

# 3051-10905-1-ED.pdf

 Institut Teknologi Dirgantara Adisutjipto

---

## Document Details

### Submission ID

trn:oid::3618:102860777

### Submission Date

Jun 29, 2025, 4:33 AM GMT+7

### Download Date

Jun 29, 2025, 4:42 AM GMT+7

### File Name

3051-10905-1-ED.pdf

### File Size

533.1 KB

12 Pages

6,500 Words

36,464 Characters

# 24% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

## Filtered from the Report

- Bibliography
- Quoted Text
- Cited Text
- Submitted works

## Exclusions

- 15 Excluded Matches

## Top Sources

- 22%  Internet sources
- 17%  Publications
- 0%  Submitted works (Student Papers)

## Integrity Flags

### 0 Integrity Flags for Review

No suspicious text manipulations found.

Our system's algorithms look deeply at a document for any inconsistencies that would set it apart from a normal submission. If we notice something strange, we flag it for you to review.

A Flag is not necessarily an indicator of a problem. However, we'd recommend you focus your attention there for further review.

## Top Sources

22%  Internet sources  
17%  Publications  
0%  Submitted works (Student Papers)

## Top Sources

The sources with the highest number of matches within the submission. Overlapping sources will not be displayed.

|    |          |                               |     |
|----|----------|-------------------------------|-----|
| 1  | Internet | repository-feb.unpak.ac.id    | 2%  |
| 2  | Internet | ejurnal.stie-trianandra.ac.id | 1%  |
| 3  | Internet | repository.uin-suska.ac.id    | 1%  |
| 4  | Internet | docplayer.info                | 1%  |
| 5  | Internet | etheses.uin-malang.ac.id      | 1%  |
| 6  | Internet | 123dok.com                    | 1%  |
| 7  | Internet | online-journal.unja.ac.id     | <1% |
| 8  | Internet | repository.uinjambi.ac.id     | <1% |
| 9  | Internet | eprints.umsb.ac.id            | <1% |
| 10 | Internet | jurnal.untagsmg.ac.id         | <1% |
| 11 | Internet | e-journal.sari-mutiara.ac.id  | <1% |

|    |             |                                                                                    |     |
|----|-------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 12 | Internet    | repository.stmi.ac.id                                                              | <1% |
| 13 | Internet    | repository.usd.ac.id                                                               | <1% |
| 14 | Publication | Martinah Martinah, Muctar Nuhung. "Analisis Penerapan Job Order Costing Meth...    | <1% |
| 15 | Publication | Ignatiar Keyko Diana Mewoh, David P.E. Saerang, Victorina Tirajoh. "PERENCANA...   | <1% |
| 16 | Internet    | eprints.unpak.ac.id                                                                | <1% |
| 17 | Internet    | repository.ub.ac.id                                                                | <1% |
| 18 | Publication | Marhanita Tanita Belo, Longginus Gelatan, Ignasius Narew, Anjelina Frisca Junit... | <1% |
| 19 | Publication | Shasa Yuni Nofiani, Kokom Komariah, Acep Syamsudin. "Analisis Penentuan Harg...    | <1% |
| 20 | Internet    | bsd.pendidikan.id                                                                  | <1% |
| 21 | Internet    | ejournal.sagita.or.id                                                              | <1% |
| 22 | Internet    | eprints.perbanas.ac.id                                                             | <1% |
| 23 | Internet    | repository.umsu.ac.id                                                              | <1% |
| 24 | Internet    | salaki-salaki.com                                                                  | <1% |
| 25 | Internet    | journal-nusantara.com                                                              | <1% |

|    |             |                                                                                      |     |
|----|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 26 | Publication | TRI RAHAYU WIDYA. "Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Harga ...          | <1% |
| 27 | Publication | Anggi Suryadi, Didi. "Perhitungan Harga Pokok Produksi Menu Food and Bevera...       | <1% |
| 28 | Internet    | journal.uniga.ac.id                                                                  | <1% |
| 29 | Publication | Mohamad Basuni, Khalid Iskandar. "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi ...      | <1% |
| 30 | Publication | Rachma Aprilia, Mifta Sofyan. "IMPLEMENTASI PERENCANAAN LABA PADA UMKM ...           | <1% |
| 31 | Publication | Veronika Pasapan, Rudy J. Pusung, Djeini ` Maradesa. "Analisis Metode Full Costin... | <1% |
| 32 | Internet    | datacenter.ortax.org                                                                 | <1% |
| 33 | Internet    | owner.polgan.ac.id                                                                   | <1% |
| 34 | Internet    | teropongumsu.com                                                                     | <1% |
| 35 | Internet    | asia.legalcentric.com                                                                | <1% |
| 36 | Publication | Wiwit Rohaeni Yulianti, Puspita Romadhona. "Analisis Perlakuan Akuntansi Terha...    | <1% |
| 37 | Internet    | core.ac.uk                                                                           | <1% |
| 38 | Internet    | ecampus.iainbatusangkar.ac.id                                                        | <1% |
| 39 | Internet    | eprints.dinus.ac.id                                                                  | <1% |

|    |             |                                                                                      |     |
|----|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 40 | Internet    | eprints.umpo.ac.id                                                                   | <1% |
| 41 | Internet    | jurnal.unsyiah.ac.id                                                                 | <1% |
| 42 | Internet    | openjournal.unpam.ac.id                                                              | <1% |
| 43 | Internet    | repositori.uin-alauddin.ac.id                                                        | <1% |
| 44 | Internet    | text-id.123dok.com                                                                   | <1% |
| 45 | Publication | Yesi Agus Riani, Wan Abbas Zakaria, Teguh Endaryanto. "ANALISIS HARGA POKOK...       | <1% |
| 46 | Internet    | repository.stei.ac.id                                                                | <1% |
| 47 | Publication | Aron Karolina Bangun, Rudy J. Pusung, Meily Y. B. Kalalo. "Analisis harga pokok p... | <1% |
| 48 | Publication | Dinar Gustianing Tias, Sihabudin Sihabudin, Robby Fauji. "Analisis Penentuan Har...  | <1% |
| 49 | Publication | Frida Fanani Rohma, Prasiwi Elviana Andrian Nova Wahyu. "THE ANALYSIS OF PR...       | <1% |
| 50 | Publication | Natasya Grasilia Memah, David P. E. Saerang, Syermi S. E. Mintalangi. "Penerapan...  | <1% |
| 51 | Internet    | anggaradana.blogspot.com                                                             | <1% |
| 52 | Internet    | conference.binadarma.ac.id                                                           | <1% |
| 53 | Internet    | digilibadmin.unismuh.ac.id                                                           | <1% |

|    |             |                                                                                    |     |
|----|-------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 54 | Internet    | journal.universitaspahlawan.ac.id                                                  | <1% |
| 55 | Internet    | jptam.org                                                                          | <1% |
| 56 | Internet    | repositori.ukdc.ac.id                                                              | <1% |
| 57 | Internet    | repository.stiewidyagamalumajang.ac.id                                             | <1% |
| 58 | Internet    | staffnew.uny.ac.id                                                                 | <1% |
| 59 | Internet    | www.hplusreality.cz                                                                | <1% |
| 60 | Internet    | www.researchgate.net                                                               | <1% |
| 61 | Internet    | www.scribd.com                                                                     | <1% |
| 62 | Publication | Indah Nur Ainy Rachman, Stanly W. Alexander, Lady Diana Latjandu. "Analisis Bre... | <1% |
| 63 | Internet    | asepramlan.blogspot.com                                                            | <1% |
| 64 | Publication | Happy Chandra Wardhana, Jawoto Nusantara, Gustin Padwa Sari. "Analisis Break ...   | <1% |
| 65 | Publication | Muhammad Rifqi Permana, Jessica Barus, Abednego Priyatama. "ANALISIS HAR...        | <1% |
| 66 | Internet    | digilib.iain-palangkaraya.ac.id                                                    | <1% |
| 67 | Internet    | jurnal.pnk.ac.id                                                                   | <1% |

68

Publication

Digna Arkamaya Trixie Pradipta, Herwin Suprijono. "Pengukuran Efektivitas Mesi... <1%

---

69

Publication

Abilio De Jesus Martin, Sri Rahayuningsih, Imam Safi'i. "PERENCANAAN DAN PEN... <1%

# Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Dan Penetapan Harga Jual Dengan Pendekatan *Cost Plus Pricing* pada Usaha Kopi X

Erwin Hamdani<sup>1,\*</sup>, Ferida Yuamita<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup> Program Studi Teknik Industri, Fakultas Sains & Teknologi, Universitas Teknologi Yogyakarta, Indonesia

## Article Info

### Article history:

Received June 4, 2025

Accepted June 16, 2025

Published July 1, 2025

### Keywords:

Break even point

Cost plus pricing

Full costing

Harga jual

Harga pokok produksi

## ABSTRACT

Usaha Kopi X merupakan usaha toko kopi yang mengalami permasalahan dalam perhitungan harga pokok produksi (HPP) dan penetapan harga jual. Hal ini berdampak pada ketepatan dalam menghitung HPP dalam memperoleh laba yang diinginkan, jika penentuannya tidak tepat dapat membuat terjadinya kesalahan dalam penentuan laba yang diharapkan. Penelitian ini bertujuan menganalisis perhitungan HPP menggunakan metode *full costing* dan penetapan harga jual melalui pendekatan *cost plus pricing* (CPP) dengan objek penelitian adalah minuman berbahan dasar kopi. Berdasarkan hasil analisis penelitian HPP dari kedua produk yang dianalisis menurut *full costing* lebih tinggi dibandingkan perhitungan pemilik yang hanya menghitung biaya bahan baku dan bahan penolong. Penetapan harga jual dengan CPP *markup* 25% menghasilkan harga jual lebih tinggi dari yang ditetapkan pemilik. Hasil perhitungan *break even point* (BEP) menunjukkan titik impas tercapai pada penjualan 64 unit dan 99 unit dari kedua produk. Margin kontribusi untuk saltca sebesar Rp15.114/unit dengan *contribution margin ratio* (CMR) 58,22% dan latte es Rp14.672/unit dengan CMR 61,78%. Dari hasil penelitian ini diperlukan penerapan *full costing* dan CPP serta analisis BEP untuk menetapkan laba dan merencanakan target penjualan agar mampu menutupi seluruh total biaya produksi dan menghasilkan laba yang optimal pada Usaha Kopi X.



## Corresponding Author:

Erwin Hamdani

Program Studi Teknik Industri, Fakultas Sains & Teknologi

Universitas Teknologi Yogyakarta

Jl. Glagahsari No.63, Warungboto, Kec. Umbulharjo, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta

55164

Email: \*erwinhamdani304@gmail.com

## 1. PENDAHULUAN

Industri makanan dan minuman, khususnya warung kopi atau *coffee shop* di Indonesia terus berkembang pesat seiring dengan meningkatnya gaya hidup masyarakat perkotaan yang menjadikan kopi sebagai bagian dari rutinitas harian. Dalam CNBC 2024, menurut data dari U.S. Department of Agriculture (USDA) menunjukkan adanya peningkatan konsumsi kopi di Indonesia sejak 2020 sebesar 4.450.000 karung hingga 2024 sebesar 4.785.000 karung, dengan isi per karung 60 kg [1]. Dengan permintaan kopi yang meningkat membuat persaingan industri kopi ini semakin ketat, untuk itu setiap warung kopi perlu memiliki strategi penentuan biaya yang tepat guna menjaga daya saing dan profitabilitas. Ketepatan dalam menghitung harga pokok produksi mempunyai pengaruh yang sangat kuat dalam memperoleh laba yang diinginkan, jika penentuannya tidak tepat, dapat membuat terjadinya kesalahan dalam penentuan laba yang diharapkan, oleh sebab itu, informasi mengenai harga pokok produksi harus tepat untuk mendukung pemilihan keputusan yang baik [2]. Pada saat menetapkan harga jual, perusahaan sering kali hanya berkonsentrasi pada pencapaian target keuntungan dan biaya produksi, tanpa mempertimbangkan faktor atau penghitungan biaya non-produksi [3].

Salah satu hal yang dapat dilakukan untuk perhitungan yang tepat dalam menentukan harga pokok produksi dan harga jual adalah menggunakan metode *full costing* dan *cost plus pricing*. *Full Costing* memiliki keunggulan yaitu penjumlahan seluruh biaya baik yang tetap maupun variabel dapat menjadi alat analisis yang tepat dalam penetapan harga jual. Sehingga metode ini menampilkan perhitungan yang lebih akurat dalam menentukan HPP dari sebuah produk. *Full costing* merupakan metode penentuan HPP yang memperhitungkan semua unsur biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang tidak tetap maupun tetap [4]. Harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurang persediaan produk dalam proses akhir [5]. *cost plus pricing* adalah metode penentuan harga jual produk dimana harga dihitung berdasarkan biaya produksi dan biaya penjualan serta tambahan *markup* yang pantas [6]. Harga jual produk yang tepat sangat ditentukan oleh keberhasilan dalam menentukan biaya produk yang tepat, sehingga harga produk yang ditawarkan dapat menutupi semua biaya dan mampu menghasilkan laba [7], kemudian pendekatan yang lazim untuk menentukan harga jual produk standar adalah menerapkan formula *cost plus* [8]. Hal ini menunjukkan pentingnya metode penghitungan biaya yang tepat dan menyeluruh dalam menciptakan akurasi penetapan harga yang tepat. Manfaat informasi harga pokok produksi yang dihitung untuk jangka waktu tertentu bermanfaat bagi manajemen untuk menentukan harga jual produk, memantau realisasi biaya produksi, menghitung laba atau rugi periodik, menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca [9].

Analisis perhitungan *break even point* (BEP) perlu dilakukan agar pengendalian biaya lebih optimal serta mengidentifikasi potensi risiko kerugian. *Break even point* berperan penting sebagai titik impas di mana total pendapatan sama dengan total biaya, sehingga tidak terjadi kerugian maupun keuntungan pada Usaha Kopi X. *Break Even Point* adalah titik pulang pokok dimana jumlah pendapatan adalah sama dengan total biaya [10]. Perhitungan BEP tidak hanya menunjukkan titik impas, tetapi juga berkaitan dengan *contribution margin* (CM) dan *contribution margin ratio* (CMR). Margin kontribusi merupakan selisih dari harga penjualan secara per unit dengan biaya variabel secara per unit atau merupakan total yang tersisa sebagai penutup biaya tetap dan menghasilkan laba, ini dapat membantu perusahaan memahami seberapa banyak pendapatan yang tersisa untuk menutupi biaya tetap dan menghasilkan laba [11], sedangkan CMR mencerminkan efisiensi pendapatan dalam menyerap biaya variabel. CMR adalah persentase CM terhadap harga jual, Semakin tinggi CM dan CMR, semakin rendah BEP yang diperlukan untuk menutup biaya tetap. Pada Usaha Kopi X, analisis ini penting untuk membantu mengevaluasi profitabilitas produk dan fleksibilitas penetapan harga. Tujuan margin kontribusi adalah untuk memahami sejauh mana produk atau layanan tertentu berkontribusi terhadap menutup biaya tetap dan menghasilkan laba [12].

Usaha Kopi X adalah usaha toko kopi milik perorangan yang berada di Yogyakarta, produk yang ditawarkan yaitu beberapa jenis minuman kopi, non-kopi serta jenis makanan ringan sebagai cemilan. Permasalahan yang dihadapi Usaha Kopi X dalam perhitungan biaya adalah akurasi dalam menghitung HPP, menentukan harga jual serta menetapkan target penjualan untuk mencapai titik impas dan memperoleh laba. Saat menghitung biaya produksi pemilik tidak menghitung unsur biaya yang dikeluarkan secara terperinci, pemilik hanya memasukkan biaya bahan baku dan biaya bahan penolong ke dalam *overhead* saat menghitung HPP. Dimana biaya *overhead* pemilik belum menghitung komponen biaya yang seharusnya dibebankan kedalam *overhead*, Usaha Kopi X mencatat biaya yang dikeluarkan tanpa mengelompokkan masing-masing biaya tersebut berdasarkan klasifikasi biaya produksi. Komponen biaya yang semestinya dibebankan dalam menghitung harga pokok produksi seperti biaya penyusutan peralatan, konsumsi, listrik, transportasi, biaya sewa dan tenaga kerja, hal ini berdampak akan perolehan informasi yang belum tepat dan akurat dalam menghitung harga pokok produksi. Pemilihan Usaha Kopi X sebagai lokasi penelitian didasarkan pada kondisi usaha yang secara nyata menghadapi permasalahan dalam perhitungan harga pokok produksi dan penetapan harga jual, dengan situasi tersebut bagi usaha yang baru berdiri dan beroperasi di tengah persaingan pasar yang ketat diperlukan strategi perhitungan biaya dan penetapan harga yang tepat untuk menjamin kelangsungan usahanya.

Untuk data yang digunakan dalam penelitian ini telah diperoleh atas persetujuan pemilik usaha, sehingga tidak menyalahi etika privasi maupun hak informasi dari pihak yang bersangkutan. Berdasarkan hal tersebut objek dalam penelitian ini ditentukan dari produk yang laris terjual pada periode bulan Desember yaitu minuman berbahan dasar kopi bernama saltca dan latte es, selain itu kedua produk tersebut dipilih dikarenakan komposisi bahan baku yang dipakai merupakan yang terbanyak, sehingga kedua produk tersebut diharapkan dapat mewakili produk lainnya sebagai dasar perhitungan dalam menentukan harga pokok produksi, mengingat perbedaan pada produk lainnya terletak pada penambahan bahan baku sirup saja. Pada bulan Desember tahun 2024 Usaha Kopi X mendapatkan laba kotor sebesar Rp3.550.000 dari hasil produk yang terjual yaitu kopi susu latte es sebanyak 150 unit dan saltca 100 unit, kedua produk tersebut adalah produk terlaris di Usaha Kopi X pada periode bulan Desember 2024, harga jual produk latte es adalah Rp13.000 per unit dan saltca Rp16.000 per unit. Dari penjualan tersebut pemilik mengalami kerugian sebesar Rp563.525. Setelah dianalisis nilai

## Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dan Penetapan Harga....

kerugian diperoleh dari laba kotor dikurangi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, konsumsi, transportasi, listrik dan sewa, kerugian yang dialami terjadi akibat perhitungan biaya yang kurang tepat dan tidak adanya target penjualan yang pasti untuk mencapai titik impas usaha, sehingga hasil penjualan tidak dapat menutupi seluruh biaya sebenarnya yang telah dikeluarkan.

Pada penelitian sebelumnya yang sudah dilakukan telah menghitung HPP dan harga jual produk secara rinci menggunakan metode yang serupa pada penelitian ini. Misalnya pada penelitian [13] dan [14], namun pada penelitian sebelumnya belum melakukan analisis BEP yang harusnya berperan penting dalam mengetahui volume penjualan minimal agar mencapai titik impas untuk merencanakan target penjualan dalam menetapkan laba, sehingga sulit untuk mengetahui volume penjualan yang dibutuhkan untuk memastikan keberlangsungan usaha agar tidak mengalami kerugian, kemudian analisis CM berperan dalam menilai produk mana yang memiliki margin lebih tinggi untuk menutupi biaya tetap dan menghasilkan laba. Perbedaan pada penelitian ini dari sebelumnya adalah objek penelitian dan struktur komponen biaya yang bervariasi di setiap lokasi. Dengan demikian, tujuan dari penelitian ini adalah menentukan biaya produksi dengan akurat untuk membantu menentukan dasar harga jual yang tepat dan memvalidasi harga jual melalui volume BEP yang realistis berdasarkan data primer untuk menetapkan target penjualan agar tidak mengalami kerugian, pemilik usaha dapat mengetahui biaya apa saja yang harus dihitung dan dibebankan untuk mengetahui jumlah biaya sebenarnya yang dikeluarkan dalam memproduksi sebuah produk, serta mengetahui nilai margin untuk dasar menentukan prioritas penjualan produk dan fleksibilitas harga produk. Oleh karena itu, penelitian ini menggunakan metode perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dan penetapan harga jual dengan pendekatan *cost plus pricing* pada Usaha Kopi X dengan tambahan analisis *break even point*.

## 2. METODE PENELITIAN

Pada Penelitian ini dilakukan di Usaha Kopi X yang berlokasi di Yogyakarta. Data penelitian yang digunakan yaitu data primer yang diperoleh atas izin pemilik melalui wawancara dan observasi langsung. Data tersebut meliputi data biaya-biaya yang dikeluarkan, bahan baku dan data penjualan satu bulan yaitu bulan Desember tahun 2024. Setelah semua data dikumpulkan selanjutnya pengolahan data menggunakan metode *full costing* untuk menganalisis harga pokok produksi dan metode *cost plus pricing* untuk penetapan harga jual, setelah itu dilakukan perhitungan *break even point* (BEP) untuk mengetahui titik impas pada produk salta dan latte es di Usaha Kopi X. Berikut adalah tahapan dalam pengolahan data yang akan dilakukan:

- 1 Setelah pengumpulan data selanjutnya mengklasifikasikan biaya – biaya yang digunakan (biaya bahan baku, tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* tetap dan variabel)
- 2 Melakukan perhitungan harga pokok produksi menggunakan *full costing*
- 3 Setelah didapatkan HPP menggunakan *full costing*, dilanjutkan dengan penetapan harga jual menggunakan metode pendekatan *cost plus pricing*
- 4 Melakukan perhitungan *break even point* (BEP) untuk mencari nilai titik impas dan target penjualan pada Usaha Kopi X
- 5 Menganalisis hasil pengolahan data dan membuat kesimpulan dari hasil penelitian yang telah dilakukan

### 2.1 Full Costing

Penentuan biaya produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam biaya produksi. untuk menentukan harga pokok produksi, yang mencakup biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik, baik yang berperilaku tetap ataupun variabel. Berikut adalah rumus yang digunakan dalam menghitung harga pokok produksi [15]:

|                                       |         |     |
|---------------------------------------|---------|-----|
| Biaya baku                            | Rp xx   | (1) |
| Biaya tenaga kerja langsung           | Rp xx   |     |
| Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel | Rp xx   |     |
| Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap    | Rp xx + |     |
| Biaya produksi                        | Rp xx   |     |

### 2.2 Cost Plus Pricing

*Cost plus pricing* merupakan teknik penentuan harga melalui pendekatan biaya yang didasarkan pada biaya produksi dan nonproduksi, sambil mempertahankan harga pokok produksi. Hal ini memastikan bahwa seluruh biaya produksi tertutupi dan memperoleh laba yang diinginkan. Pendekatan *cost plus pricing* dalam menentukan harga jual didasarkan pada biaya produksi dengan tambahan *markup* yang layak [16]. Berikut adalah rumus yang digunakan dalam menentukan harga jual:

|             |         |     |
|-------------|---------|-----|
| Biaya total | Rp xx   | (2) |
| Margin      | Rp xx + |     |
| Harga jual  | Rp xx   |     |

### 2.3 Break Even Point (BEP)

*Break even point* berarti suatu keadaan dimana perusahaan tidak mengalami laba dan juga tidak mengalami rugi artinya seluruh biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan produksi itu dapat ditutupi oleh penghasilan penjualan, sehingga tidak ada laba atau tidak ada rugi. Analisa *break-even point* bermanfaat dalam mengetahui hubungan antara biaya, volume, harga dan laba. Berikut adalah rumus yang digunakan untuk melakukan perhitungan *Break-even point* [17]:

$$BEP \text{ (unit)} = \frac{\text{Total Biaya Tetap}}{\text{Harga Jual Per Unit} - \text{Biaya Variabel per Unit}} \quad (3)$$

$$BEP \text{ (Rp)} = \frac{\text{Total Biaya Tetap}}{1 - \frac{\text{Biaya Variabel per Unit}}{\text{Harga Jual per Unit}}} \quad (4)$$

Kemudian, berikut rumus yang digunakan dalam penentuan kontribusi marjin dan rasio marjin kontribusi [18]:

$$CM \text{ (unit)} = \text{Harga Jual Per Unit} - \text{Biaya Variabel per Unit} \quad (5)$$

$$CMR = \frac{CM}{\text{Harga Jual}} \times 100\% \quad (6)$$

### 2.4 Biaya Penyusutan

Mesin dan peralatan yang digunakan untuk kegiatan produksi akan mengalami penurunan nilai atau penyusutan. Biaya penyusutan terjadi ketika mesin dan peralatan digunakan berkurang. Untuk menghitung biaya penyusutan peralatan. Menurut Peraturan Menteri Keuangan Republik Indonesia No. 72 Tahun 2023 tentang "Penyusutan Harta Berwujud dan/atau Amortisasi Harta Tak Berwujud", peraturan ini terdapat pada bab II tentang "Penyusutan Harta Berwujud, bagian kesatu "Umum" pasal 2 ayat (3)", untuk menghitung penyusutan, masa manfaat dan tarif penyusutan harta berwujud ditetapkan dalam empat kelompok, untuk harta berwujud penyusutan dihitung dengan cara mengalokasikan biaya perolehan (dikurangi nilai residu, jika ada) selama masa manfaat ekonomis harta tersebut [19]. Secara umum, metode garis lurus dipilih dan digunakan untuk mengalokasikan beban penyusutan secara merata setiap tahunnya. Karena kursi plastik, timbangan, dan meja kayu dan peralatan lainnya yang digunakan di Usaha Kopi X biasanya tidak mengalami penurunan nilai yang sangat tajam pada awal penggunaan, metode garis lurus akan memberikan beban penyusutan yang stabil dan mudah diprediksi selama umur ekonomis aset. Berikut rumus yang digunakan pada metode garis lurus untuk menghitung tarif penyusutan, sebagai berikut:

$$\text{Biaya Penyusutan} = \frac{\text{Harga Perolehan} - \text{Nilai Residu}}{\text{Masa Manfaat Ekonomis}} \quad (7)$$

## 3. HASIL DAN ANALISIS

Setelah dilakukan pengumpulan data biaya dilakukan analisis dan pengelompokan biaya yang terdiri dari biaya bahan baku dari kedua produk, biaya tenaga kerja serta biaya *overhead* variabel dan tetap. Pada bagian ini dijelaskan hasil perbandingan pemakaian biaya bahan baku, tenaga kerja dan uraian biaya *overhead* yang ada di Usaha Kopi X.

### 3.1 Perbandingan Biaya Bahan Baku Produk Latte Es dan Saltca

Berdasarkan biaya bahan baku di Usaha Kopi X untuk satu bulan Usaha Kopi X membuat produk jenis kopi susu yaitu latte es sebanyak 150 unit dan saltca 100 unit, bahan baku yang dibutuhkan untuk membuat produk saltca per unit yaitu 100 ml susu UHT (*ultra high temperature*), 20 g susu evaporasi, 10 g susu SKM (susu kental manis), 10 g kopi, 35 ml air, 25 g krimer, 13 ml sirup dan 100 g es batu, sedangkan untuk produk latte es per unitnya menggunakan komposisi yang sama dengan produk saltca hanya saja perbedaannya latte es tidak menggunakan sirup. Berikut adalah perbandingan biaya dan bahan baku pada produk latte es dan saltca di Usaha Kopi X pada Tabel 1.

Tabel 1. Perbandingan Biaya dan Bahan Baku Pada Produk Latte Es dan Saltca

| Nama Produk            | Total Biaya Bahan Baku Per unit (Rp, dibulatkan) | Total Biaya Bahan Baku Latte es 150 unit (Rp, dibulatkan) | Total Biaya Bahan Baku Saltca 100 unit (Rp, dibulatkan) |
|------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Latte es               | Rp5.227                                          | Rp784.035                                                 | -                                                       |
| Saltca                 | Rp6.995                                          | -                                                         | Rp699.490                                               |
| Total Biaya Bahan Baku |                                                  | Rp1.483.525                                               |                                                         |

## Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dan Penetapan Harga....

Berdasarkan data pada tabel 1 perbandingan biaya pemakaian bahan baku di Usaha Kopi X didapatkan bahwa dalam sebulan untuk memproduksi 150 unit latte es sebesar Rp784.035 dan 100 unit saltca sebesar Rp699.490. Dengan harga biaya bahan baku pada masing-masing unit yaitu latte es sebesar Rp5.227 dan saltca Rp6.995, jadi untuk memproduksi 150 unit latte es dan 100 unit saltca dibutuhkan biaya bahan baku sebesar Rp1.483.525 dengan jumlah produksi total sebanyak 250 unit dalam 1 (satu) bulan.

### 3.2 Biaya Tenaga Kerja

Untuk mengalokasikan biaya tenaga kerja langsung (BTKL) dengan masing-masing produk menggunakan rumus yaitu biaya perbulan dibagi dengan jumlah total produksi yaitu 250 unit lalu dikali jumlah dari kedua produk, hasilnya akan dibebankan ke masing-masing produk, hal ini dilakukan agar biaya tenaga kerja tersebut dapat teralokasi dengan merata. Berikut rumus yang digunakan:

$$BTKL = \frac{\text{Biaya tenaga kerja}}{\text{Total jumlah produksi}} \times \text{Total kuantitas produk} \quad (8)$$

Pada tenaga kerja langsung Usaha Kopi X mempekerjakan satu orang yaitu Barista sebagai peracik dan pembuat kopi dengan menerapkan jadwal jam kerja per hari mulai 17.00 sore sampai jam 00.00 malam (7 jam kerja per hari). Karyawan tersebut dibayar sebesar Rp.30.000 setiap 7 jam bekerja tanpa lembur, dikarenakan pemilik memang tidak menerapkan upah sistem lembur. Dalam setiap minggunya jadwal libur diberlakukan yaitu setiap hari kamis, sehingga dalam satu bulan rata-rata pemilik membayarkan gaji karyawannya sebesar Rp.780.000 perbulan dengan 26 hari kerja. Berikut adalah Tabel 2 biaya tenaga kerja langsung:

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

| Keterangan                      | Jumlah<br>Tenaga Kerja | Jam Kerja      | Upah harian | Upah Perbulan    |
|---------------------------------|------------------------|----------------|-------------|------------------|
| Barista                         | 1                      | 7 jam per hari | Rp30.000    |                  |
| BTKL Per unit                   | Rp 3.120               |                |             |                  |
| BTKL 150 unit latte es          | Rp 468.000             |                |             |                  |
| BTKL 100 unit saltca            | Rp 312.000             |                |             |                  |
| <b>Total Biaya Tenaga Kerja</b> |                        |                |             | <b>Rp780.000</b> |

### 3.3 Biaya Overhead

Setelah di analisis pada biaya *overhead* di Usaha Kopi X ada dua kategori yaitu biaya *overhead* tetap dan variabel serta biaya administrasi dan umum. Berikut adalah data kelompok biaya *overhead* yang dikeluarkan seperti biaya bahan penolong, biaya listrik, konsumsi, dan sewa, biaya transportasi, biaya penyusutan peralatan, kuota internet dan alat tulis kertas. Penjelasan biaya *overhead* pada Tabel 3 Biaya *overhead* Usaha Kopi X.

Tabel 3. Biaya Overhead Usaha Kopi X

| Jenis Biaya Overhead       | Keterangan |
|----------------------------|------------|
| Biaya bahan penolong       | Variabel   |
| Biaya listrik              | Tetap      |
| Konsumsi                   | Tetap      |
| Sewa                       | Tetap      |
| Biaya transportasi         | Variabel   |
| Biaya penyusutan peralatan | Tetap      |
| Kuota internet             | Adm & Umum |
| Alat tulis kertas          | Adm & Umum |

1. Biaya bahan penolong, Usaha Kopi X dalam menjual produknya menggunakan gelas plastik, bungkus plastik dan sedotan untuk mengemas produknya tiap satuan produk dengan biaya Rp.500/gelas plastik, sedotan Rp.30/sedotan dan bungkus plastik Rp.120/lembar. Dalam produksi produk saltca 100 unit dan latte es 150 unit, berarti total produksi sebesar 250 unit, sehingga dalam memproduksi membutuhkan 250 gelas plastik kemasan dengan biaya sebesar Rp. 125.000, bungkus plastik sebesar Rp. 30.000 dan sedotan sebesar Rp.7.500.
2. Biaya listrik, untuk biaya listrik tidak di pungut biaya sepeserpun, dikarenakan biaya listrik sudah ditanggung dengan biaya sewa rumah milik orang tua pemilik. Untuk tempat berjualan pemilik menyewa

tempat, sehingga pemilik dikenakan tarif tetap biaya token listrik untuk lampu dan mesin kopi sebesar Rp. 100.000/bulan.

3. Biaya transportasi, Usaha Kopi X menggunakan mobil untuk belanja bahan baku dan menuju lokasi ketempat berjualan yang menghabiskan biaya sebesar Rp.800.000/bulan, biaya ini juga termasuk biaya perawatan mobil tiap bulannya.
4. Biaya konsumsi, pemilik mengeluarkan biaya tetap sebesar Rp.25.000 untuk makan dan minum tenaga kerja setiap jam kerja dengan sebulan 26 hari kerja, sehingga biaya yang diperlukan untuk konsumsi adalah Rp.650.000/bulan.
5. Biaya sewa, untuk biaya sewa mengeluarkan biaya tetap perbulannya sebesar Rp.300.000/bulan, yang dimana tujuan sewa tempat tersebut digunakan sebagai tempat untuk berjualan.
6. Biaya kuota internet, pemilik menggunakan kuota internet sebagai media promosi dan kegiatan administratif umum dengan tarif tagihan tetap kuota internet sebesar Rp.50.000/bulan.
7. Biaya alat tulis kertas, untuk ATK Usaha Kopi X menggunakannya sebagai kegiatan administratif dan pencatatan hasil penjualan produk yang menghabiskan biaya perbulan sebesar Rp. 20.000/bulan.
8. Biaya penyusutan peralatan, dalam usaha warung kopi yang terletak ditepi jalan diperlukan peralatan produksi dan peralatan operasional untuk mendukung aktifitas atau kegiatan untuk berjualan. Berikut adalah perhitungan biaya penyusutan peralatan yang digunakan di Usaha Kopi X yang terdapat pada tabel 4. Tarif Penyusutan sebagai berikut:

Tabel 4. Tarif Penyusutan Usaha Kopi X

| Keterangan      | Jumlah Unit | Harga Perolehan (Rp) | Total (Rp) | Masa Manfaat (Tahun) | Penyusutan |            |
|-----------------|-------------|----------------------|------------|----------------------|------------|------------|
|                 |             |                      |            |                      | Tahun (Rp) | Bulan (Rp) |
| Mesin kopi      | 1           | 2.500.000            | 2.500.000  | 4                    | 625.000    | 52.083     |
| Timbangan       | 2           | 180.000              | 360.000    | 4                    | 90.000     | 7.500      |
| Tamper          | 1           | 175.000              | 175.000    | 4                    | 43.750     | 3.646      |
| coffee grinder  | 2           | 2.000.000            | 4.000.000  | 4                    | 1.000.000  | 83.333     |
| Gelas takar     | 2           | 25.000               | 50.000     | 4                    | 12.500     | 1.042      |
| Wadah literan   | 3           | 30.000               | 90.000     | 4                    | 22.500     | 1.875      |
| Sendok aduk     | 4           | 8.000                | 32.000     | 4                    | 8.000      | 667        |
| Knock box       | 1           | 90.000               | 90.000     | 4                    | 22.500     | 1.875      |
| Ditribution     | 1           | 100.000              | 100.000    | 4                    | 25.000     | 2.083      |
| Jerigen         | 3           | 9.000                | 27.000     | 4                    | 6.750      | 563        |
| Cooler Box      | 1           | 300.000              | 300.000    | 4                    | 75.000     | 6.250      |
| Meja pengunjung | 8           | 20.000               | 160.000    | 4                    | 40.000     | 3.333      |
| Kursi lipat     | 10          | 25.000               | 250.000    | 4                    | 62.500     | 5.208      |
| Kursi plastik   | 12          | 14.000               | 168.000    | 4                    | 42.000     | 3.500      |
| Meja bar        | 1           | 200.000              | 200.000    | 4                    | 50.000     | 4.167      |
| Pengeras suara  | 1           | 740.000              | 740.000    | 4                    | 185.000    | 15.417     |
| Lampu           | 2           | 60.000               | 120.000    | 4                    | 30.000     | 2.500      |
| Tenda           | 1           | 2.000.000            | 2.000.000  | 8                    | 250.000    | 20.833     |
| Mobil           | 1           | 35.000.000           | 35.000.000 | 8                    | 4.375.000  | 364.583    |
| Total           |             |                      |            |                      | 6.965.500  | 580.458    |

Berdasarkan lampiran yang tercantum pada PMK No. 72/2023 tentang “Penyusutan Harta Berwujud Dan/Atau Amortisasi Harta Tak Berwujud, pada bagian huruf A sampai D tentang “Jenis Harta Berwujud Bukan Bangunan yang Termasuk Dalam Kelompok 1 sampai kelompok 4. Pada Usaha Kopi X peralatan yang termasuk dalam kelompok 1 yaitu meja pengunjung, kursi lipat, kursi plastik, meja bar, ditribution, mesin kopi, penggiling kopi, jerigen, timbangan, gelas takar, sendok aduk, wadah literan, knock box, tamper, lampu operasional dan pengeras suara. Sedangkan untuk kelompok 2 yaitu tenda dan mobil.

### 3.4 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Usaha Kopi X dan Menurut Metode Full Costing

Setelah melakukan pengumpulan data dan menguraikan biaya yang digunakan, selanjutnya pengolahan data dilakukan menggunakan metode *full costing* untuk menghitung HPP, penetapan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* dan analisis titik impas yaitu *break even point* di Usaha Kopi X berikut uraian dari pengolahan data yang dilakukan:

1. Perhitungan harga pokok produksi menurut Usaha Kopi X pada Tabel 5.

## Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dan Penetapan Harga....

Tabel 5. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Usaha Kopi X

| Jenis Biaya                     | Total Biaya 100 Unit Saltca | Total Biaya 150 Unit Latte es |
|---------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| Biaya bahan baku                | Rp 699.490                  | Rp 784.035                    |
| Biaya Overhead variabel         |                             |                               |
| Sedotan                         | Rp 3.000                    | Rp 4.500                      |
| Gelas plastik                   | Rp 50.000                   | Rp 75.000                     |
| Bungkus plastik                 | Rp 12.000                   | Rp 18.000                     |
| Total Biaya Overhead            | Rp 65.000                   | Rp 97.500                     |
| Total Biaya Produksi            | Rp 764.490                  | Rp 881.535                    |
| Total Harga Pokok Produksi/Unit | Rp 7.645                    | Rp 5.877                      |

2. Perhitungan harga pokok produksi menurut *full costing*Tabel 6. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut *Full Costing*

| Jenis Biaya                   | Total Biaya 100 Unit Saltca | Total Biaya 150 Unit Latte es | Biaya Per Unit Saltca | Biaya Per Unit Latte |
|-------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|-----------------------|----------------------|
| Biaya Bahan Baku              | Rp699.490                   | Rp784.035                     | Rp6.995               | Rp5.227              |
| Biaya Tenaga Kerja Langsung   | Rp312.000                   | Rp468.000                     | Rp3.120               | Rp3.120              |
| Biaya Overhead Variabel       |                             |                               |                       |                      |
| Biaya Bahan Penolong          | Rp65.000                    | Rp97.500                      | Rp650                 | Rp650                |
| Biaya Transportasi            | Rp320.000                   | Rp480.000                     | Rp3.200               | Rp3.200              |
| Total Biaya Overhead Variabel | Rp385.000                   | Rp577.500                     | Rp3.850               |                      |
| Biaya Overhead Tetap          |                             |                               |                       |                      |
| Biaya Sewa                    | Rp120.000                   | Rp180.000                     | Rp1.200               | Rp1.200              |
| Biaya Listrik                 | Rp40.000                    | Rp60.000                      | Rp400                 | Rp400                |
| Biaya Konsumsi                | Rp260.000                   | Rp390.000                     | Rp2.600               | Rp2.600              |
| Biaya Penyusutan              | Rp232.183                   | Rp348.275                     | Rp2.322               | Rp2.322              |
| Total Biaya Overhead Tetap    | Rp652.183                   | Rp978.275                     | Rp6.522               | Rp6.522              |
| Total Biaya Overhead          | Rp1.037.183                 | Rp1.555.775                   | Rp10.372              | Rp10.372             |
| Total Biaya Produksi          | Rp2.048.673                 | Rp2.807.810                   | Rp20.487              | Rp18.719             |
| Total HPP/Unit                | Rp20.487                    | Rp18.719                      | Rp20.487              | Rp18.719             |

Berdasarkan pengolahan data yang dilakukan perhitungan HPP dengan metode *full costing* memiliki nilai lebih tinggi dibandingkan dengan metode yang digunakan Usaha Kopi X. Untuk perhitungan pemilik didapatkan untuk produk saltca sebesar Rp7.645 per unit dan latte es Rp5.877 per unit. *Full costing* didapatkan nilai untuk produk saltca sebesar Rp20.487 dan latte es Rp18.719. HPP yang berbeda disebabkan karena pemilik hanya memperhitungkan biaya bahan baku dan biaya bahan penolong sebagai *overhead* selama proses produksi. Biaya yang tidak dimasukkan dalam perhitungan HPP adalah biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* tetap yang terdiri dari biaya penyusutan, konsumsi, listrik dan biaya sewa, sedangkan biaya *overhead* variabel yang tidak masukkan adalah biaya transportasi, hal ini menyebabkan perhitungan harga pokok produksi memiliki perbedaan selisih yang cukup besar yaitu untuk produk saltca Rp12.482/unit atau 62,68% dan latte es sebesar Rp12.842/unit atau 68,60%, perbedaan ini menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi pemilik dalam menentukan HPP produk saltca dan latte es di Usaha Kopi X dinilai kurang akurat.

3.5 Penetapan Harga Jual Menggunakan Metode *Cost Plus Pricing*

Dalam menentukan harga jualnya Usaha Kopi X menetapkan harga jual dengan patokan harga dipasaran dan harga pesaingnya saja, dengan menggunakan cara yang sederhana yaitu penetapan harga jual harus lebih tinggi dibandingkan dengan harga pokok produksi yang telah dihitung, yang berarti pemilik belum memiliki metode untuk menentukan harga jual pada produknya. Untuk harga jual kedua produk yaitu latte es adalah sebesar Rp13.000 per unit dan saltca Rp16.000 per unit. Harga jual tersebut dianggap telah mendapatkan keuntungan yang maksimal oleh pemilik, karena harga jual yang ditetapkan sudah lebih tinggi dibandingkan perhitungan HPP yang telah dihitung oleh pemilik. Berdasarkan hal tersebut diperlukan metode penetapan harga jual yang tepat, berikut adalah perhitungan harga jual dengan metode *cost plus pricing* di Usaha Kopi X:

Biaya non produksi pada Usaha Kopi X meliputi biaya administrasi dan umum yang dikeluarkan setiap bulannya sebesar Rp70.000 yang terdiri dari alat tulis kertas sebesar Rp20.000 perbulan dan biaya kuota internet sebesar Rp50.000 perbulan. Diketahui total jumlah produksi keseluruhan 250 unit dengan total biaya non produksi sebesar Rp70.000 perbulan, Dimana masing-masing biaya non produksi akan dibagi total jumlah produksi. Untuk biaya ATK Rp.80 per unit dan kuota internet Rp200 per unit. Hasil dari biaya non produksi/unit akan dikalikan ke total kuantitas masing-masing produk. Sehingga, untuk produk saltca pada biaya kuota internet Rp20.000 (100 unit) dan latte es Rp30.000 (150 unit) dan biaya ATK produk saltca sebesar Rp8.000 (100 unit) dan latte es Rp12.000 (150 unit). Berdasarkan hasil wawancara Usaha Kopi X mengharapkan laba keuntungan sebesar 25% dari kedua produk tersebut. Berikut perhitungan harga jual produk latte es dan saltca berdasarkan perhitungan *cost plus pricing* di Usaha Kopi X:

1. Harga jual saltca

Diketahui,

|                                 |                   |
|---------------------------------|-------------------|
| Total Biaya Produksi (100 unit) | Rp2.048.673       |
| Biaya Administrasi Dan Umum     | <u>Rp28.000</u> + |
| Biaya Total                     | Rp2.076.673       |

$$\begin{aligned}
 \text{Cost Plus Pricing} &= \text{biaya total} + (\text{laba} \times \text{biaya total}) \\
 &= 2.076.673 + (25\% \times 2.076.673) \\
 &= 2.076.673 + 519.168 \\
 &= \text{Rp2.595.842 (100 unit)}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual/ unit (pcs)} &= \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah Unit!}} \\
 &= \frac{\text{Rp2.595.842}}{100} \\
 &= \text{Rp25.958 per unit}
 \end{aligned}$$

2. Harga jual latte es

Diketahui,

|                                 |                   |
|---------------------------------|-------------------|
| Total Biaya Produksi (150 unit) | Rp2.807.810       |
| Biaya Administrasi Dan Umum     | <u>Rp42.000</u> + |
| Biaya Total                     | Rp2.849.810       |

$$\begin{aligned}
 \text{Cost Plus Pricing} &= \text{biaya total} + (\text{laba} \times \text{biaya total}) \\
 &= 2.849.810 + (25\% \times 2.849.810) \\
 &= 2.849.810 + 712.452 \\
 &= \text{Rp3.562.262 (150 unit)}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual/ unit (pcs)} &= \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah Unit!}} \\
 &= \frac{\text{Rp3.562.262}}{150} \\
 &= \text{Rp23.748 per unit}
 \end{aligned}$$

*Cost plus pricing* memiliki nilai yang lebih tinggi dibandingkan dengan metode yang digunakan Usaha Kopi X, didapatkan nilai produk saltca sebesar Rp25.958 dan latte es Rp23.748. Hal ini disebabkan karena perbedaan dalam perhitungan HPP, saat menghitung biaya produksi pemilik hanya memperhitungkan biaya bahan baku dan biaya bahan penolong sebagai *overhead*. Biaya yang tidak dimasukkan dalam perhitungan HPP adalah biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* tetap yang terdiri dari biaya penyusutan, konsumsi, listrik dan biaya sewa, sedangkan biaya *overhead* variabel yang tidak dimasukkan adalah biaya transportasi. Perhitungan harga jual memiliki perbedaan selisih yang cukup besar yaitu untuk produk saltca Rp9.958 per unit atau 38,36% dan latte es sebesar Rp10.748 per unit atau 45,26%, ini menunjukkan harga jual pemilik yang rendah tidak dapat menutupi seluruh biaya produksi (tetap dan variabel), sehingga Usaha Kopi X dapat mengalami kerugian.

### 3.6 Analisis Break Even Point (BEP) Produk Saltca dan Latte Es di Usaha Kopi X

Menganalisis BEP dalam penelitian ini bertujuan untuk mengetahui titik impas dari sisi volume penjualan (jumlah unit) dan nilai penjualan (jumlah rupiah). Dalam analisis BEP, terdapat tiga elemen utama yang harus diketahui, yaitu harga jual per unit, total biaya tetap, dan biaya variabel per unit.

1. Analisis *break even point* Produk Saltca

Total biaya tetap untuk produk saltca diketahui sebesar Rp964.183 (100 unit), sedangkan total biaya variabel untuk produksi 100 unit saltca sebesar Rp1.084.490, sehingga biaya variabel per unit adalah

## Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dan Penetapan Harga....

sebesar Rp10.845/unit. Untuk harga jual dengan pendekatan *cost plus pricing* dari produk saltca sebesar Rp25.958 per unit.

Diketahui,

Total Biaya Tetap Saltca = Rp964.183 (100 unit)

Biaya Variabel = Rp10.845 per unit

Harga Jual = Rp25.958 per unit

$$\begin{aligned} \text{Break Even Point (unit)} &= \frac{\text{Total Biaya Tetap}}{\text{Harga Jual Per Unit} - \text{Biaya Variabel per Unit}} \\ &= \frac{964.183}{25.958 - 10.845} \\ &= \frac{964.183}{15.113} \\ &= 64 \text{ unit} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Break Even Point (Rp)} &= \frac{\text{Total Biaya Tetap}}{1 - \frac{\text{Biaya Variabel per Unit}}{\text{Harga Jual per Unit}}} \\ &= \frac{964.183}{1 - \frac{10.845}{25.958}} \\ &= \text{Rp1.656.045} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{CM (unit)} &= \text{Harga Jual Per Unit} - \text{Biaya Variabel Per Unit} \\ &= 25.958 - 10.845 \\ &= \text{Rp15.114} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{CMR (unit)} &= \frac{\text{CM}}{\text{Harga Jual}} \times 100\% \\ &= \frac{15.113}{25.958} \times 100\% \\ &= 58,22\% \end{aligned}$$

## 2. Analisis break even point Produk Latte Es

Total biaya tetap untuk produk latte es diketahui sebesar Rp1.446.275 (150 unit), sedangkan total biaya variabel untuk produksi 150 unit latte sebesar Rp1.361.535, sehingga biaya variabel per unit adalah sebesar Rp9.077 per unit. Untuk harga jual dengan pendekatan *cost plus pricing* dari kedua produk tersebut yaitu saltca sebesar Rp25.958 per unit dan latte es didapatkan harga jual sebesar Rp23.748 per unit.

Diketahui,

Total Biaya Tetap Latte es = Rp1.446.275 (150 unit)

Biaya Variabel = Rp9.077 per unit

Harga Jual = Rp23.748 per unit

$$\begin{aligned} \text{Break Even Point (unit)} &= \frac{\text{Total Biaya Tetap}}{\text{Harga Jual Per Unit} - \text{Biaya Variabel per Unit}} \\ &= \frac{1.446.275}{23.748 - 9.077} \\ &= \frac{1.446.275}{14.672} \\ &= 99 \text{ unit} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Break Even Point (Rp)} &= \frac{\text{Total Biaya Tetap}}{1 - \frac{\text{Biaya Variabel per Unit}}{\text{Harga Jual per Unit}}} \\ &= \frac{1.446.275}{1 - \frac{9.077}{23.748}} \\ &= \text{Rp2.341.049} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{CM (unit)} &= \text{Harga Jual Per Unit} - \text{Biaya Variabel Per Unit} \\ &= 23.748 - 9.077 \\ &= \text{Rp14.672} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 CMR \text{ (unit)} &= \frac{CM}{\text{Harga Jual}} \times 100\% \\
 &= \frac{14.672}{23.748} \times 100\% \\
 &= 61,78\%
 \end{aligned}$$

Berdasarkan hasil perhitungan BEP untuk produk saltca didapatkan sebesar 64 unit dan 99 unit untuk latte es. sedangkan BEP dalam rupiah untuk produk saltca sebesar Rp1.656.045 dan latte es sebesar Rp2.341.049, berarti pemilik usaha mencapai titik impas jika volume penjualan untuk saltca 64 unit dan 99 unit untuk latte es dengan nilai penjualan untuk produk saltca telah menyentuh angka sebesar Rp1.656.045 dan latte es Rp2.341.049, apabila hasil penjualan berada dibawah nilai impas dari hasil perhitungan BEP (unit) dan BEP (Rp), maka pemilik berpotensi tidak dapat menutupi biaya produksi dan mengalami kerugian, sebaliknya jika penjualan mereka, baik dari nilai unit maupun nilai penjualan telah melampau nilai titik impas, maka akan menghasilkan laba. Target penjualan ini harus bisa dicapai untuk memastikan perusahaan terhindar dari kerugian agar dapat menutupi seluruh total biaya produksi. *Contribution margin* (CM) saltca lebih tinggi yaitu Rp15.114/unit dengan harga jual sebesar Rp25.958, jika dibandingkan latte es sebesar Rp14.672/unit dengan harga jual sebesar Rp23.748/unit, Namun, *contribution margin ratio* (CMR) latte es lebih unggul (61,78%) dibandingkan saltca (58,22%), ini menunjukkan bahwa CM saltca memiliki kontribusi nominal lebih besar yang dapat memberikan waktu lebih cepat dalam menutupi biaya tetap dan laba, sedangkan CMR yang tinggi memiliki proporsi dengan kontribusi yang lebih besar, yang berarti produk latte es memiliki efisiensi pendapatan lebih baik karena proporsi pendapatan yang lebih besar disisihkan untuk menutupi biaya tetap dan laba.

#### 4. KESIMPULAN

Berdasarkan metode *full costing* diperoleh biaya harga pokok produksi lebih tinggi jika dibandingkan perhitungan yang dilakukan oleh pemilik, karena metode *full costing* mencakup seluruh komponen biaya yaitu biaya bahan baku, tenaga kerja langsung dan *overhead* variabel dan tetap. Perhitungan pemilik memperoleh HPP saltca Rp7.645/unit dan latte es Rp5.877/unit dengan selisih 62,68% dan 68,60%. Selisih ini terjadi karena pengabaian komponen biaya penting yang tidak dimasukkan saat menghitung harga pokok produksi biaya tersebut adalah biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* tetap serta biaya *overhead* variabel, ini menunjukkan pentingnya memasukkan seluruh komponen biaya saat menghitung harga pokok produksi agar dapat mengetahui secara pasti biaya sebenarnya yang dikeluarkan untuk menghasilkan sebuah produk.

Berdasarkan perhitungan harga jual melalui pendekatan CPP menggunakan biaya total produksi dari *full costing* ditambah biaya administrasi & umum (markup 25%) didapatkan harga jual optimal yaitu saltca sebesar Rp 25.958 per unit dan latte es Rp 23.748 per unit, dimana terjadi kenaikan harga jual untuk produk saltca 38,36% (Rp9.958/unit) dan latte es sebesar 45,26% (Rp10.748/unit) yang berarti harga jual Usaha Kopi X saat ini tidak mencakup keseluruhan komponen biaya sebenarnya, sehingga tidak mampu menutupi seluruh total biaya produksi dan nonproduksi yang dapat berpotensi mengalami kerugian jika dipertahankan.

Berdasarkan analisis BEP produk saltca mencapai titik impas 64 unit (Rp1.656.045) dan latte es 99 unit (Rp2.341.049) ini adalah target penjualan yang dibutuhkan untuk menutupi seluruh biaya tetap dan variabel agar tidak mengalami kerugian. Untuk margin kontribusi saltca sebesar Rp15.114 per unit (CMR 58,22%) dan latte es Rp14.672 per unit (CMR 61,78%) yang mencerminkan kemampuan setiap produk dalam menutup biaya tetap dan menghasilkan laba. Produk saltca dapat diprioritaskan untuk menutup biaya tetap dengan cepat karena volume penjualan yang dibutuhkan lebih sedikit dan latte es memiliki fleksibilitas harga, karena CMR yang lebih tinggi, sehingga dapat dilakukan diskon atau promosi dalam batas tertentu tanpa mengorbankan kemampuan menutupi biaya tetap. Kombinasi prioritas penjualan saltca dan optimalisasi volume latte es dapat menjadi pendekatan strategis untuk meningkatkan efisiensi dalam memperoleh laba tergantung pada elastisitas permintaan pasar yang terjadi. Kerugian pada periode sebelumnya berada di atas BEP, tetapi Usaha Kopi X tetap mengalami kerugian, hal ini disebabkan estimasi perhitungan biaya pemilik lebih rendah dari biaya produksi yang sebenarnya, sehingga tidak mampu untuk menutupi biaya produksi yang sebenarnya. Penerapan *full costing* dan *cost plus pricing* dengan analisis BEP dapat membantu menetapkan laba dan merencanakan target penjualan yang ingin dicapai untuk menghasilkan laba, dari periode sebelumnya dapat menjadi gambaran bahwa nilai BEP dalam penelitian ini dapat dicapai dalam satu bulan jika penjualan terus konsisten seperti periode sebelumnya.

#### DAFTAR PUSTAKA

- [1] E. B. E. Tirta, "Brasil Hadapi Kiamat Baru, Penikmat Kopi RI Bisa Jadi KorbanNo Title," CNBC Indonesia. Diakses: 3 Juni 2025. [Daring]. Tersedia pada:

## Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dan Penetapan Harga....

- <https://www.cnbcindonesia.com/research/20241018131333-128-580810/brasil-hadapi-kiamat-baru-penikmat-kopi-ri-bisa-jadi-korban>
- [2] A. Feblin dan F. Ariska, "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Kopi Pada UMKM The Coffee Legend Di Desa Sipatuhu Kecamatan Banding Agung Kabupaten Oku Selatan," *Kolegial*, vol. 7, no. 1, hal. 49–61, 2019, doi: <https://doi.org/10.55744/kolegial.v7i1.88>.
- [3] Abdul Latief R, "METODE COST PLUS PRICING DENGAN PENDEKATAN FULL COSTING MAMPU MENENTUKAN HARGA JUAL (Studi Kasus Pada CV Karya Dharma) Abdul Latief R\*) Dosen Kopertis Wil. IX Sulawesi DPK pada STIM LPI Makassar," hal. 193–206, 2017, doi: <https://doi.org/10.37476/jbk.v6i2.96>.
- [4] S. Y. Nofiani, K. Komariah, dan A. Syamsudin, "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi berdasarkan Metode Full Costing pada UMKM Sehi Kerpik," *J. Manag. Bussines*, vol. 4, no. 1, hal. 115–127, 2022, doi: 10.31539/jomb.v4i1.768.
- [5] B. dan N. Bustami, *Akuntansi Biaya, Teori dan Aplikasi*, Edisi Empa. Yogyakarta: Graha Ilmiah, 2018.
- [6] P. Dian, A. Wawo, dan M. Saiful, "Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing," *J. Akunt. dan Keuang.*, vol. 10, no. 1, hal. 111–132, 2019, doi: <https://doi.org/10.33558/jrak.v10i1.1647>.
- [7] S. I. Sugawa, V. Ilat, dan M. Kalalo, "Analisis Perbandingan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Metode Activity Based Costing Dalam Menetapkan Harga Jual Ruko Pada Pt. Megasurya Nusalestari," *Going Concern J. Ris. Akunt.*, vol. 14, no. 1, hal. 164–174, 2018, doi: 10.32400/gc.13.04.20947.2018.
- [8] S. S. Sodikin, *Akuntansi Manajemen: Sebuah Pengantar*. Jakarta: YKPN, 2015.
- [9] Mulyadi, *Akuntansi biaya*, Edisi 5. Yogyakarta: UPP Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, 2014. [Daring]. Tersedia pada: <https://perpustakaan.binadarma.ac.id/opac/detail-opac?id=9309>
- [10] P. Manuho, Z. Makalare, T. Mamangkey, dan N. S. Budiarto, "Analisis Break Even Point (Bep)," *J. Ipteks Akunt. Bagi Masy.*, vol. 5, no. 1, hal. 21, 2021, doi: 10.32400/jiam.5.1.2021.34692.
- [11] E. Badriah, Eva Faridah, Purnamasari, dan Asep Nurwanda, "Pengaruh Biaya Variabel Terhadap Margin Kontribusi," *Maro J. Ekon. Syariah dan Bisnis*, vol. 6, no. 2, hal. 377–384, 2023, doi: 10.31949/maro.v6i2.7387.
- [12] P. Anjani, "Analisis Margin Kontribusi Sebagai Perencanaan Penjualan PT. Siantar Top TBK.," *J. Stud. Akunt. Pajak Keuang.*, vol. 2, no. 2, hal. 105–118, 2024.
- [13] J. A. E. Jurnal, A. Dan, D. Nurdiwati, dan H. S. Widiawati, "Analisis Harga Jual Menggunakan Metode Cost Plus Pricing Dengan," 2024, doi: 10.29407/jae.v9i2.22953.
- [14] L. Deby dan E. Saputra, "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Penentuan Harga Jual Dengan Pendekatan Cost Plus Pricing," *J. Multidisiplin Ilmu Akad.*, vol. 1, no. 4, hal. 173–184, 2024, [Daring]. Tersedia pada: <https://doi.org/10.61722/jmia.v1i4.1965>
- [15] L. S. A. Melati, G. Saputra, F. Najiyah, dan F. Asas, "Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode Full Costing untuk penetapan harga jual produk pada CV. Silvi MN Paradilla Parengan," *Owner*, vol. 6, no. 1, hal. 632–647, 2022, doi: 10.33395/owner.v6i1.611.
- [16] D. B. S. DH, *Azas Azas Marketing*, Edisi 3. Liberty Yogyakarta, 2007.
- [17] A. Bunga, V. Ilat, dan D. Afandy, "Evaluasi Pencapaian Laba Pada Hotel Sahid Kawanua Manado Dengan Menggunakan Analisis Cost Volume Profit (Cvp)," *Going Concern J. Ris. Akunt.*, vol. 13, no. 04, hal. 10–18, 2018, doi: 10.32400/gc.13.03.19935.2018.
- [18] R. Risda, D. Natsya, E. A. Al Hafizh, dan J. Hendra K, "Analisis Perhitungan BEP (Break-Even Point) dan Margin Of Safety Dalam Penentuan Harga Jual," *HEMAT J. Humanit. Educ. Manag. Account. and Transportation*, vol. 1, no. 2, hal. 711–718, 2024, doi: 10.57235/hemat.v1i2.2818.
- [19] K. Keuangan, *Peraturan Menteri Keuangan Nomor 72 Tahun 2023 Tentang Penyusutan Harta Berwujud dan atau Amortisasi Harta Tak Berwujud*. Indonesia, 2023, hal. 1–76. [Daring]. Tersedia pada: <https://peraturan.bpk.go.id/Download/314660/2023pmkeuangan072.pdf>

Erwin Hamdani, Ferida Yuamita

---