *Produk Kreatif dan Kewirausahaan Akuntansi dan Keuangan Lembaga*. ANDI: Yogyakarta.
- Djumali, I., 2014. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Variable costing* Dalam Proses Penentuan Harga jual Pada PT. Sari Malalugis Bitung. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 14(2).
- Jannah Miftahul. 2016. Inovasi Kemasan Produk pada UD Seger WarasKecamatan PugerKabupaten Jember. *Skripsi*. Program Studi Adminitrasi Bisnis Universitas Jember: Jember
- Komara, B. and 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.
- Krisnawati, A., 2016. Keragaman Genetik dan Potensi Pengembangan Kecipir (*Psophocarpus Tetragonolobus L.*) di Indonesia. *Jurnal Litbang Pertanian*, 29(3)
- Kurniawan, T adi. 2020. *Sistem Informasi Akuntansi Dengan Pendekatan Simulasi*. CV Budi Utama: DIY
- Mahmudi, S. 2020. Hubungan Nilai Mata Kuliah Statistik Desangan Kemampuan Menganalisa Data Kuantitatif Mahasiswa PAI IAIN Metro. *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Agama Islam Institut Agama Islam Negeri Metro. Lampung.

- Margaretha, F dan Letty. 2017. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kinerja Keuangan Perbankan di Indonesia. *Jurnal Manajemen*, 6(2).
- Muharani, E., 2021. Isolasi dan Uji Tingkat Patogenitas Bakteri Penghasil Enzim Amilase dalam Produkfermentasi Biji Kecap (*Psophocarpus Tetragonolobus L*). *Skrpsi*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Mulyadi. 2015. *Akuntansi Biaya*. Edisi 5. UPP STIM KPN: Yogyakarta
- Nurikhsan *et al.*, 2019. Fenomena *Coffee Shop* di Kalangan Konsumen Remaja. *Widya Komunika*, 9(2): 137-144.
- Nuraeni S., 2019. Pengaruh Biaya Operasional dan Biaya Bahan Baku Terhadap Laba Bersih pada UKM Kripik Singkong Sehi. *Skrpsi*. Prodi Akuntansi Universitas Muhammadiyah Sukabumi
- Nur, S Wahyuni 2020. Buku Ajar Akuntansi Dasar Teori dan Teknik Penyusunan Laporan Keuangan. *Cendekia Publisher*: Makasar
- Pelealu, A.J.H., *et al.* 2018. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Perhitungan Harga Jual. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 6(2)
- Pratiwi, I.Y. and Sodik, M.A., 2018. Dampak Positif dan Negatif Meminum Kopi. *OSF Preprints*.
- Purnama, Dian. 2017. Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode *Cost Plus Pricing* dengan Pendekatan *Full Costing*. *Skrpsi*. Program Studi Akuntansi Universitas Islam Negeri Makasar: Makasar
- Puspitaningtyas, Z., 2017. Pembudayaan Pengelolaan Keuangan Berbasis Akuntansi Bagi Pelaku Usaha Kecil Menengah. *Jurnal Akuntansi*, 21(3) : 361-372.
- Ramdhani, Dadan *et.al.* 2021. *Akuntansi Biaya [Konsep dan implementasi di Industri Manufaktur]*. CV Markumi. Yogyakarta.
- Rizal, Achmad. 2020. *Buku Ajar Manajemen di Era Masyarakat Industri 4.0*. CV Budi Utama: Yogyakarta
- Sajari, Ibnu. Dkk. 2017. “Analisis Kelayakan Usaha Keripik pada UD. Mawar di Gampong Batee Ie Liek Kecamatan Samalanga Kabupaten Bireuen. *Jurnal S. Pertanian* 1(2) : 116 – 124
- Siyoto Sandu dan M Ali Sodik. 2015. *Dasar Metodologi Penelitian*. Literasi Media Publishing: Yogyakarta.
- Suryono, E.M., 2016. Pengaruh Konsumsi Kopi Arabika (*Coffea arabica*) terhadap Daya Tahan Otot dengan Metode Pushup Test. *Skrpsi*. Program Studi Pendidikan Dokter Universitas Jember: Jember
- Suwartini dan Sumiyati. 2019. *Produk Kreatif dan Kewirausahaan Akuntansi dan Keuangan Lembaga*. PT Gramedia Widiasarana Indonesia: Jakarta
- Syahrir, Syahrani. 2020. Analisis Penerapan Akuntansi Biaya Produk Utama (*Main Product*) Dan Produk sampingan (*By Product*) Pada PT. Perkebunan Nusantara XIV Pabrik Gula Takalar. *Skrpsi*. Program Studi Akuntansi Universitas Muhammadiyah Makassar
- TribunTravel. 2018. 10 Jenis Tempe di Indonesia Ini Ternyata Tidak Terbuat dari Kacang Kedelai. <https://travel.tribunnews.com/2018/11/23/10-jenis-tempe-di->

[indonesia-ini-ternyata-tidak-terbuat-dari-kacang-kedelai?page=2.](#) Diakses tanggal 26 Maret 2021

- Widyastuti, I., dan Dewi Mita. 2018. Akuntansi Perhitungan Harga Pokok Penjualan Dengan Metode Pesanan Untuk Menentukan Harga Jual. *Jurnal Moneter*, 5(1): 74-85.
- Yulinda. 2019. Analisis Penentuan Harga Jual Produk Dalam Upaya Peningkatan Perolehan Laba Bersih Pada PT. Mestika Mandiri Medan. *Skripsi*. Program studi Akuntansi Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara: Medan.
- Zellatifanny C. Medika dan Bambang Mudjiyanto. 2018. Tipe Penelitian Deskripsi dalam Ilmu Komunikasi. *Jurnal Diakom*. 1(2): 83-90.

