

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI BERDASARKAN METODE *FULL COSTING* DI RUMAH MAKAN D'GARAZI BALIKPAPAN

Trivonia Lau¹⁾, Adi Prihanisetyo²⁾
Program Studi S-1 Akuntansi STIE Madani Balikpapan^{1) 2)}
ivonlau50@gmail.com¹⁾, adi@stiemadani.ac.id²⁾

ABSTRACT

In this current era of the globalization and free trade has brought changes to the business sector in Indonesia. One of the impacts on the domestic industry is the tight competition which is growing rapidly that must be faced between business men and women. Therefore, the purpose of this study is to analyze the determination of HPP based on the full costing method in D'Garazi restaurant and to determine the comparison of HPP in determining the selling price between the full costing method and the HPP calculation of D'Garazi restaurant. The method used in this study is a qualitative method with the type of case study research. Data collections techniques in this study are through observation, interviews, and documentations. The research results show that D'Garazi restaurant in calculating the HPP still use a very simple method in accordance with the understanding of the owner. The calculated costs do not include all costs spend. The cost of all supporting material is not calculated, and the depreciation cost has not been calculated either.

Keywords: *cost of production, full costing method, selling price*

1. PENDAHULUAN

Usaha Mikro Kecil dan Menengah atau yang disingkat dengan UMKM merupakan pilar utama perekonomian Indonesia. Sektor UMKM mengalami perkembangan yang sangat pesat dari tahun ke tahun dengan berbagai jenis usaha. Perkembangan tersebut tentunya akan berpengaruh terhadap tingkat persaingan yang semakin ketat. Tempat yang strategis dan ketepatan harga pokok produksi juga merupakan hal penting bagi pelaku usaha untuk bertahan di dalam persaingan bisnis yang sangat pesat ini.

Persaingan usaha kuliner menuntut lebih produktif dan efisien untuk memperoleh hasil barang atau produk yang bermutu lebih dan murah diantara UMKM lain, setiap UMKM dituntut lebih agresif dan kreatif agar mampu bersaing di dunia industri makanan. Untuk dapat mengatasi hal tersebut UMKM harus mampu menerapkan strategi-strategi yang baik, sehingga mampu dalam pencapaian keberhasilan suatu produk. Dengan adanya persaingan yang ketat UMKM agar secara terus menerus meningkatkan kualitas produk melalui proses produksi yang baik. Produksi berkenaan dengan proses pembuatan barang dan jasa dalam jumlah besar dengan menggunakan tenaga kerja dan peralatan dengan cara mengubah bahan baku menjadi produk yang sesuai dengan permintaan konsumen. Dalam jurnal (Sarfiyah, dkk., 2019) menjelaskan bahwa Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) memiliki definisi yang berbeda pada setiap sumber menurut beberapa instansi atau lembaga bahkan undang-undang. Sesuai dengan undang-undang nomor 20 tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM), UMKM didefinisikan sebagai Usaha Mikro, Usaha Kecil dan juga Usaha Menengah. Usaha Mikro yaitu usaha milik orang perorangan badan usaha perorangan yang produktif dan memenuhi kriteria yang telah diatur dalam undang-undang, usaha kecil adalah usaha produktif yang didirikan oleh perorangan atau badan usaha yang bukan bagian dari anak perusahaan, perusahaan cabang ataupun menjadi bagian langsung dan tidak langsung dari usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil yang dijelaskan dalam undang-undang usaha menengah adalah usaha produktif yang berdiri sendiri didirikan oleh orang perorangan atau badan usaha dan bukan bagian dari anak perusahaan maupun menjadi bagian

langsung atau tidak langsung dengan usaha besar dengan total kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan seperti yang telah diatur dalam undang-undang.

Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) merupakan salah satu faktor yang penting dalam pengambilan keputusan dalam suatu perusahaan. Menurut Riwayadi (2016:31), perhitungan harga pokok produksi secara tradisional hanya membebankan biaya produksi ke bagian produk dan biaya lain yang berkaitan dengan produk seperti biaya penelitian dan pengembangan, pemasaran, distribusi dan layanan pelanggan tidak dibebankan ke harga pokok produk, sehingga sistem tradisional tidak memadai untuk manajemen biaya strategis. Dengan sistem pembebanan yang digunakan oleh sistem tradisional ini, dapat menimbulkan adanya distorsi biaya. Menurut Siregar (2014:28) Harga pokok produksi adalah biaya yang terjadi untuk mengubah bahan baku menjadi barang jadi. Setiap konsumen menginginkan produk yang sesuai dengan kebutuhan dan selera yang diinginkan konsumen dengan kualitas yang baik dan harga jual yang terjangkau. Perhitungan HPP yang sesungguhnya diperlukan sebagai dasar penentuan harga jual suatu produk yang dihasilkan. Salindeho (2015:29) dalam jurnalnya menyatakan bahwa HPP meliputi keseluruhan bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan *overhead* pabrik yang dikeluarkan untuk memproduksi barang atau jasa.

Rumah makan D'Garazi Balikpapan adalah sebuah rumah makan yang sudah beroperasi selama kurang lebih 11 tahun. Rumah Makan D'Garazi beralamat di Jl.Mekar Sari Gunung Sari Ilir. Rumah Makan D'Garazi mempunyai 5 tenaga kerja. Pemilihan Rumah Makan D'Garazi karena rumah makan ini masih menggunakan perhitungan versi dari pemilik, misalnya harga ayam untuk 1 ekor adalah Rp.42.000, dan untuk 1 ekor ayam dibagi menjadi 4 potong, 1 potong ayam dijual dengan dengan harga Rp.25.000. Sang pemilik menentukan harga jual dengan menjumlahkan bahan produksi dibagi dengan hasil pendapatan produksi dan untuk selanjutnya ditambahkan 40% untuk menentukan laba penjualan. Penggunaan metode versi pemilik dapat menyebabkan terjadinya distorsi biaya pada perhitungan harga pokok produksi. Produk yang dihasilkan dapat mengalami kekurangan biaya (*undercosting*) atau mengalami kelebihan biaya (*overcosting*). Pembebanan biaya yang kurang akurat yang disebabkan oleh perhitungan harga jual versi pemilik yang selama ini diterapkan oleh Rumah Makan D'Garazi akan mempengaruhi dalam menetapkan HPP per unit. Perhitungan HPP per unit yang telah ditetapkan memiliki dampak terhadap harga jual produk.

Penelitian yang dilakukan oleh Galuh (2014) dengan judul “Analisis Penerapan Metode *Full costing* dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi untuk Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Pada Pabrik Tahu Lestari)”. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa dari perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing*, apabila dibandingkan dengan harga pokok produksi yang digunakan dengan metode pada pabrik memberikan hasil yang berbeda yaitu lebih besar menggunakan metode *full costing*. Hal ini disebabkan karena perhitungan yang dilakukan pabrik belum tepat dalam membebankan biaya *overhead* pabrik ke setiap produknya.

Penelitian yang dilakukan oleh Pomantow, dkk (2021) yang berjudul “Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Pada RM. Ayam Goreng Krispy Dahar”. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi pada rumah makan ayam goreng krispy dahar untuk bulan April, Mei dan Juni memiliki selisih harga pokok produksi Rp.329,60 untuk bulan April, Rp.296,64 untuk bulan Mei dan Juni, hal ini disebabkan karena perusahaan tidak menghitung biaya penyusutan dan biaya transportasi sedangkan metode *full costing* menghitung biaya penyusutan dan biaya transportasi sebagai biaya *overhead* pabrik.

2. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan oleh peneliti adalah penelitian deskriptif kualitatif yaitu penelitian yang dimaksudkan untuk melukiskan, menggambarkan, atau memaparkan objek yang diteliti sebagaimana adanya, sesuai dengan situasi dan kondisi ketika penelitian tersebut dilakukan. Dengan metode ini, peneliti perlu menggambarkan realitas dengan fakta yang terjadi

Data primer dalam penelitian ini diperoleh melalui wawancara yang dilakukan peneliti dengan pemilik Rumah Makan D'Garazi dan salah satu karyawan RM. D'Garazi. Data dikumpulkan melalui observasi yang dilakukan dengan cara mengadakan pengamatan langsung

pada Rumah Makan D'Garazi. Teknik analisis data dilakukan dengan cara mengumpulkan, menyusun, mengolah dan menganalisa data yang diperoleh dengan metode *full costing* dalam penentuan harga pokok produksi suatu produk dapat memberikan gambaran mengenai suatu keadaan sehingga dapat ditarik kesimpulan. Proses analisis data yang dilakukan sebagai berikut: pengumpulan data dengan metode penelitian lapangan dan wawancara langsung dari pemilik usaha pada objek penelitian yaitu pada Rumah Makan D'Garazi Balikpapan, menyusun data yang telah dikumpulkan baik harga pokok produksi yang di dalamnya sudah termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja dan overhead pabrik dengan metode *full costing*. menganalisis metode penentuan harga jual pada Rumah Makan D'Garazi Balikpapan, mengadakan klasifikasi biaya, antara biaya produksi dan biaya non produksi untuk penentuan harga pokok produksi dan menarik kesimpulan dari hasil perbandingan harga pokok produksi yang dilakukan rumah makan dengan teori sesuai atau tidak sesuai.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya-biaya yang dikeluarkan oleh RM. D'Garazi dalam proses produksi diantaranya sebagai berikut:

1. Biaya Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan adalah ayam jumbo dan bebek. Ayam jumbo diperlukan sebanyak 15 ekor atau 60 potong, untuk bebek diperlukan 2 ekor atau 8 potong. Biaya yang dikeluarkan untuk membeli ayam jumbo adalah Rp 42.000/ekor, dan biaya untuk membeli bebek adalah Rp 43.000/ekor. Sehingga biaya yang diperlukan untuk bahan baku ayam jumbo per bulan adalah 15 ekor x Rp 42.000 x 28 hari = Rp 17.640.000, dan untuk bahan baku bebek per bulan adalah 2 ekor x Rp 43.000 x 28 hari = 2.408.000. Selain ayam, bebek, ada juga minyak yang diperlukan untuk sekali produksi 12 liter, harga minyak Rp 14.000 per liter. Biaya yang dikeluarkan untuk membeli minyak adalah 12 liter x Rp 14.000 x 28 hari = Rp 4.704.000.

Bahan baku yang dibeli terdiri dari berbagai macam diantaranya: Terong 12 kg per 2 hari dengan harga Rp 16.000/kg, Timun 12 kg per 2 hari dengan harga Rp 12.000/kg, Kol 12 kg per 2 hari dengan harga Rp 10.000/kg, Laos 14 kg per 2 hari dengan harga Rp 14.000/kg, Tomat 12 kg per 2 hari dengan harga Rp 15.000/kg, Cabai 7 kg per 2 hari dengan harga Rp 35.000/kg, Bawang Merah 3 kg per 2 hari dengan harga Rp 45.000/kg, Bawang Putih, Terasi, Kunyit, Jahe, Ikan (lele, nila, layang, bandeng), Kemangi, Ajinomoto, Garam. Dan untuk bahan baku lain seperti Ayam sekali pesan 15 ekor untuk setiap harinya, Bebek 15 ekor untuk satu minggu, Hati 20 pcs per 2 hari dan Kepala Ayam 20 pcs per 2 hari dipesan langsung oleh sang pemilik melalui aplikasi WhatsApp setelah itu akan diantarkan oleh pemasok ke Rumah Makan D'Garazi.

Data biaya bahan baku yang diperlukan oleh Rumah Makan D'Garazi dalam 1 kali produksi dapat dilihat pada table 1.

Tabel 1. Biaya Bahan Baku

Bahan Baku	Kuantitas	Satuan(Rp)	Hari	Jumlah Biaya (Rp)
Ayam	15 ekor	42.000	28	17.640.000
Bebek	2 ekor	43.000	28	2.408.000
Minyak	12 liter	14.000	28	4.704.000
Tomat	12 kg	15.000	12	2.160.000
Cabai Merah	7 kg	35.000	12	2.940.000
Bawang Merah	3 kg	45.000	12	1.620.000
Kol	12 kg	10.000	12	1.440.000
Terong	12 kg	16.000	12	2.304.000
Timun	12 kg	12.000	12	1.728.000
Gas 12kg	4 tabung	240.000	12	11.520.000
Gas 3kg	2 tabung	20.000	12	480.000
Total				48.944.000

Sumber: Rumah Makan D'Garazi

Tabel 2. Perhitungan Biaya Bahan Baku Ayam

Bahan Baku	Kuantitas	Satuan (Rp)	Hari	Jumlah Biaya(Rp)	Unit diproduksi (pot)	Biaya ayam (pot)
Ayam Jumbo	15	42.000	28	17.640.000	1680	10.500
Minyak	4,5	14.000	28	1.764.000	1680	1.050
Tomat	6	15.000	28	2.520.000	1680	1.500
Cabai Merah	3,5	35.000	28	3.430.000	1680	2.042
Bawang Merah	1,5	45.000	28	1.890.000	1680	1.125
Kol	3,75	10.000	28	1.050.000	1680	625
Terong	3,75	16.000	28	1.680.000	1680	1.000
Timun	3,75	12.000	28	1.260.000	1680	750
Gas 12 Kg	1	240.000	12	6.720.000	1680	4.000
Total				37.954.000		
Biaya bahan baku per unit						22.592

Sumber : Rumah Makan D'Garazi

Tabel 3. Perhitungan Biaya Bahan Baku Bebek

Bahan Baku	Kuantitas	Satuan (Rp)	Hari	Jumlah Biaya(Rp)	Unit diproduksi (pot)	Biaya bebek (pot)
Bebek	2	43000	28	2.408.000	224	Rp 10.750
Minyak	1,5	14000	28	588.000	224	Rp 2.625
Tomat	6	15000	12	1.080.000	224	Rp 4.821
Cabai Merah	3,5	35000	12	1.470.000	224	Rp 6.563
Bawang Merah	1,5	45000	12	810.000	224	Rp 3.616
Kol	1,5	10000	12	180.000	224	Rp 804
Terong	1,5	16000	12	288.000	224	Rp 1.286
Timun	1,5	12000	12	216.000	224	Rp 964
Gas 3 Kg	1	20000	12	240.000	224	Rp 1.071
Total				7.280.000		
biaya bahan baku per unit						Rp 32.500

Sumber: Rumah Makan D'Garazi

2. Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja yang melakukan proses produksi berjumlah 5 orang. Biaya gaji yang dikeluarkan per bulan sebesar Rp 1.500.000. Biaya tenaga kerja langsung selama 1 bulan dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel. 4 Biaya Tenaga Kerja Langsung

Elemen Biaya	Karyawan	Gaji/ Bulan(Rp)	Jumlah(RP)
Gaji	5 orang	Rp 1.500.000	7.500.000

Sumber: Rumah Makan D'Garazi

3. Biaya Overhead Pabrik

1. Biaya Gas

Untuk memproduksi ayam tersebut memerlukan proses perebusan dan penggorengan. Gas yang dipakai di Rumah Makan D'Garazi ada 2 ukuran yaitu ukuran 12 kg dan 3 kg. Biaya yang diperlukan untuk tiap bulan, untuk gas ukuran 12 kg adalah 6 tabung x Rp 240.000 = Rp 1.440.000 dan untuk gas ukuran 3 kg adalah 9 tabung x Rp 20.000 = Rp 180.000.

2. Biaya Listrik
Rumah Makan D'Garazi memerlukan listrik untuk menghidupkan freezer, dan blender. Biaya listrik yang dikeluarkan tiap bulan adalah Rp 1.000.000 dengan membeli *voucher token* listrik pra bayar.
3. Biaya Air
Rumah Makan D'Garazi juga memerlukan air untuk memasak dan membuat minuman. Air yang digunakan di Rumah Makan D'Garazi adalah air PDAM untuk satu bulan adalah Rp 1.200.000

Sebelumnya Rumah Makan D'Garazi sudah memiliki taksiran perhitungan HPP yang dibuat untuk menentukan Harga Pokok Produksi. Pada perhitungan Harga Pokok, Rumah Makan D'Garazi mengestimasi bahwa setiap 15 ekor ayam biasa menghasilkan 60 potong ayam. Sehingga apabila dalam satu bulan Rumah Makan D'Garazi mampu memproduksi sebanyak kurang lebih 28 kali maka banyaknya ayam jumbo yang dihasilkan adalah 1.680 potong ayam. Untuk bebek setiap 2 ekor menghasilkan 8 potong bebek maka dalam satu bulan Rumah Makan D'Garazi mampu memproduksi sebanyak kurang lebih 28 kali maka banyaknya bebek yang dihasilkan adalah 224 potong bebek.

Perhitungan Harga Pokok Produksi berdasarkan Metode *Full Costing* Ayam Jumbo

1. Biaya bahan baku

Biaya bahan baku yang dipakai untuk memproduksi ayam adalah ayam ras pedaging. Untuk setiap kali produksi dibutuhkan 15 ekor atau 60 potong. Biaya yang dikeluarkan untuk membeli biaya bahan baku ayam adalah Rp 42.000/ekor, dalam sehari diproduksi 60 potong ayam biaya yang diperlukan untuk bahan baku sehari adalah $15 \times \text{Rp } 42.000 = \text{Rp } 630.000$. sehingga dalam sebulan biaya yang dikeluarkan adalah $\text{Rp } 630.000 \times 28 \text{ hari} = \text{Rp } 17.640.000$.

Tabel 5. Pengeluaran Biaya Bahan Baku Selama Satu Bulan

Bahan Baku	Unit	Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
Ayam Jumbo	420 ekor	42.000	17.640.000
Jumlah			17.640.000

Sumber : Data Olahan 2023

2. Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja yang ada di Rumah Makan D'Garazi berjumlah 5 orang. Biaya gaji yang dikeluarkan per bulan adalah sebesar Rp 1.500.000.

Tabel 6. Pengeluaran Biaya Tenaga Kerja Langsung

Elemen Biaya	Karyawan	Gaji/bulan (Rp)	Jumlah (Rp)
Gaji	5	1.500.000	7.500.000

Sumber : Data Olahan 2023

3. Biaya Overhead Pabrik

Rumah Makan D'Garazi membebankan biaya *overhead* pabrik untuk pengolahan ayam berupa biaya bahan penolong yaitu minyak goreng, sambal dan sterofom, plastik, biaya listrik.

a) Biaya bahan penolong

Selain bahan baku Rumah Makan D'Garazi juga memerlukan bahan tambahan seperti : minyak, sambal, sterofom, plastik, penyedap rasa, dan bumbu laos. Perhitungan biaya bahan penolong dapat dilihat pada

Tabel 7. Biaya Bahan Penolong Dalam Sebulan Produksi Ayam

Jenis Biaya	Kuantitas	Kebutuhan Per Bulan	Harga (Rp)	Total Biaya (Rp)
Minyak	4,5 liter	168liter	14.000	2.352.000
Garam	3 bks	84bks	1.800	151.200
Sambal	50 bks	1400bks	4.000	5.600.000
Sterofoam	40 pcs	1.120pcs	900	1.008.000
Penyedap rasa	1 bks	28bks	12.500	350.000
Bumbu Laos	4kg	112kg	8.000	196.000
Plastik	50 pcs	1.000pcs	1.000	1.000.000
	Jumlah			10.657.200

Sumber : Data Olahan 2023

b) Biaya Listrik

Biaya listrik yang dikeluarkan oleh Rumah Makan D'Garazi berupa biaya yang ditetapkan dimuka karena menggunakan voucher listrik pra bayar dari PLN. Biaya yang dikeluarkan dalam sebulan adalah Rp 1.000.000.

c) Biaya Gas

Rumah Makan D'Garazi memerlukan Gas untuk memproduksi ayam tersebut memerlukan proses perebusan dan penggorengan. Biaya Gas yang diperlukan untuk sebulan untuk Gas 12 kg adalah Rp 240.000 x 6tabung =Rp 1.440.000.

d) Biaya Penyusutan Gedung

Bangunan ruko sudah digunakan selama tahun. Harga perolehan rumah sebesar Rp 10.000.000, masa manfaat 10 tahun.

Perhitungan menggunakan metode garis lurus tanpa nilai residu

Perhitungan

$$\text{Biaya depresiasi per tahun} = \frac{\text{Harga perolehan depresiasi}}{\text{Masa Manfaat}}$$

$$\text{Beban depresiasi per tahun} = \text{Rp } \frac{12.000.0000}{10 \text{ tahun}} = \text{Rp } 1.200.000$$

$$\text{Beban depresiasi per bulan} = \frac{\text{Rp } 1.200.000}{12} = \text{Rp } 100.000$$

e) Biaya Freezer

Freezer yang dimiliki bernilai Rp 4.200.000 yang memiliki umur ekonomis selama 3 tahun.

Perhitungan

$$\text{Biaya depresiasi per tahun} = \frac{\text{Harga perolehan depresiasi}}{\text{Masa manfaat}}$$

$$\text{Beban depresiasi per tahun} = \text{Rp } \frac{4.200.000}{3 \text{ tahun}} = \text{Rp } 1.400.000$$

$$\text{Beban depresiasi per bulan} = \text{Rp } \frac{1.400.000}{12} = \text{Rp } 117.000$$

f) Biaya Blender

Blender yang dimiliki bernilai Rp 310.000 yang memiliki umur ekonomis selama 2 tahun

Perhitungan

$$\text{Biaya depresiasi per tahun} = \frac{\text{Harga perolehan depresiasi}}{\text{Masa manfaat}}$$

$$\text{Beban depresiasi per tahun} = \text{Rp } \frac{310.000}{2 \text{ tahun}} = \text{Rp } 155.000$$

$$\text{Beban depresiasi per bulan} = \text{Rp } \frac{155.000}{12} = \text{Rp } 13.000$$

Tabel 8. Daftar Aktiva Produksi RM. D'Garazi

No	Keterangan	Unit	Biaya/Unit (Rp)	Masa Manfaat (Rp)	Biaya Depresiasi Per Tahun	Biaya Depresiasi Per Bulan
1	Gedung	1	12.000.000	10	1.200.000	100.000
2	Freezer	1	4.200.000	3	1.400.000	117.000
3	Blender	1	310.000	2	155.000	13.000

Sumber : Data Olahan 2023

Setelah seluruh biaya produksi untuk produk ayam jumbo diketahui selanjutnya dapat dihitung harga pokok produksi menurut metode *full costing*

Tabel 9. Perhitungan Harga Pokok Produksi Ayam Berdasarkan Metode *Full Costing*

No	Keterangan	Kuantitas	Harga Perolehan Satuan(Rp)	Jumlah (Rp)	Unit diproduksi(pot)	Harga per unit(Rp)
Bahan Baku Langsung						
	Ayam Jumbo	420	42.000	17.640.000	1680	10.500
Biaya Tenaga Kerja Langsung						
	Tenaga Kerja	5	1.500.000	7.500.000	1680	4.464
Biaya Overhead Pabrik						
1	Minyak	126	14.000	1.764.000	1680	10.500
2	Sambal	1400	4.000	5.600.000	1680	333
3	Sterofom	1120	900	1.008.000	1680	600
4	Penyedap Rasa	28	12500	350.000	1680	208
5	Garam	84	1.800	151.200	1680	90
6	Bumbu Laos	112	8.000	896.000	1680	533
7	Plastik	1000	1.000	1.000.000	1680	595
8	Biaya Listrik		1.000.000	1.000.000	1680	595
9	Biaya Gas 12kg	6	240.000	1.440.000	1680	857
10	Biaya Penyusutan Gedung		100.000	100.000	1680	60
11	Biaya Freezer		117.000	117.000	1680	70
12	Biaya Blender		13.000	13.000	1680	8
Total Biaya Overhead Pabrik						14.451
Total Biaya Seluruhnya				38.579.200		
Jumlah Produksi					1680	
HPP						29.413

Sumber: Data Olahan 2023

4. Rincian Biaya

Rincian biaya ini merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan selama pembuatan lalapan ayam jumbo. Yang termasuk dalam rincian biaya yaitu biaya bahan baku: ayam, biaya tenaga kerja langsung: gaji karyawan, biaya overhead pabrik: penyusutan gedung, biaya freezer, blender, sedangkan biaya overhead pabrik variabel adalah semua biaya bahan penolong.

Tabel 10. Rincian Biaya

No	Keterangan	Total Biaya (Rp)
1	Biaya Bahan Baku Ayam	17.640.000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	7.500.000
3	Biaya Overhead Pabrik Tetap	230.000
4	Biaya Overhead Pabrik Variabel	13.209.200
	Jumlah Total Per Bulan	38.579.200
	Jumlah Produksi Ayam	1680

Sumber: Data Olahan 2023

Dalam penentuan harga jual, Ditaki Fried Chiken menggunakan penetapan harga biaya plus (*cost plus pricing method*) dimana dengan menghitung jumlah seluruh biaya per unit ditambah jumlah tertentu untuk menutup laba yang ingin dikehendaki.

Dengan Rumus:

Harga jual = Biaya Produksi + (% *mark up* x Biaya Produksi)

Harga Jual = Rp 38.579.200 + (5% x Rp 38.579.200)
 = Rp 40.508.160
 = Rp 40.508.160 : 1.680 = Rp 24.112

Perbandingan Perhitungan HPP Rumah Makan D'Garazi dengan HPP Menurut Metode *Full Costing*.

Tabel 11. Perbandingan Perhitungan HPP Ayam
 RM. D'Garazi dengan metode *Full Costing*

No	Keterangan	Harga jual (Rp)
1	Menurut Rumah Makan D'Garazi	25.000
2	Metode Full Costing	24.112
	Selisih	888

Sumber: Data Olahan 2023

Perhitungan Harga Pokok Produksi berdasarkan Metode *Full Costing* Ayam Jumbo

1. Biaya bahan baku

Biaya bahan baku yang dipakai untuk memproduksi bebek adalah bebek kampung. Untuk setiap kali produksi dibutuhkan 2 ekor atau 8 potong. Biaya yang dikeluarkan untuk membeli biaya bahan baku bebek adalah Rp 43.000/ekor, dalam sehari diproduksi 8 potong bebek biaya yang diperlukan untuk bahan baku sehari adalah 2ekor x Rp 43.000 = Rp 86.000. sehingga dalam sebulan biaya yang dikeluarkan adalah Rp 86.000 x 28 hari = Rp 2.408.000.

Tabel 12. Pengeluaran Biaya Bahan Baku Bebek Selama Satu Bulan

Bahan Baku	Unit	Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
Bebek	56 ekor	43.000	Rp 2.408.000
Jumlah			Rp 2.408.000

Sumber : Data Olahan 2023

2. Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja yang ada di Rumah Makan D'Garazi berjumlah 5 orang. Biaya gaji yang dikeluarkan per bulan adalah sebesar Rp 1.500.000.

Tabel 13. Pengeluaran Biaya Tenaga Kerja Langsung

Elemen Biaya	Karyawan	Gaji/orang (Rp)	Jumlah (Rp)
Gaji Pokok	5	1.500.000	7.500.000

Sumber : Data Olahan 2023

3. Biaya Overhead Pabrik

Rumah Makan D'Garazi membebankan biaya *overhead* pabrik untuk pengolahan bebek berupa biaya bahan penolong yaitu minyak goreng, sambal dan sterofom, plastik, penyedap rasa dan bumbu laos.

1) Biaya Bahan Penolong

Tabel 14. Biaya Bahan Penolong Dalam Sebulan Produksi Bebek

Jenis Biaya	Kuantitas	Kebutuhan Per Bulan	Harga (Rp)	Total Biaya
Minyak	1,5 liter	168 liter	14.000	2.352.000
Garam	¼ bks	7 bks	1800	12.600
Sambal	6 bks	168 kg	4.000	672.000
Sterofom	4 pcs	112 pcs	900	100.800
Penyedap rasa	¼ bks	7 bks	12.500	87.500
Bumbu Laos	¼ kg	7 kg	5.500	308.000
Plastik	6 pcs	112 pcs	1.000	112.000
Jumlah				3.644.900

Sumber : Data Olahan 2023

2) Biaya Listrik

Biaya listrik yang dikeluarkan oleh Rumah Makan D'Garazi berupa biaya yang ditetapkan dimuka karena menggunakan voucher listrik pra bayar dari PLN. Biaya yang dikeluarkan dalam sebulan adalah Rp 1.000.000.

3) Biaya Gas

Rumah Makan D'Garazi memerlukan Gas untuk memproduksi bebek tersebut memerlukan proses perebusan dan penggorengan. Biaya Gas yang diperlukan untuk sebulan untuk Gas 3 kg adalah Rp 20.000 x 6 tabung = Rp 120.000.

4) Rincian Biaya

Rincian biaya ini merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan selama pembuatan lalapan Bebek. Yang termasuk dalam rincian biaya yaitu biaya bahan baku: bebek, biaya tenaga kerja langsung: gaji karyawan, biaya overhead pabrik: penyusutan gedung, biaya freezer, blender, sedangkan biaya overhead pabrik variabel adalah semua biaya bahan penolong.

Tabel 15. Perhitungan Harga Pokok Produksi Bebek Berdasarkan Metode *Full Costing*

No	Keterangan	Kuantitas	Harga Perolehan Satuan (Rp)	Jumlah	Unit diproduksi (pot)	Harga per unit (Rp)
	Bahan Baku Langsung					
	Bebek	56 ekor	43.000	2.408.000	224	10.750
	Biaya Tenaga Kerja Langsung					
	Tenaga Kerja	5 orang	1.500.000	7.500.000	224	33.482
	Biaya Overhead Pabrik					
1	Minyak	42 liter	14.000	588.000	224	2.625
2	Sambal	168 bks	4.000	672.000	224	3.000
3	Sterofom	112 pcs	900	100.800	224	450
4	Penyedap Rasa	7 bks	12.500	87.500	224	391
	Garam	7 bks	1.800	12.600	224	56
5	Bumbu Laos	7 kg	8.000	56.000	224	250
6	Plastik	168 pcs	1.000	168.000	224	750
7	Biaya Listrik		1.000.000	1.000.000	224	4.464
8	Biaya Gas 3kg	9 tabung	20.000	180.000	224	804
9	Biaya Penyusutan Gedung		100.000	100.000	224	446
10	Biaya Freezer		117.000	117.000	224	522

No	Keterangan	Kuantitas	Harga Perolehan Satuan(Rp)	Jumlah	Unit diproduksi(pot)	Harga per unit(Rp)
11	Biaya Blender		13.000	13.000	224	58
	Total Biaya Overhead Pabrik					13.816
	Total Biaya Seluruhnya			13.002.900		
	Jumlah Produksi				224	
	HPP					58.048

Sumber: Data Olahan 2023

Tabel 16. Rincian Biaya

No	Keterangan	Total Biaya (Rp)
1	Biaya Bahan Baku Langsung	2.408.000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	7.500.000
3	Biaya Overhead Pabrik Tetap	230.000
4	Biaya Overhead Pabrik Variabel	2.864.900
	Jumlah Total Per Bulan	13.002.900
	Jumlah Produksi	224

Sumber: Data Olahan 2023

Dalam penentuan harga jual, Ditaki Fried Chiken menggunakan penetapan harga biaya plus (*cost plus pricing method*) dimana dengan menghitung jumlah seluruh biaya per unit ditambah jumlah tertentu untuk menutup laba yang ingin dikehendaki.

Dengan Rumus:

Harga Jual = Biaya Produksi + (% *mark up* x Biaya Produksi)

Harga Jual = Rp 13.002.900 + (5% x Rp 13.002.900)

Harga Jual = Rp 13.653.045
= Rp 13.653.045 : 224
= Rp 60.951

Tabel 17. Perbandingan Perhitungan HPP Bebek Rumah Makan D'Garazi dengan HPP Menurut Metode Full Costing

No	Keterangan	Harga Jual (Rp)
1	Menurut Rumah Makan D'Garazi	32.000
2	Metode Full Costing	60.951
	Selisih	26.048

Sumber: Data Olahan 2023

Dalam menentukan HPP pada umumnya menggunakan 2 metode yang dapat digunakan. Dalam pembahasan ini menggunakan metode *Full Costing*. Pada metode ini semua biaya produksi yang bersifat variabel maupun yang bersifat tetap dianggap bagian dari HPP. Jika Rumah Makan salah ketika menentukan HPP, bisa jadi Rumah Makan akan merugi karena ternyata biaya yang dikeluarkan tidak sebanding dengan pendapatan yang diperoleh. Maka dari itu, untuk menghindari kesalahan dalam menentukan HPP sebaiknya harus mengetahui komponen apa saja yang harus ada dalam perhitungan tersebut.

Setelah penulis melakukan analisis dengan membandingkan perhitungan HPP yang dilakukan oleh Rumah Makan D'Garazi dan perhitungan menurut metode *Full Costing* bahwa terdapat perbedaan pada:

1) Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi yang ditetapkan Rumah Makan D'Garazi berdasarkan estimasi yang dihitung dari biaya yang biasa yang dikeluarkan untuk memproduksi ayam dan bebek. Rumah Makan D'Garazi tidak menghitung secara akurat jumlah biaya yang dipakai untuk menghasilkan masing-masing produk pada satu kali produksi. Harga Pokok Produksi ayam

jumbo menurut metode *full costing* adalah sebesar Rp 29.413. Dan untuk harga pokok produksi bebek menurut metode *full costing* adalah sebesar Rp 58.048. sehingga terdapat perbedaan sebesar Rp 4.413 untuk ayam jumbo dan untuk bebek sebesar Rp 26.048.

2) Harga Jual

Penentuan harga jual rumah makan D'Garazi selama ini berdasarkan harga bahan baku di pasar. Harga untuk 1 potong ayam jumbo menurut RM. D'Garazi sendiri adalah Rp 25.000 dan untuk bebek, harga per potongnya adalah Rp 32.00.

Dari hasil pembahasan ini terlihat bahwa Rumah Makan D'Garazi harus melakukan perhitungan Harga Pokok Produksi menggunakan metode *full costing* dibandingkan jika menggunakan perhitungan versi pemilik yang cara perhitungannya masih sangat sederhana, serta tidak semua biaya yang dikeluarkan untuk produksi tidak dihitung. Ditinjau dari perhitungannya, metode *full costing* telah membebaskan semua biaya-biaya yang terlibat dalam proses produksi. Biaya yang terlibat dalam proses produksi meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

Disisi lain, penggunaan metode *full costing* akan menunjukkan hasil Harga Pokok Produksi yang lebih akurat yang berakibat pada penentuan harga jual yang optimal, sehingga setiap potongan ayam dan bebek akan dijual dengan harga yang wajar dan bersaing.

4. SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil pengujian dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut:

- a. Hasil pengujian hipotesis menunjukkan pengungkapan CSR tidak berpengaruh signifikan terhadap tax aggressive, sehingga tingkat pengungkapan kegiatan tanggung jawab sosial dalam laporan tahunan perusahaan tidak bisa dijadikan jaminan akan tinggi rendahnya tindakan agresivitas pajak.
- b. Hasil pengujian hipotesis menunjukkan profitabilitas berpengaruh positif dan signifikan terhadap tax aggressive, sehingga semakin besar profitabilitas yang diperoleh perusahaan maka perusahaan akan melakukan tindakan agresivitas pajak.
- c. Dari hasil pengujian hipotesis menunjukkan ukuran perusahaan tidak berpengaruh signifikan terhadap tax aggressive, sehingga semakin besar ukuran perusahaan, maka perusahaan akan lebih mempertimbangkan risiko dalam hal mengelola beban pajaknya.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, ada beberapa saran yang dapat disampaikan: Bagi Rumah Makan D'Garazi, sebaiknya menghitung seluruh biaya bahan penolong yang digunakan dan juga biaya sewa gedung, biaya penyusutan *freezer*, biaya penyusutan blender. Karena ini merupakan elemen yang penting untuk menghitung biaya overhead pabrik. dan bagi peneliti selanjutnya, diharapkan dapat memberi temuan yang lebih baru atau melengkapi temuan sebelumnya dan mendalami permasalahan yang akan dijadikan bahan penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

- Bahri, Syaifull. 2016. *Pengantar Akuntansi*. Cetakan Pertama. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Firdaus Siregar. 2014. *Akuntansi manajemen*, Salemba Empat, Jakarta.
- Mulyadi. 2015. *Akuntansi Biaya*. Edisi ke-5 cetakan ketigabelas. Yogyakarta: STIM KPN.
- Hasen. Don. R dan Maryane M. Wommen (2012), *Akuntansi Manajerial*. Edisi ke-8, Jakarta: Salemba Empat.
- Sujarweni, V. Wiratna. 2015. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press
- man Firmansyah (2013), *Akuntansi Biaya*. Dunia Cerdas, Jakarta: Niaga Swadaya.

- Lucky P. Pomantow, Jantje J. Tinangon dan Treesje Runtu. 2021. “Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada RM. Ayam Goreng Krispy Dahar”. *Jurnal EMBA*. Universitas Sam Ratulangi.
- Ravi Bhimantari, Elva Nuraina, dan Farida Styaningrum. 2021. “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penetapan Harga Jual Pada Pabrik Roti New Tweety Takeran Magetan”. In *FIPA: Forum Ilmiah Pendidikan Akuntansi*.
- Gilbert Thenu, Hendrik Manossoh, dan Treesje Runtu. 2021. “Analisis Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* dalam Penetapan Harga Jual pada Usaha Kerupuk Rambak Ayu” *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis, dan Akuntansi*.
- Sintia Anggreani dan I Gede Sudi Adnyana. 2020. “Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada UKM Tahu An Anugrah” *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*.
- Mekar Meilisa Amalia dkk. 2020. “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dan Penentuan Harga Jual dengan Pendekatan Cost-Plus Pricing (Studi Kasus pada Rumah Produksi Wan Tempeh)”. *Jurnal Mutiara Akuntansi* volume 5 No. 1 Tahun 2020.
- Junaedi Wahyu, Chairun Nisa, dkk. 2020. “Makna Keuntungan Penjualan Salome (Studi Fenomenologi Hermeneutik)” *Journal of Economic, Business and Accounting* Volume 3 No. 2
- Bintang, Ade Sudarma, 2016. “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing sebagai dasar Penetapan Harga Jual Pada CV Salwa Meubel”. *Jurnal Ilmia Ilmu Ekonomi* volume 5 edisi 9.
- Ratna Dewi, 2020. Analisis Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Untuk Menetapkan Harga Jual (Studi Kasus pada Toko Roti Maros Somba Opu). Skripsi: Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam.
- Eunike.I, 2019. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing (Studi Kasus Ditaki Fried Chiken). *Skripsi*. Manado: Politeknik Negeri Manado.
- Handoyo, Ugroseno.D. Prasadhana, Wahyu Junaedi, dan Dede Pebrianto, 2022. Studi Analisis Penilaian Kinerja Dengan Metode Balanced Scorecard Pada CV. Langgeng Abadi Body Repair. *Journal of Economic, Business and Accounting* Vol.5. No. 2
- Supriyono, 2013. *Akuntansi Biaya Pengumpulan Biaya Dan Penentuan Harga Pokok. Edisi Kedua*
- Prihanisetyo Adi, Dede Pebrianto, dan Pipin Fitriyanti. 2018. Era Disruption Sebuah Tantangan Atau Bencana Sebuah Telaah Literatur. *Jurnal MEBIS (Manajemen dan Bisnis)* 3 (1)
- Bastian, Bustami dan Nurela, 2008. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Graha Ilmu
- Dunia, Firdaus dan Wasilah Abdlah 2012. *Akuntansi Biaya Edisi 3*
- Elvira, Radi Tiya 2015. *Analisis Harga Pokok Produksi Pada Koperasi Susu Warga Mulya*.
- Yuspyani Fauziah, Prihanisetyo Adi, 2021. Analisis Perhitungan HPP Berdasarkan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Sebagai Dasar Dalam Menentukan Harga Jual Pada UKM. UD. Mutiara Furniture Balikpapan. *Jurnal Akuntansi Manajemen Madani*, Vol. 7 No. 1

- Krisnamurti, Vita, 2015. Penghitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing. Studi Kasus Pada UKM Langgeng Roti.
- Himawan Bobby, 2020. Analisis Perhitungan *Cost* Pengelolaan Sampah (Studi Pada BUMDes). *Jurnal Akuntansi Manajemen Madani*, Vol. 6, No.2
- Maghfirah, Mifta, 2013. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Penerapan Metode Full Costing Pada UMKM Kota Banda Aceh. (*JIMEKA*) Vol. 1. No.2.
- Maykal Tampenawas, 2016. *Buku Ajar Akuntansi Biaya (Cost Accounting)*
- Rudianto, 2012. *Pengantar Akuntansi*, Jakarta: Erlangga
- Suwardjono, 2006. *Teori Akuntansi*: Yogyakarta