



**ANALISIS PENERAPAN METODE FULL COSTING DAN VARIABEL COSTING SEBAGAI PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM PENENTUAN HARGA JUAL**

*Analysis of The Application of Full Costing Method and Variable Costing Method as Calculating Cost of Production In Stipulation The Selling Price Case Study on CV.NJ. Food Industries Sukabumi Branch*

**Ella Mulyantie Astri\***

**Universitas Muhammadiyah Sukabumi**

**\*Email: [ellamulyantieastri@gmail.com](mailto:ellamulyantieastri@gmail.com)**

**Abstract**

*In determining the cost of production, two methods can be used, namely the full costing method and the variable costing method. In the calculation of the full costing method, all cost elements are calculated, whether variable or fixed. While the variable costing method is the determination of the cost of production which only calculates the variable cost elements. The purpose of this research is to determine the application of the full costing method and variable costing in determining the selling price. This study uses a qualitative method with a descriptive approach, this study describes the problem in depth, with the data sources used are primary data sources through observation, interviews, and documentation. The analysis technique of this research is analysis before the field where the results of the data are temporary, and further analysis during and after the field will get accurate data. Based on the research results, CV.NJ Food Industries does not apply the full costing method or variable costing in calculating the cost of production. The company uses a calculation with a simple method and does not calculate all the elements of costs for production in the cost of goods manufactured. CV.NJ Food Industries in determining its selling price follows the market price, this is one of the things that results in profits that are not as expected by the company.*

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

**Abstrak**

Dalam penentuan harga pokok produksi dapat menggunakan dua metode yaitu metode full costing dan metode variabel costing. Dalam perhitungan metode full costing semua unsur biaya di perhitungkan baik yang bersifat variabel ataupun tetap. Sedangkan metode variabel costing merupakan penentuan harga pokok produksi yang hanya menghitung unsur biaya yang bersifat variabel saja. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui penerapan metode full costing dan variabel costing dalam penentuan harga jual. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif, penelitian ini menjelaskan masalah secara mendalam, dengan sumber data yang digunakan adalah sumber data primer yang melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik analisis penelitian ini yaitu analisis sebelum dilapangan yang hasilnya bersifat sementara, dan selanjutnya analisis selama dan setelah dilapangan yang akan mendapatkan data yang akurat. Berdasarkan hasil penelitian CV.NJ Food Industries tidak menerapkan metode full costing atau variabel costing dalam perhitungan harga pokok produksinya. Perusahaan menggunakan perhitungan dengan metode sederhana dan

tidak menghitung semua unsur biaya untuk produksi dalam harga pokok produksi. CV.NJ Fodd Industries dalam penentuan harga ajual nya mengikuti harga pasar, hal ini salah satu yang mengakibatkan laba yang tidak sesuai dengan yang diharapkan perusahaan.

**Kata Kunci:** *Harga Pokok Produksi, Metode Full Costing, Metode Variable Costing, Harga Jual*

## PENDAHULUAN

Perkembangan usaha kini meningkat dengan cepat mengikuti trend saat ini, dimana berbagai bidang usaha ditekuni masyarakat. Dengan keadaan perkembangan usaha saat ini, di Indonesia banyak perusahaan yang bergerak di bidang manufaktur, jasa, dan dagang, salah satunya di Kota Sukabumi. Dimana perusahaan manufaktur adalah perusahaan yang bergerak dalam memproduksi dengan aktivitasnya mengolah bahan mentah menjadi produk jadi yang siap dijual. Pada keadaan ini mengharuskan manajemen mengelola perusahaan dengan efektif dan efisien, agar tetap bertahan demi kelangsungan hidup perusahaan. Dilihat dari perkembangannya usaha membuat perusahaan bersaing dalam mempertahankan dan menaikkan kualitas barang, pelayanan dan harga jual yang terjangkau.

Pada dasarnya tujuan utama sebuah perusahaan yaitu menghasilkan laba, penentuan harga pokok produksi yang tepat dipengaruhi dari perhitungan biaya produksi dan akumulasi biaya. Informasi penentuan harga pokok produksi yang tepat akan digunakan dalam penentuan harga jual yang akan diberikan kepada konsumen. Perusahaan di Sukabumi, sebagian masih menggunakan cara yang sederhana dalam menghitung harga pokok produksi dan menentukan harga jualnya, yang penting perusahaan mendapatkan laba dalam penjualan produknya. Hal ini yang mengakibatkan harga pokok produksi dan harga jual yang kurang tepat karena tidak sesuai dengan kaidah akuntansi biaya. Menurut Bastian Bustami dan Nurlela (2013:49) mendefinisikan bahwa “harga pokok produksi merupakan sekumpulan unsur biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik ditambah dengan persediaan produk dalam proses awal dikurangi persediaan produk dalam proses akhir. Harga pokok produksi akan sama dengan biaya produksi, jika tidak ada persediaan produk dalam proses awal dan akhir”.

Dengan itu penentuan harga pokok produksi yang tepat sangat di perlukan oleh perusahaan khususnya manajemen dalam pengambilan keputusan harga jual yang tepat untuk mendapatkan keuntungan sesuai dengan yang diharapkan perusahaan. Dalam kondisi pandemi covid-19 saat ini banyak perusahaan mengalami penurunan pada tingkat penjualan produk dan pendapatan laba yang menurun, bukan hanya itu saja semua bahan baku mengalami peningkatan harga yang cukup tinggi pada pertengahan tahun sebelumnya hingga saat ini, salah satunya adalah bahan baku kedelai yang mengalami ketidakstabilan harga membuat para pengrajin tahu mengeluh dengan harga bahan baku yang tinggi. Dengan penentuan harga pokok produksi dapat di tentukan dua metode yaitu metode full costing dan metode variabel costing.

1. Menurut Mulyadi (2018:17) adalah metode yang memperhitungkan semua unsur biaya-biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik yang berperilaku variabel dan tetap. Dengan itu perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing yaitu:

Biaya bahan baku  
Biaya tenaga kerja langsung  
Biaya overhead pabrik variabel  
Biaya overhead pabrik tetap +  
Harga pokok produksi

2. Menurut Mulyadi (2018:17) metode variabel costing yaitu metode yang menghitung biaya produksi yang berperilaku variabel saja dimana biaya tersebut terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead variabel. Perhitungan harga pokok produksi menurut variabel costing sebagai berikut:

Biaya bahan baku  
Biaya tenaga kerja langsung  
Biaya overhead pabrik variabel +  
Harga pokok produksi

Informasi dan kumpulan biaya produksi yang tepat akan membantu dalam perhitungan harga pokok produksi tepat pula. Dengan itu harga pokok produksi yang tepat dan benar, akan menyebabkan penentuan harga jual yang benar pula dengan harga yang tidak terlalu rendah atau terlalu tinggi, hingga nantinya akan mendapatkan laba yang sesuai diharapkan oleh perusahaan. Pada dasarnya dalam komponen biaya terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik yang berperilaku variabel atau tetap. Dengan itu dalam klasifikasi harus dengan sesuai jenis, dan perilaku biaya untuk meminimalisir ketidakpastian harga pokok produksi. Menurut Krismaji dan Aryani (2012:325) mengemukakan bahwa “pendekatan menentukan harga jual yaitu menambah perkiraan laba pada harga pokok produksi. Mark up yaitu selisih harga jual dan harga pokok produk, mark up biasanya persentase tertentu dari harga pokok.” Sedangkan menurut Mulyadi (2015) “cost plus pricing method merupakan pendekatan perusahaan, untuk dapat menentukan harga jual produk satuan dimana dengan harga jual ini dapat menutup seluruh biaya dan mendapatkan pengembalian investasi yang diharapkan perusahaan.” Jadi harga jual adalah harga yang diberikan untuk konsumen.

## METODE

Dalam penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Objek dalam penelitian ini adalah analisis penerapan metode full costing dan variabel costing sebagai perhitungan harga pokok produksi dalam penentuan harga jual. Dalam penelitian ini sumber data adalah data primer dimana peneliti langsung mendapatkan data dari pemberi data. Dengan cara observasi dan wawancara langsung terhadap sumber pemilik data.

Penelitian ini dilakukan di CV.NJ Food Industries Cabang Sukabumi yang bergerak dalam memproduksi tahu. Yang terletak di jalan Cikiray, Desa Sukamanah, Kecamatan Cisaat, Kabupaten Sukabumi. Analisis dalam penelitian ini yaitu analisis sebelum dilapangan dimana analisis dilakukan pada data hasil studi pendahuluan untuk menentukan fokus penelitian, dimana hasilnya masih

bersifat sementara, dan akan berkembang setelah analisis selama dan setelah dilapangan dilakukan melalui wawancara lalu mereduksi, menyajikan dan menarik kesimpulannya.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di CV.NJ Food Industries untuk penerapan metode penentuan harga pokok produksi masih menggunakan cara yang sederhana, dimana pada biaya produksi masih belum terperinci untuk diperhitungkan. Berikut biaya yang dihitung dalam harga pokok produksi perusahaan sebagai berikut:

- a) Biaya bahan baku

**Tabel 1. Biaya Bahan Baku  
CV.NJ Food Industries Tahun 2020**

Biaya Bahan Baku	Jumlah
Kedelai	2.274.440.000
Kunyit	95.850.000
Garam	85.200.000
<b>Total</b>	<b>2.924.490.000</b>

Berdasarkan tabel diatas perusahaan mengumpulkan biaya bahan baku dari pembelian kedelai, kunyit, dan garam. Dengan nominal sebesar Rp.2.924.490.000.

- b) Biaya tenaga kerja

**Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja  
CV.NJ Food Industries Tahun 2020**

Biaya Tenaga Kerja	Jumlah
Gaji semua karyawan	1.207.000.000
<b>Total</b>	<b>1.207.000.000</b>

Dari tabel 2 di atas dapat disimpulkan bahwa perusahaan memberikan upah perhari sebesar Rp.85.000 kepada 40 orang karyawan nya, seluruh karyawan perusahaan adalah 42 orang, tetapi perusahaan menghitung upah hanya mengalikan dengan 40 orang karyawan saja pada tahun 2020 dengan total sebesar Rp.1.207.000.000.

c) Biaya lain-lain

**Tabel 3. Biaya lain-lain  
CV.NJ Food Industries Tahun 2020**

Biaya lain-lain	Jumlah
Biaya listrik & air	72.0000.000
Biaya kayu bakar	266.250.000
biaya pemeliharaan kendaraan	6.000.000
<b>Total</b>	<b>344.250.000</b>

Berdasarkan tabel diatas dapat disimpulkan bahwa biaya diatas merupakan biaya-biaya selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja, perusahaan tidak menghitung semua biaya-biaya lain seperti pemeliharaan mesin, penyusutan kendaraan, penyusutan mesin dalin biaya lainnya.

**Tabel.4 Perhitungan HPP  
Menurut Perusahaan Tahun 2020**

Keterangan	Jumlah Biaya
Biaya bahan baku	2.924.490.000
Biaya tenaga kerja	1.207.000.000
Biaya lain-lain	334.250.000
<b>Total HPP</b>	<b>4.475.740.000</b>

Dari tabel diatas dikatakan bahwa harga pokok produksi dengan perhitungan perusahaan sebesar Rp.4.475.740.000.

### **Perhitungan Harga Jual Perusahann**

Penentuan harga jual pada CV.NJ Food Industries tidak menerapkan metode harga jual, dimana CV.NJ Food Industries menentukan harga jual mengikuti harga pasar saja. Jika harga per potong tahu dipasar sebesar Rp.250 rupiah, maka perusahaan menaikkan harga tahu sebesar Rp.50 – Rp.100 rupiah perpotong tahu. Tetapi perusahaan menginginkan laba sebesar 10%, hanya saja perusahaan tidak menggunakan metode untuk penentuan harga jualnya.

### **Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing**

**Tabel 5. Harga Pokok Produksi Full Costing  
CV.NJ Food Industries Tahun 2020**

Keterangan	Jumlah Biaya
Biaya Bahan Baku	2.743.440.000
Biaya Tenaga Kerja	1.056.125.000

Langsung	
Biaya Overhead Pabrik Variabel	476.461.238
Biaya Overhead Pabrik Tetap	639.474.996
<b>Total HPP</b>	<b>4.915.501.234</b>

Berdasarkan tabel diatas harga pokok produksi dengan metode full costing menghasilkan sebesar Rp.4.915.501.234. Dimana menghasilkan HPP lebih besar dari HPP perusahaan, karena metode full costing menghitung semua unsur biaya, dimana pada biaya overhead pabrik tetap dan variabel dihitung dalam harga pokok produksi.

### Perhitungan Harga Jual Metode Full Costing

**Tabel 6. Harga Jual Tahu Metode Full Costing CV.NJ Food Industries Tahun 2020**

Keterangan	Jumlah Biaya
HPP	4.915.501.234
Laba 10%	491.550.123.4
Total	5.407.051.357
Jumlah Produksi Per potong	15.463.800
<b>Harga Jual per potong</b>	<b>349.65</b>

Dari tabel diatas harga jual per potong tahu sebesar Rp.349.65 rupiah, dimana jumlah HPP yang sudah ditambah dengan laba 10% di bagi dengan produksi tahu per potong pada tahun 2020 menghasilkan 15.463.800 potong tahu.

### Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Variabel Costing

**Tabel 7. Harga Pokok Produksi Variabel Costing CV.NJ Food Industries Tahun 2020**

Keterangan	Jumlah Biaya
Biaya Bahan Baku	2.743.440.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	1.056.125.000
Biaya Overhead Pabrik Variabel	639.474.996
<b>Total HPP</b>	<b>4.439.039.996</b>

Dari tabel diatas dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi dengan metode variabel costing sebesar Rp.4.439.039.996. Harga pokok produksi variabel lebih rendah dibandingkan dengan metode full costing, karena metode variabel costing hanya menghitung biaya overhead pabrik variabel saja.

**Perhitungan Harga Jual Metode Variabel Costing****Tabel 8 Harga Jual Metode Variabel Costing  
CV.NJ Food Industries Tahun 2020**

Keterangan	Jumlah Biaya
HPP	4.439.039.996
Laba 10%	443.903.999.6
Total	4.882.943.996
Jumlah Produksi per potong	15.463.800
<b>Harga Jual per potong</b>	<b>315.75</b>

Dari tabel di atas bisa dilihat bahwa harga jual untuk perpotong tahu sebesar Rp.315.75. harga jual yang lebih rendah sedikit dari harga jual metode full costing, karena metode variabel tidak menghitung biaya overhead pabrik tetap.

**KESIMPULAN**

Dari hasil penelitian ini dapat dikatakan bahwa pada CV.NJ Food Industries pada perhitungan harga pokok produksinya masih menggunakan perhitungan yang sederhana tanpa memperhitungkan semua unsur biaya dalam perhitungan harga pokok produksi. Dimana pada biaya overhead pabrik CV.NJ Food Industries tidak menghitung semua biayanya begitupun dengan penentuan harga jual yang tidak tepat. Karena informasi harga pokok produksi yang tidak tepat pula, perusahaan menjual produk dengan mengikuti taksiran harga pasar saja, dimana harga pokok produksi sebesar Rp.4.475.740.000. Dengan penentuan harga pokok produksi menggunakan metode full costing menghasilkan harga pokok produksi yang tinggi disbanding kan dengan metode perusahaan dan metode variabel costing yaitu sebesar Rp.4.915.501.234. Karena metode full costing dalam perhitungan biaya overhead pabrik menghitung semua unsur biaya baik yang bersifat tetap atau variabel. Berdasarkan harga pokok produksi dengan metode variabel costing menghasilkan harga pokok produksi lebih rendah dibandingkan dengan metode full costing, karena metode variabel costing hanya menghitung biaya overhead pabrik dalam harga pokok produksinya dengan menghasilkan harga pokok produksi sebesar Rp.4.439.039.996.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Mulyadi. 2018. *Akuntansi Biaya*. Edisi ke-5, Yogyakarta, STIM YKPN.
- Sujarweni. V. W. 2021. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Gilbert Thenu, Hendrik Manossoh, & Treeje Runtu. 2021. Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual Pada Usaha Kerupuk Rambak Ayu. *Jurnal EMBA*. Vol 9, No.2, 305-314.
- Krismiaji dan Aryani. 2012. *Akuntansi Manajemen*. Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.





- Bustami Bastian, Nurlela. 2013. *Akuntansi Biaya*. Edisi 4-Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Iryanie, Emy. Handayani, Monika. 2019. *Akuntansi Biaya*. POLIBAN PRESS, ISBN.6237694013, 9786237694014.
- Sugiyono, P. D. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Vanda Novita sari, Fazli Syam BZ. 2016. Analisis Penerapan Metode Variabel Costing Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Pada UKM Di Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi (JIMEKA)* Vo 1, No, 2.
- Mulyadi. 2015. *Akuntansi Manajemen*. Edisi 3. Rumus Harga Jual dan Presentase Markup. Yogyakarta: Salemba Empat.
- Mimelientesa, I, & Desi, L. 2016. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Pada Tahu Mang Ujang Pekanbaru. *Jurnal Ilmiah Manajemen*. Vol 4, No 4.



