



## Analisis Penetapan Harga Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual Produk Kopi di Toko Sarah Jaya Rantepao

Grace Sriati Mengga<sup>1\*</sup>, Silva Pasamba<sup>2</sup>, Yohanis L. Ta'dung<sup>3</sup>

<sup>1-3</sup> Universitas Kristen Indonesia Toraja, Indonesia

[gea\\_gsm29@gmail.com](mailto:gea_gsm29@gmail.com)<sup>1</sup>, [silvapasamba009@gmail.com](mailto:silvapasamba009@gmail.com)<sup>2</sup>, [ukipyohanis@yahoo.co.id](mailto:ukipyohanis@yahoo.co.id)<sup>3</sup>

\*Penulis Korespondensi: [gea\\_gsm29@gmail.com](mailto:gea_gsm29@gmail.com)

**Abstract.** *This study aims to determine the cost of coffee production as a basis for setting the selling price in the Sarah Jaya coffee business. Accurate calculation of production costs is essential because it directly affects pricing decisions and the level of profit generated by the business. The full costing method is used to determine the cost of production, as this method provides a more comprehensive and detailed calculation by including all cost components required in the production process, such as raw material costs, direct labor costs, and both fixed and variable manufacturing Overhead costs. Determining the cost of production using an appropriate method can significantly influence the determination of the selling price and ensure that the business achieves sustainable profitability. The application of the full costing method is expected to provide practical benefits for Small and Medium Enterprises (MSMEs), particularly in improving financial management and decision-making accuracy. The results of this study indicate that the calculation of the cost of production for the Sarah Jaya coffee business conducted by the business owner using the full costing method aligns well with the determination of the selling price and the profit generated. This is because the full costing method takes into account more detailed and comprehensive cost elements, resulting in a more realistic and reliable calculation of production costs.*

**Keywords:** *Coffee Production Cost; Full Costing Method; Pricing Strategy; Profitability; Small and Medium Enterprises.*

**Abstrak.** Penelitian ini bertujuan untuk menentukan biaya produksi kopi sebagai dasar dalam penetapan harga jual pada usaha kopi Sarah Jaya. Perhitungan biaya produksi yang akurat sangat penting karena secara langsung memengaruhi keputusan penetapan harga serta tingkat keuntungan yang dihasilkan oleh usaha tersebut. Metode full costing digunakan untuk menentukan biaya produksi karena metode ini memberikan perhitungan yang lebih komprehensif dan rinci dengan memasukkan seluruh komponen biaya yang diperlukan dalam proses produksi, seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya *Overhead* pabrik baik yang bersifat tetap maupun variabel. Penentuan biaya produksi dengan menggunakan metode yang tepat dapat secara signifikan memengaruhi penetapan harga jual dan memastikan usaha mencapai tingkat profitabilitas yang berkelanjutan. Penerapan metode full costing diharapkan dapat memberikan manfaat praktis bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), khususnya dalam meningkatkan kualitas pengelolaan keuangan dan ketepatan pengambilan keputusan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perhitungan biaya produksi pada usaha kopi Sarah Jaya yang dilakukan oleh pemilik usaha dengan menggunakan metode full costing sejalan dengan penetapan harga jual serta keuntungan yang diperoleh. Hal ini disebabkan metode full costing memperhitungkan unsur biaya yang lebih rinci dan menyeluruh, sehingga menghasilkan perhitungan biaya produksi yang lebih realistis dan andal.

**Kata Kunci:** Biaya Produksi Kopi; Metode Full Costing; Penetapan Harga Jual; Profitabilitas; Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah

### 1. PENDAHULUAN

Munculya persaingan dalam dunia usaha kopi dapat mendorong setiap sektor industri untuk lebih maju dan berkembang. Untuk mencapai kemajuan dan perkembangan tersebut setiap usaha kopi dituntut untuk memanfaatkan dan mengendalikan sumber daya yang ada, sehingga sektor industri dapat memperoleh keuntungan yang maksimal. Oleh karena itu usaha sektor industri harus mampu memaksimalkan faktor-faktor produksi, baik berupa sumber daya manusia maupun sumber daya alam yang akan digunakan untuk menghasilkan suatu produk.

Salah satu dasar utama dalam memaksimalkan faktor-faktor produksi yaitu menetapkan harga jual yang merupakan harga pokok produksi (HPP), yaitu total biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi satu satuan barang. Hal ini disebabkan karena harga jual menjadi penentu utama dalam menghasilkan pendapatan dan memperoleh keuntungan, oleh karena itu penetapan dalam perhitungan HPP sangat mempengaruhi ketepatan harga jual dan tingkat keuntungan yang di capai (Pujiono, 2020).

Apabila HPP dihitung dengan ketepatan, maka usaha industri kopi dapat menetapkan harga jual yang mampu menutup biaya produksi sekaligus memberikan margin keuntungan yang sehat. Namun sebaliknya, kesalahan dalam perhitungan HPP dapat menyebabkan keuntungan harga jual terlalu rendah sehingga dapat menimbulkan suatu kerugian, atau terlalu tinggi yang berisiko dan menurunkan daya saing di pasar (Rahmawati & Hartono, 2021).

Untuk mencegah kerugian yang terlalu tinggi dan berisiko dan dapat menurunkan daya saing di pasar maka diperlukan perhitungan harga pokok produksi, data atau informasi yang dibutuhkan adalah informasi tentang biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *Overhead* pabrik. Ketiga jenis pengeluaran tersebut harus ditentukan secara cermat dan hati-hati, baik dalam pencatatan maupun penggolongannya. Dalam menentukan harga pokok produksi dapat menggunakan dua strategi atau metode yaitu metode *full costing* dan *variabel costing*. Perhitungan harga pokok produksi dapat membantu industri kopi untuk mengetahui biaya produksi yang akan dikeluarkan dan dengan perhitungan harga pokok produksi yang tepat akan mengakibatkan penetapan harga jual yang benar, tidak terlalu tinggi bahkan terlalu rendah dari harga pokok, sehingga nantinya mampu menghasilkan keuntungan dan pendapatan sesuai dengan yang diharapkan.

Jika Perusahaan dapat melakukan perhitungan harga pokok produksi yang benar dan tepat, maka usaha dapat mengetahui rincian struktur biaya secara menyeluruh, sehingga dapat mengevaluasi bagian mana dari proses produksi yang paling banyak dalam menyerap biaya. Dengan cara, yang efisiensi dapat di tingkatkan yang pada akhirnya akan mendapatkan keuntungan meskipun harga jual tidak dinaikkan (Utami & Yulianto, 2022).

Selain itu, pendekatan penetapan harga basis HPP membantu pelaku usaha merumuskan strategi harga yang rasional dan berbasis data. Dalam praktiknya, strategi ini juga membantu dalam merencanakan laba yang diinginkan dan mengatur arus kas usaha secara lebih terkontrol, terutama di tengah persaingan pasar yang dinamis (Siregar, 2019)

Ketika harga jual ditetapkan tanpa di pertimbangkan struktur secara memadai, maka keputusan bisnis yang diambil cenderung bersifat spekulatif. Akibatnya, keuntungan yang diperoleh pun tidak stabil dan sulit diprediksi, yang berdampak pada kelangsungan usaha dalam

jangka panjang. Dengan adanya menganalisis HPP sebagai dasar penentuan harga jual, pelaku usaha kopi tidak hanya memaksimalkan keuntungan, tetapi juga meningkatkan kepercayaan investor atau mitra bisnis. Ini karena pendekatan tersebut menunjukkan adanya manajemen keuangan yang professional.

Di sisi lain, pelanggan pun akan lebih percaya terhadap produk yang memiliki harga wajar dan konsisten, karena ini mencerminkan bahwa harga tidak ditentukan secara asal-asalan. Oleh sebab itu, penetapan harga yang baik pada akhirnya juga berdampak positif terhadap loyalitas konsumen, yang berkontribusi terhadap peningkatan volume penjualan dan keuntungan.

Toko Sarah Jaya merupakan salah satu usaha UMKM di kota Kabupaten Toraja Utara tepatnya di Kecamatan Rantepao yang bergerak dibidang industri. Pengolahan minuman dengan biji kopi sebagai salah satu bahan baku utama. Selama ini, melakukan perhitungan asal-asalan tanpa adanya strategi atau metode *full costing* dan *variabel costing*.

Berdasarkan uraian diatas, maka analisis penetapan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual produk kopi menjadi sangat penting untuk di teliti lebih lanjut. Dengan pendekatan ini, usaha kopi hanya mampu mencapai efisiensi biaya tetap untuk merencanakan strategi harga yang mendukung pertumbuhan dan keberlanjutan keuntungan dalam jangka panjang.

## **2. KAJIAN PUSTAKA**

### **Biaya**

Biaya secara umum ialah suatu nilai yang dimanfaatkan atau dikorbankan guna mendapatkan barang dan jasa. Biaya yang dikorbankan bisa berupa biaya sekarang dan biaya yang akan terjadi di masa yang akan datang (Utami & Dwiatmanto, 2016).

Biaya adalah pengeluaran yang diukur dalam moneter yang telah dikeluarkan atau potensial akan dikeluarkan untuk memperoleh dan mencapai tujuan tertentu, sebaliknya beban adalah pengeluaran yang telah digunakan untuk menghasilkan prestasi menurut (Satriani et al., 2015).

Dalam mendefinisikan biaya sebagai suatu pengorbanan sumber ekonomi yang akan memberikan keuntungan atau manfaat pada saat ini menurut (Daljono, 2004).

Dapat disimpulkan bahwa biaya merupakan suatu pengorbanan sumber daya ekonomi untuk mencapai tujuan tertentu yang bermanfaat. Biaya-biaya dari suatu pengorbanan dibentuk oleh nilai dari banyaknya kapasitas produksi yang diperlukan untuk memproduksi barang-

barang. Dengan kata lain, biaya menjadi komponen utama dalam perhitungan HPP, yang berfungsi sebagai patokan minimal harga jual agar perusahaan tidak mengalami kerugian.

### **Klarifikasi Biaya**

Klasifikasi biaya diperlukan untuk mengembangkan data biaya yang dapat membantu manajemen dalam mencapai tujuannya. Manajemen dalam mengelola perusahaan atau departemennya memerlukan data biaya yang akurat, karena biaya yang akurat memungkinkan dapat ditetapkannya harga pokok produk secara teliti dan tepat (Budiartha, 2016).

Klasifikasi biaya adalah suatu proses mengatur semua elemen biaya yang ada secara sistematis ke dalam golongan-golongan tertentu yang lebih ringkas untuk memberikan informasi yang lebih ringkas dan penting Menurut (Badriah & Nurwanda, 2019). Untuk menentukan harga pokok secara teliti, maka biaya perlu diklasifikasikan sehingga dapat dipisahkan antara biaya produksi dan yang bukan biaya produksi. Menurut (Bahri & Rahmawaty, 2019) mengklasifikasikan tindakan yang berkaitan dengan pengeluaran sebagai berikut:

- a. Biaya Tetap (*Fixed Cost*)
- b. Biaya Variabel (*Variable Cost*)
- c. Biaya Campuran (*Mixed Cost*)

Biaya yang tidak berubah secara keseluruhan saat aktivitas bisnis meningkat atau menurun sepanjang kapasitas normal disebut biaya tetap. Biaya yang meningkat secara keseluruhan sehubungan dengan peningkatan aktivitas bisnis dan menurun secara keseluruhan sehubungan dengan penurunan aktivitas bisnis disebut biaya variabel. Dan biaya campuran adalah biaya yang menunjukkan sifat biaya tetap dan variabel.

Biaya yang secara keseluruhan berubah sebanding dengan aktivitas atau volume produksi dalam rentang yang relevan tetapi tetap per unit disebut biaya variabel. Biaya tetap didefinisikan sebagai biaya yang secara total tetap dalam rentang relevan, atau rentang relevan, tetapi berubah secara individual. Dan biaya campuran adalah biaya yang terdiri dari biaya tetap dan variabel.

Sedangkan menurut (Dunia & Abdullah, 2019) mengatakan bahwa tiga istilah yang umum yang digunakan untuk menggambarkan biaya manufaktur adalah biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *Overhead* pabrik sebagai berikut:

- a. Biaya bahan baku langsung (*direct material costs*) merupakan biaya perolehan dari seluruh bahan baku langsung yang menjadi bagian utama dari sebuah barang jadi. Bahan baku langsung adalah bahan baku yang dapat ditelusuri secara mudah dan ekonomis ke objek biaya, misalnya ke barang jadi.
- b. Biaya tenaga kerja langsung (*direct labour costs*) adalah gaji atau upah yang dibayarkan untuk semua tenaga kerja yang terlibat secara langsung dalam proses produksi untuk menghasilkan barang jadi.
- c. Biaya *Overhead* pabrik (*factory Overhead*) adalah semua biaya untuk memproduksi suatu produk selain biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung.

### **Harga Pokok Produksi**

Harga pokok produksi merupakan total biaya yang dikeluarkan selama proses produksi hingga produk masuk ke persediaan barang jadi dalam jangka waktu tertentu. Biaya produksi, juga dikenal sebagai biaya produksi, adalah biaya yang terlibat dalam proses manufaktur suatu produk, yang terdiri dari bahan langsung, tenaga kerja langsung, dan *Overhead* pabrik menurut (Bahri & Rahmawaty, 2019). Tujuan dan keuntungan harga pokok produksi adalah sebagai berikut:

#### ***Sebagai Dasar dalam Penetapan Harga Jual***

Biaya produksi dihitung untuk jangka waktu tertentu untuk menghasilkan informasi tentang biaya produksi persatuan produk. Biaya produksi per unit adalah salah satu data yang dipertimbangkan untuk menentukan harga jual produk.

#### ***Sebagai Alat untuk Menilai Efisiensi Proses Produksi***

Dalam proses produksi, informasi biaya produksi yang dikeluarkan dalam jangka waktu tertentu digunakan untuk memastikan apakah total biaya produksi yang dikeluarkan sesuai dengan yang diperhitungkan sebelumnya. Dalam kasus ini, informasi biaya produksi digunakan untuk membandingkan antara apa yang direncanakan dan apa yang dilakukan.

#### ***Sebagai Alat untuk Memantau Realisasi Biaya Produksi***

Jika rencana produksi untuk jangka waktu tertentu telah ditetapkan, manajemen memerlukan informasi tentang biaya produksi yang sebenarnya dikeluarkan selama pelaksanaannya. Akibatnya, akuntansi biaya digunakan untuk mengumpulkan informasi tentang biaya produksi yang dikeluarkan dalam jangka waktu tertentu untuk memastikan apakah proses produksi benar-benar menghabiskan semua biaya produksi yang dipertimbangkan sebelumnya.

### ***Untuk Menentukan Laba atau Periodik***

Laba atau rugi bruto dapat dihitung dengan membandingkan biaya produksi produk dengan harga jualnya. Untuk menentukan kontribusi produk dalam menutup biaya non-produksi dan menghasilkan laba atau rugi, diperlukan data laba atau rugi bruto.

### ***Menilai dan Menentukan Harga Pokok Persediaan Proses yang Disajikan dalam Neraca.***

Saat manajemen diminta untuk membuat pertanggungjawaban secara berkala, mereka harus menyajikan laporan keuangan, termasuk neraca dan laporan laba rugi persediaan. Laporan ini harus mencakup harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses.

### **Komponen Harga Jual**

#### ***Cost of Good Sold (Harga Pokok Penjualan)***

Semua bentuk pengeluaran yang terkait dengan harga jual dari barang yang dijual oleh pemilik usaha dalam penelitian ini yaitu harga kopi secara umum terdiri dari penggunaan bahan baku biaya tenaga kerja langsung, *Overhead*, penggunaan persediaan barang jadi.

#### ***Expenses (Biaya Operasional)***

Biaya ini merupakan semua biaya pengeluaran yang tidak dipengaruhi oleh besar atau tidaknya produk yang dihasilkan, misalnya biaya gaji pegawai, biaya telfon, dan sebagainya.

#### ***Tax (Pajak)***

Pajak yang diperhitungkan adalah pajak penghasilan badan (PPH Badan) dan PPn atas pembelian bahan baku atau lainnya. Biaya pajak seperti retribusi, bea masuk, bea materai, dan PPn pembelian bahan baku, dan pajak-pajak lainnya sudah termasuk ke dalam perhitungan *cost expense*.

#### ***Intereset (Biaya Bunga)***

Apabila modal yang digunakan merupakan pinjaman, maka bunga dari pinjaman tersebut dapat di masukkan dalam struktur harga jual.

#### ***Profit Margin (Laba)***

Setiap usaha tentu memiliki tujuan utama yaitu untuk memperoleh laba atau keuntungan, oleh karena itu pemilik usaha memasukkan unsur profit margin ke dalam perhitungan harga jual atas produk yang dimiliki.

### **Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penetapan Harga Jual**

Dalam menetapkan harga jual di pasaran, perusahaan harus mempertimbangkan faktor-faktor berikut menurut Lestari & Permana, (2021) di antaranya adalah:

#### ***Strategi Pemasaran yang Dijalankan oleh Perusahaan***

Faktor pertama yang mempengaruhi manajemen harga adalah soal strategi pemasaran. Semakin baik strategi pemasaran yang dilakukan oleh sebuah perusahaan, akan memungkinkan

pihak perusahaan untuk menyajikan tawaran harga yang lebih ramah kepada konsumen. Laba akan tertutupi dari kemampuan dan strategi pemasaran kreatif yang dijalankan oleh pihak perusahaan. Kreativitas merupakan modal untuk mampu bersaing lebih baik di tengah pasar. Namun apabila pemasaran yang dilakukan tidak maksimal dan tidak menggunakan cara-cara baru, langkah yang dilakukan adalah dengan upaya peningkatan harga jual. Hal ini tentunya akan sedikit berdampak kepada minat konsumen terhadap produk atau layanan jasa yang ditawarkan.

### ***Kualitas dan Inovasi Produk***

Di dalam manajemen harga, faktor kualitas dan inovasi produk perusahaan menjadi salah satu faktor penting yang akan mempengaruhi kebijakan dalam menetapkan harga jual. Apabila perusahaan yakin bahwa kualitas produknya berada di atas rata-rata dengan tawaran inovasi yang cukup baik, maka perusahaan bisa menetapkan harga jual yang lebih tinggi dari harga pasar. Hal tersebut tentunya juga bertujuan untuk menutupi biaya produksi yang dikeluarkan untuk menghasilkan sebuah produk berkualitas.

### ***Harga Pesaing***

Faktor yang mempengaruhi manajemen harga jual yang selanjutnya adalah harga dari produk saingan. Semakin tinggi tingkat persaingan harga, maka akan semakin sulit bagi perusahaan menetapkan harga yang menguntungkan bagi perusahaan. Akibatnya perusahaan dituntut lebih kreatif untuk mencari pasar atau area penjualan baru dengan tingkat pesaing yang masih rendah. Harga pesaing jika tidak diperhatikan maka akan berdampak pada tidak lakunya produk di pasaran.

### ***Ketersediaan Serta Jumlah Harga dari Produk Pengganti***

Hal lain yang perlu diperhatikan dalam manajemen harga penjualan adalah ketersediaan serta jumlah harga produk pengganti yang ada. Produk pengganti ini adalah pesaing. Semakin banyak tingkat ketersediaan jumlah barang pengganti serta harganya yang juga terjangkau oleh konsumen, artinya perusahaan harus semakin bisa menekan harga jual agar mampu bersaing dengan produk-produk di pasaran.

Strategi penetapan harga menjadikan tantangan yang semakin meningkat bagi banyak perusahaan, karena regulasi, informasi dari pembeli, persaingan global yang ketat, pertumbuhan pasar yang lambat dan peluang perusahaan untuk meningkatkan posisi pasarnya. Pada akhirnya, harga berdampak pada kinerja keuangan dan berpengaruh penting pada nilai penempatan posisi merek di benak pelanggan. Harga juga bisa menjadi sebuah cerminan kualitas produk manakala pelanggan sulit mengevaluasi produk yang kompleks.

### 3. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu deskriptif kuantitatif yaitu metode penelitian yang dapat dilakukan dengan mendeskripsikan biaya-biaya produksi dalam harga pokok produksi dengan menganalisis suatu objek penelitian. Data primer dalam penelitian ini yaitu data yang diperoleh langsung melalui wawancara dengan pemilik usaha kopi Sarah Jaya, Kecamatan Rantepao, Kabupaten Toraja Utara. Sementara itu data skunder dalam penelitian ini yaitu data yang bersumber dari laporan keuangan yang dimiliki oleh pemilik usaha kopi Sarah Jaya.

Untuk menganalisis dan mengetahui masalah harga pokok produksi dan penentu harga jual pada usaha mandiri Kopi Sarah Jaya, Kecamatan Rantepao, Kabupaten Toraja Utara, maka penulis menggunakan Teknik analisis data dengan menggunakan metode *full costing*. Metode *full costing* memperhitungkan biaya tetap karena biaya ini dianggap melekat pada biaya pokok persediaan baik barang jadi maupun pesedian barang dalam proses belum terjual dan dianggap harga pokok penjualan jika produk terdsebut sudah habis terjual. Dengan demikian biaya produksi menggunakan metode *full costing* terdiri dari unsur biaya yaitu sebagai berikut:

Biaya bahan baku	xxx	
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx	
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	xxx	
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	xxx	+
Harga Produksi	xxx	

Untuk menghitung harga pokok produksi per unit menurut (Mulyadi, 2016), dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Harga Pokok Produksi} = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Total Produksi}}$$

Sementara itu untuk menghitung penentuan harga jual pada usaha yang diteliti dalam penelitian ini dengan menggunakan metode *full costing* menurut (Amalia, 2020), dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Harga Jual} = \text{Harga Pokok Produksi} + \text{Biaya Non Produksi} + \text{Laba Yang Diharapkan}$$

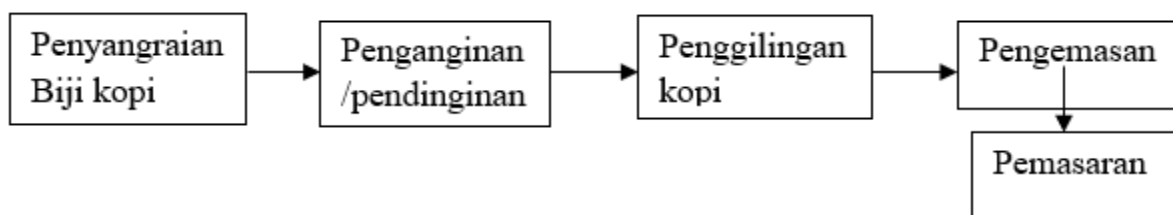
Hasil dan Pembahasan

#### 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

##### Hasil

Usaha Sarah Jaya adalah perusahaan yang bergerak dibidang produksi kopi bubuk merek Kopinta, dengan berbahan dasar kopi biji jenis Robusta dan Arabica. Usaha Kopinta ini mulai beroperasi pada tahun 2011. Kopi Robusta dipilih sebagai objek penelitian karena memiliki tingkat adaptasi yang lebih tinggi terhadap kondisi lingkungan, produktivitas yang lebih besar, serta kandungan senyawa bioktif khususnya kafein dan asam klorogenat yang lebih tinggi dibandingkan kopi Arabica selain itu, Robusta merupakan jenis kopi yang dominan dibudidayakan dan dikonsumsi di Indonesia, sehingga hasil penelitian memiliki relevansi praktis yang lebih besar bagi pengembangan ilmu pengetahuan, industri kopi, dan peningkatan kesejahteraan petani. Dengan mempertimbangkan masih terbatasnya kajian mendalam terhadap kopi Robusta dibandingkan Arabica, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi ilmiah sekaligus nilai tambah bagi pemanfaatan dan peningkatan kualitas kopi Robusta.

Proses produksi kopi bubuk pada usaha Kopi Sarah Jaya dapat dilihat pada gambar berikut ini :



**Gambar 1.** Proses produksi kopi bubuk Usaha Kopi Sarah Jaya.

Gambar tersebut menunjukkan proses produksi kopi biji hingga menjadi kopi bubuk siap saji, dimana proses pertama yaitu kopi biji yang telah dibeli dari pemasok yang sudah bersih dan telah disortir, kemudian disangrai menggunakan mesin penggoreng atau penyangrai dan menggunakan teknik tersendiri. Nilai susut biji kopi setelah di sangrai untuk sedangkan nilai susut biji kopi Robusta 25%

Proses yang kedua yaitu setelah kopi biji matang, kopi kemudian di angkat dan dianginkan sampai dingin, kopi kemudian di giling dengan mesin penggiling, kopi digiling hingga menjadi bubuk dan halus. Dan proses yang terakhir yang pengemasan, kopi bubuk tersebut dikemas ke dalam kemasan yang sudah disiapkan (1 kg, 0,5 kg dan 0,25kg) adapun sebagian kopi bubuk yang tidak dikemas, ditempatkan di dalam sebuah wadah dan menyiapkan takaran yang sesuai dengan kemasan yang telah diisi dengan kopi bubuk.

**Perhitungan Harga Pokok Produksi menggunakan metode Full Costing Pada Usaha Kopi Sarah Jaya 2024**

Untuk menghitung biaya harga pokok produksi kopi diperlukan beberapa unsur biaya yang ada pada usaha kopi Sarah Jaya. Unsur biaya yang ada pada usaha kopi Sarah Jaya pada tahun 2024 dapat diuraikan sebagai berikut:

- a. Biaya Bahan Baku
- b. Biaya Tenaga Kerja
- c. Biaya Overhead Pabrik Variabel
  - 1) Biaya Bahan Penolong
- d. Biaya *Overhead* Pabrik Tetap
  - 1) Biaya Penyusutan Mesin
  - 2) Biaya Listrik

Berdasarkan informasi dari pemilik usaha kopi Sarah Jaya maka rincian besarnya biaya adalah sebagai berikut:

**Biaya Bahan Baku**

biaya bahan baku merupakan bahan yang dapat ditelusuri dengan mudah dan akurat kebarang jadi, menurut Riwayadi (2014) bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian elemen produk jadi, menurut Mulyadi (2015). Jadi bahan baku yang digunakan dalam memproduksi kopi bubuk pada usaha Sarah Jaya adalah biji kopi Robusta dan Arabica. Bahan baku tersebut didapatkan dari pemasok, kopi yang di beli oleh pemilik usaha Sarah Jaya merupakan biji kopi yang sudah bersih dengan harga beli Rp 66.000/ kg untuk dibulan Januari, Febuari, Maret, April, Mei, Juni, Juli, Agustus, sedangkan dibulan September, Oktober senilai Rp 70.000/ kg dan untuk dibulan November, Desember senilai Rp 78.000/kg biji kopi Robusta, dan menggunakan bahan baku sebanyak 11.800 kg, sedangkan untuk harga per Kg kopi Robusta selama tahun 2024 Senilai Rp. 824.000 dan untuk pembelian bahan baku yang lebih rinci selama pada tahu 2024 dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 1.** Usaha Kopi Sarah Jaya Pembelian Bahan Baku Tahun 2024.

No.	Bahan Baku	Jumlah Bahan Baku Robusta (Kg)	Harga Per Kg Kopi Biji Robusta	Jumlah Harga Bahan Baku
1	Januari	1.200	Rp. 66.000	Rp. 79.200.000
2	Februari	800	Rp. 66.000	Rp. 52.800.000
3	Maret	800	Rp. 66.000	Rp. 52.800.000
4	April	800	Rp. 66.000	Rp. 52.800.000
5	Mei	900	Rp. 66.000	Rp. 59.400.000
6	Juni	1.000	Rp. 66.000	Rp. 66.000.000
7	Juli	1.100	Rp. 66.000	Rp. 72.600.000
8	Agustus	1.000	Rp. 66.000	Rp. 66.000.000

9	September	900	Rp.	70.000	Rp. 63.000.000
10	Oktober	800	Rp.	70.000	Rp. 56.000.000
11	November	1.100	Rp.	78.000	Rp. 85.800.000
12	Desember	1.400	Rp.	78.000	Rp.109.200.000
<b>Jumlah</b>		<b>11.800</b>	<b>Rp.</b>	<b>824.000</b>	<b>Rp.815.600.000</b>

Banyaknya bahan baku mentah kopi biji yang dibeli dari pemasok sebelum diolah menjadi kopi bubuk, dan setelah diolah setiap 1 kg kopi biji menghasilkan 800gram kopi bubuk Robusta. Harga rata-rata per Kg kopi bubuk Robusta selama tahun 2024 senilai Rp. 68.667.

Tabel berikut ini akan memaparkan tentang besarnya jumlah kopi biji setelah diolah menjadi kopi bubuk :

**Tabel 2.** Usaha Kopi Sarah Jaya Produksi Kopi Bubuk Tahun 2024.

No	Bulan	Banyaknya Produksi Kopi Bubuk Robusta (kg)	Harga Per Kg Kopi Bubuk Robusta	Jumlah Harga Penjualan Kopi Bubuk Robusta
1	Januari	900	Rp. 90.000	Rp. 81.000.000
2	Februari	600	Rp. 90.000	Rp. 54.000.000
3	Maret	600	Rp. 90.000	Rp. 54.000.000
4	April	600	Rp. 90.000	Rp. 54.000.000
5	Mei	675	Rp. 90.000	Rp. 60.750.000
6	Juni	750	Rp. 90.000	Rp. 67.500.000
7	Juli	825	Rp. 90.000	Rp. 74.250.000
8	Agustus	750	Rp. 90.000	Rp. 67.500.000
9	September	675	Rp. 100.000	Rp. 67.500.000
10	Oktober	600	Rp. 100.000	Rp. 600.000.000
11	November	825	Rp. 130.000	Rp. 107.250.000
12	Desember	1.050	Rp. 130.000	Rp. 136.500.000
<b>Jumlah</b>		<b>8.850</b>	<b>Rp. 1.180.000</b>	<b>Rp. 1.424.250.000</b>

Adapun biaya bahan baku yang akan di keluarkan pada tahun 2024 dapat dilihat pada tabel berikut ini :

**Tabel 3.** Usaha Kopi Sarah Jaya Biaya Bahan Baku Tahun 2024.

No	Bahan Baku	Jumlah bahan Baku/ Tahun	Harga Bahan Baku/ Tahun (Rp)	Jumlah Biaya Bahan Baku/ Tahun (RP)
1	Kopi Biji Robusta	11.800	824.000	815.600.000
<b>Jumlah</b>				<b>815.600.000</b>

Sumber : Usaha Kopi Sarah Jaya 2024 (Data Primer)

Pada tabel tersebut usaha Kopi Sarah Jaya menggunakan bahan baku selama tahun 2024 sebanyak 11.800 kg kopi biji Robusta, dan untuk harga per kg bahan baku sealama tahun 2024 senilai Rp 824.000 dan jumlah biaya bahan baku selama tahun 2024 senilai Rp 815.600.000

### ***Biaya Tenaga Kerja Langsung***

Biaya tenaga kerja langsung yaitu tenaga kerja yang terlibat secara langsung dalam proses produksi. Pada usaha Kopi Sarah Jaya mempunyai empat orang karyawan yang terlibat langsung dalam proses produksi.

Berikut ini adalah uraian mengenai biaya tenaga kerja langsung yang dikelurkan oleh Usaha Kopi Sarah Jaya selama tahun 2024 :

**Tabel 4.** Usaha Kopi Sarah Jaya Biaya Tenaga Kerja Langsung Tahun 2024.

No	Tenaga Kerja	Kegiatan	Biaya Tetap/ Bulan	Total Biaya Tetap/Tahun
1	Papang	Penyangrai Kopi	Rp. 1.500.000	Rp. 18.000.000
2	Agus	Stok Produk Kopi	Rp. 2.000.000	Rp. 24.000.000
3	Jingga	Pengemasan, Penggilingan Kopi	Rp. 1.000.000	Rp. 12.000.000
4	Eni	Kualitas Kopi	Rp. 1.000.000	Rp. 12.000.000
<b>Total</b>			<b>Rp. 5.500.000</b>	<b>Rp. 66.000.000</b>

Sumber: Usaha Kopi Sarah Jaya tahun 2024 (data Primer)

Biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan oleh usaha Kopi Sarah Jaya dalam satu tahun memproduksi kopi bubuk pada tahun 2024 yaitu senilai Rp. 66.000.000, sedangkan untuk biaya gaji yang dikeluarkan per bulannya senilai Rp. 5.500.000

### **Biaya Overhead Pabrik**

Biaya *Overhead* pabrik adalah biaya produksi yang tidak dapat dibebankan secara langsung pada hasil produksi kopi bubuk. Biaya *Overhead* pabrik dapat dibedakan menjadi dua golongan yaitu, Biaya *Overhead* Pabrik Variabel dan Biaya *Overhead* Pabrik Tetap. Dalam produksi kopi bubuk pada usaha Sarah Jaya baik biaya *Overhead* pabrik tetap maupun biaya *Overhead* pabrik variabel dapat dilihat dalam table sebagai berikut :

#### Biaya *Overhead* Pabrik Tetap

Biaya *Overhead* Pabrik Variabel adalah biaya yang jumlah totalnya akan berubah secara sebanding (*proporsional*) dengan perubahan volume kegiatan. Berdasarkan analisis yang telah dilakukan oleh peneliti, terdapat beberapa jenis biaya yang tidak termasuk ke dalam biaya produksi secara langsung yang digunakan oleh usaha Sarah Jaya. Biaya yang digunakan tersebut dapat dilihat dalam table berikut :

**Tabel 5.** Usaha Sarah Jaya Biaya *Overhead* Pabrik Variabel Tahun 2024.

No	Jenis Biaya	Jumlah Pemakaian per tahun	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Kantong Plastik hitam	240 bks	8.000	1.920.000
2	Kemasan Kopi	170 bks	5.000	850.000
3	Stiker	12 bln	150.000/m	1.800.000
4	Tabung Gas	115 tabung	30.000	3.450.000
5	Listrik	12 bulan	400.000	4.800.000
<b>Jumlah</b>				<b>12.820.000</b>

Sumber: Usaha Kopi Sarah Jaya 2024 (primer)

Biaya *Overhead* pabrik variabel yang digunakan usaha kopi Sarah Jaya tahun 2024 sebesar Rp. 12.820.000. Dimana selama proses produksi kopi pemilik usaha memerlukan biaya bahan penolong yaitu kantong plastik hitam sebagai tempat untuk mempermudah penjualan, kantong plastik hitam yang digunakan 1 bungkus berisi 100 lembar dan selama satu tahun menghabiskan 240 bungkus plastik hitam selain itu bahan penolong lainnya adalah kemasan kopi yang digunakan sebagai wadah kopi untuk mempermudah penjualan, dan selama satu

tahun menghabiskan 170 bungkus. Selain itu ada bahan penolong lainnya adalah stiker sebagai logo kopi yang didesain oleh usaha Kopi Sarah Jaya, untuk mempermudah usaha menerbitkan kopi, selama satu tahun 12 bulan menghabiskan 12 meter stiker. Selain itu bahan penolong berikutnya adalah tabung gas yang digunakan sebagai bahan bakar penggoreng dan sangrai kopi selama 1 tahun 12 bulan menghabiskan 115 tabung gas. Usaha Kopi Sarah Jaya juga menggunakan listrik dalam proses produksi kopi sebagai penerangan, menjalankan kipas angin untuk proses pendinginan kopi.

### ***Biaya Overhead Pabrik tetap***

Biaya *Overhead* pabrik tetap adalah bagian dari biaya *Overhead* manufaktur yang jumlah totalnya tidak berubah meskipun volume produksi atau tingkat aktivitas pabrik berubah dalam rentang aktivitas tertentu. Adapun biaya *Overhead* pabrik tetap pada usaha kopi Sarah Jaya yaitu biaya-biaya penyusutan aktiva dan biaya pembayaran pajak.

Selama menjalankan usahanya, pemilik usaha kopi Sarah Jaya membayar pajak. Resmi (2011) mengemukakan bahwa pajak adalah iuran rakyat kepada kas negara berdasarkan undang-undang (yang dapat dipaksakan) dengan tidak mendapat jasa timbal balik yang langsung dapat ditunjukkan, dan digunakan untuk membayar pengeluaran umum. Usaha Kopi Sarah Jaya sendiri mengeluarkan biaya untuk pajak yang dibayar dalam satu tahun sebesar Rp 400.000.

Dalam kegiatan operasional suatu usaha tentunya memerlukan peralatan atau alat produksi dalam melakukan proses produksi, peralatan yang digunakan dapat dikategorikan sebagai asset atau aktiva karena merupakan barang berwujud yang memiliki pengusaha yang bersifat permanen dan digunakan dalam proses kegiatan operasional perusahaan, bukan untuk diperjual belikan. Dapat dikatakan sebagai aset tetap jika memiliki karakteristik seperti:

- a. Memiliki bentuk fisik (berwujud)
- b. Dimiliki dan digunakan oleh suatu Perusahaan dalam kegiatan operasi
- c. Tidak dimaksudkan untuk dijual sebagai bagian dari kegiatan operasi

Dalam proses produksi pemilik usaha kopi Sarah Jaya menggunakan beberapa mesin dalam memproduksi kopi bubuk, diantaranya satu mesin sangrai dengan kapasitas 50 kg yang digunakan untuk menyangrai atau menggoreng kopi biji, dua mesin penggiling kopi biji yang digunakan untuk menggiling kopi biji menjadi kopi bubuk, satu mesin timbangan yang digunakan untuk menimbang yang digunakan untuk menimbang kopi biji sebelum di sangrai dan digunakan untuk menimbang kopi bubuk yang akan dikemas dan dijual. Terdapat juga dua mesin kipas angin yang digunakan untuk mendinginkan kopi biji setelah disangrai. Untuk melihat aktiva yang lebih rinci dapat dilihat dalam table berikut ini :

**Tabel 6.** Usaha Sarah Jaya Daftar Aktiva Tetap.

No	Jenis Aktiva Tetap	Harga Perolehan (Rp)	Umur Ekonomis	Nilai Residu (Rp)
1	1 Mesin sangrai kopi kapasitas 50 kg	15.000.000	15 tahun	500.000
2	2 Mesin penggiling kopi biji	14.000.000	5 tahun	300.000
3	1 Mesin timbang	750.000	15 tahun	-
4	2 Kipas angin	3.000.000	3 tahun	-

Sumber: Usaha Kopi Sarah Jaya tahun 2024 (data diolah 2025)

Dari tabel tersebut kita dapat melihat daftar aktiva yang digunakan pada usaha kopi Sarah Jaya Dimana harga perolehan adalah total biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha dalam kegiatannya untuk memiliki aset tetap sampai aset tersebut siap untuk digunakan, Adapun umur ekonomis adalah suatu priode waktu yang diharapkan selama asset tetap memberikan kontribusi bagi pemiliknya, dan nilai residu adalah nilai jual Kembali pada sebuah barang atau asset yang sudah habis masa fungsinya atau manfaatnya terhadap suatu usaha tidak ada lagi.

Berdasarkan daftar aktiva yang telah diuraikan dalam table 4.6 maka berikut ini adalah uraian biaya penyusutan mesin yang digunakan oleh usaha kopi Sarah Jaya dengan menggunakan metodr garis lurus menurut (Warren, 2015) dengan rumus:

$$\text{Penyusutan} = \frac{\text{Harga Prolehan} - \text{Nilai Residu}}{\text{Umur Ekonomis}}$$

- a. terdapat 1 msin Sangari kopi atau mesin penggoreng kopi dengan kapasitas 50 kg dengan harga perolehan Rp.15.000.000 dan umur ekonomis 15 tahun tanpa nilai sisa.

$$\begin{aligned} \text{Penyusutan} &= \frac{\text{Harga Prolehan} - \text{Nilai Residu}}{\text{Umur Ekonomis}} \\ &= \frac{\text{Rp.15.000.000} - \text{Rp.500.000}}{15 \text{ tahun}} \\ &= \text{Rp } 966.666 \end{aligned}$$

Dengan demikian biaya pemeliharaan mesin dengan kapasitas 50 kg sebesar Rp 966.666

- b. Terdapat 2 mesin penggilingan kopi (grinder) dengan harga perolehan Rp.14.000.000 dan umur ekonomis 5 tahun

$$\begin{aligned} \text{Penyusutan} &= \frac{\text{Harga Prolehan} - \text{Nilai Residu}}{\text{Umur Ekonomis}} \\ &= \frac{\text{Rp.14.000.000} - \text{Rp.300.000}}{5 \text{ tahun}} \\ &= \text{Rp.2.740.000:2} \\ &= \text{Rp.1.370.000} \end{aligned}$$

Jadi biaya pemeliharaan untuk 2 mesin penggiling kopi yaitu Rp.1.370.000

- c. Terdapat 1 mesin timbangan kopi bubuk yang digunakan dengan harga perolehan Rp.750.000 dan nilai ekonomis 15 tahun tanpa nilai sisa.

$$\text{Penyusutan} = \frac{\text{Harga Prolehan} - \text{Nilai Residu}}{\text{Umur Ekonomis}}$$

$$= \frac{\text{Rp.750.000}-0}{15 \text{ tahun}}$$

$$= \text{Rp.50.000}$$

Jadi biaya pemeliharaan untuk 1 mesin timbang kopi sebesar Rp.50.000

- d. Terdapat 2 mesin kipas angin lintai yang digunakan untuk mendinginkan kopi setelah disangrai. Harga perolehan pada mesin kipas angin tersebut adalah Rp.3.000.000 dan umur ekonomis 3 tahun.

$$\text{Penyusutan} = \frac{\text{Harga Prolehan}-\text{Nilai Residu}}{\text{Umur Ekonomis}}$$

$$= \frac{\text{Rp.3.000.000}-0}{3 \text{ tahun}}$$

$$= \text{Rp.1.000.000} : 2$$

$$= \text{Rp.500.000}$$

Jadi biaya pemeliharaan untuk 2 mesin kipas angin untuk mendinginkan kopi sebesar Rp.500.000

Berdasarkan uraian diatas, maka di bawah ini dapat dilihat penyajian total pemeliharaan aktiva tetap yang ada pada usaha kopi Sarah Jaya.

**Tabel 7.** Usaha Sarah Jaya Total Penyusutan Aktiva Tetap Tahun 2024.

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Mesin-mesin	2.886.666
<b>Jumlah</b>		<b>2.886.666</b>

Sumber: Usaha Kopi Sarah Jaya 2024 (Data diolah 2025).

Jadi, biaya pemeliharaan mesin-mesin pada usaha kopi Sarah Jaya di mana mesin yang di gunakan sebanyak 6 mesin dengan jumlah biaya pemeliharaan sebesar Rp 2.886.666 karena biaya penyusutan aktiva sudah diketahui maka berikut ini akan disajikan mengenai biaya *Overhead* tetap.

**Tabel 8.** Usaha Sarah Jaya Biaya *Overhead* Pabrik Tetap Tahun 2024.

No	Uraian	Jumlah
1	Biaya penyusutan aktiva	2.886.666
2	Pajak	400.000
<b>Jumlah</b>		<b>3.286.666</b>

Sumber: Usaha Kopi Sarah Jaya 2024 (Data diolah 2025)

Jadi, jumlah biaya *Overhead* pabrik pabrik tetap pada usaha Sarah Jaya tahun 2024 sebesar Rp 3.286.666 yang terdiri dari biaya penyusutan aktiva Rp 2.886.666 dan pajak bangunan untuk tempat pendirian usaha sebesar Rp 400.000 per tahunnya. Setelah biaya *Overhead* pabrik telah diketahui, maka berikut ini tabel BOP pada usaha kopi Sarah Jaya tahun 2024.

**Tabel 9.** Usaha Sarah Jaya Total Biaya *Overhead* Pabrik Tahun 2024.

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Biaya <i>Overhead</i> pabrik variabel	12.820.000
2	Biaya <i>Overhead</i> pabrik tetap	3.320.000
<b>Jumlah</b>		<b>15.706.666</b>

Sumber: Usaha Kopi Sarah Jaya 2024 (Data diolah)

Jadi, total biaya *Overhead* pabrik pada usaha kopi Sarah Jaya pada tahun 2024 adalah sebesar Rp 15.706.666

### **Biaya Produksi**

Menurut (Sodikin, 2025) biaya produksi merupakan biaya yang digunakan untuk memperoleh biaya bahan baku dan mengubah menjadi produk selesai dan siap untuk dipasarkan atau dijual. Biaya produksi terdiri dari beberapa elemen biaya, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *Overhead* pabrik. Tabel berikut ini akan menguraikan tentang uraian biaya produksi yang telah ditentukan.

**Tabel 10.** Usaha Sarah Jaya Total Biaya Produksi Tahun 2024.

No	Jenis Biaya	Total (Rp)
1	Biaya bahan baku langsung	815.600.000
2	Biaya tenaga kerja langsung	66.000.000
3	Biaya <i>Overhead</i> pabrik variabel	12.820.000
4	Biaya <i>Overhead</i> pabrik tetap	3.286.666
<b>Jumlah</b>		<b>897.706.666</b>

Sumber: Usaha Kopi Sarah Jaya 2024 (Data diolah)

Jadi, berdasarkan perhitungan tabel 4.10 maka total biaya produksi usaha kopi Sarah Jaya untuk Robusta tahun 2024 sebesar Rp 892.377.266 dimana biaya ini merupakan jumlah biaya dari elemen biaya produksi yang telah diperhitungkan.

### **Biaya Non Produksi**

Secara umum biaya non produksi adalah biaya yang berkaitan dengan fungsi desain, pengembangan, pemasaran, distribusi, layanan pelanggan dan administrasi umum. Yang termasuk dalam biaya non produksi yaitu biaya penjualan yang mencakup biaya pemasaran, distribusi, layanan pelanggan, dan administrasinya. Pada usaha kopi Sarah Jaya tidak menggunakan biaya non produksi karena pada usaha kopi Sarah Jaya tidak memerlukan biaya pada fungsi desain, pengembangan, pemasaran, distribusi, layanan pelanggan dan administrasi umum, karena pengusaha melakukan penjualan pada kiosnya sendiri dan tidak melakukan penjualan pada kios orang lain dan biaya yang dikeluarkan di tempat penjualan hanya pajak yang tidak dikategorikan sebagai biaya non produksi.

### ***Analisis Penetapan Harga Pokok Produksi***

Setelah melakukan perhitungan semua biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya *Overhead* pabrik pada usaha Sarah Jaya, selanjutnya menentukan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* menurut (Mulyadi, 2015).

Perhitungan harga pokok produksi pada usaha Sarah Jaya pada tahun 2024 adalah sebagai berikut :

Perhitungan harga pokok produksi untuk Robusta

Biaya Bahan Baku	Rp. 815.600.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 66.000.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	Rp. 12.820.000
<u>Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap</u>	<u>Rp. 3.286.666 +</u>
Biaya Produksi	Rp. 897.706.666

Total biaya produksi yang digunakan oleh usaha kopi Sarah Jaya untuk memproduksi kopi bubuk Robusta senilai Rp 892.377.266 pada tahun 2024. Sementara itu untuk mengetahui besarnya biaya harga pokok produksi adalah sebesar :

$$\begin{aligned} \text{Harga Pokok Produksi} &= \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Total Produk (kg)}} \\ &= \frac{\text{Rp } 897.706.666}{8.850 \text{ kg}} \\ &= \text{Rp } 101.435 \text{ kg} \end{aligned}$$

Berdasarkan hasil perhitungan yang telah di paparkan di atas besarnya biaya harga pokok produksi Robusta pada usaha kopi Sarah Jaya adalah senilai Rp 101.435 per kg

### **Penetapan Harga Jual Pada Usaha Sarah Jaya**

Dalam menentukan harga jual dapat dihitung dengan menambahkan total biaya produksi dengan biaya non produksi serta laba yang diharapkan dengan presentase 15%. Maka perhitungan harga jual dapat dilihat sebagai berikut:

Harga jual kopi bubuk Robusta menggunakan metode full costing

*Harga Jual*

$$\begin{aligned} &= \frac{\text{Biaya Produksi} + \text{Biaya Non Produksi} + \text{Laba yang dihaarapkan}}{\text{Total Produksi dalam 1 tahun}} \\ &= \frac{\text{Rp } 897.706.666 + 0 + 15\%}{8.850} \\ &= \frac{\text{Rp } 1.032.362.665}{8.850} \\ &= \text{Rp } 116.651 \text{ per kg} \end{aligned}$$

Dengan demikian berdasarkan uraian di atas dapat diketahui harga jual kopi bubuk Robusta per kg senilai Rp 116.651 per kg dengan biaya produksi senilai Rp 101.435 per kg, dengan perhitungan harga jual yaitu total biaya produksi ditambah dengan biaya non produksi serta laba yang diharapkan dibagi dengan jumlah produksi dalam satu tahunnya.

### **Pembahasan**

Berdasarkan hasil analisis harga pokok produksi pada usaha kopi Sara Jaya, dapat diketahui bahwa dalam kegiatan produksi kopi bubuk, selama proses produksi usaha ini mengeluarkan beberapa biaya diantaranya biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung Dimana dua orang pekerja dalam proses produksi yaitu pimpinan selaku pemilik usaha yang secara langsung berperan dalam produksi kopi bubuk dan mengenai langsung dalam proses penjualan, dan empat karyawan yang berperan dalam berproses produksi kopi bubuk pada usaha Sarah Jaya, biaya *Overhead* pabrik tetap dan biaya *Overhead* pabrik variabel. Karena selama ini pemilik usaha hanya memperhitungkan harga pokoknya hanya berdasarkan pengeluaran riil saja dan menentukan harga jual dan hanya berdasarkan sebuah pengalaman membeli dari orang lain. Oleh karena itu, untuk mengetahui dan menganalisis biaya harga pokok produksi pada usaha tersebut maka dalam penelitian ini peneliti menggunakan metode *full costing*, dengan demikian dapat diketahui jumlah biaya bahan baku yang dikeluarkan untuk memproduksi kopi bubuk Robusta selama satu tahun 2024 sebesar Rp 815.600.000 untuk biaya tenaga kerja karyawan ada empat orang sebesar Rp.66.000.000 per tahunnya, sedangkan untuk biaya *Overhead* pabrik variabel sebesar Rp.12.820.000 dan biaya *Overhead* pabrik tetap sebesar Rp.3.286.666 dan target laba yang diharapkan pemilik usaha kopi sebesar 15%. Dengan demikian berdasarkan penentuan harga jual produk dengan metode *full costing* diperoleh dengan harga jual produk Robusta sebesar Rp 116.651

Adapun perhitungan laba yang diharapkan dalam 1 tahun adalah sebagai berikut:

a. Target penjualan Robusta dalam 1 tahun

$$\begin{aligned} &= \text{Jumlah produk yang dijual} \times \text{harga jual produk} \\ &= 8.850 \times 116.651 \\ &= \text{Rp. 1.032.361.350} \end{aligned}$$

b. Keuntungan dalam Robusta selama 1 tahun

$$\begin{aligned} &= \text{Target} - \text{Pengeluaran} \\ &= \text{Rp. 1.032.361.350} - \text{Rp 892.357.266} \\ &= \text{Rp 140.004.084} \end{aligned}$$

Sementara itu kondisi yang ditemui di lapangan, pemilik usaha kopi Sarah Jaya menjual produk kopi bubuk Robusta Rp 90.000, Rp 100.000, Rp 130.000 per kg sedangkan dengan harga jual yang sudah diperhitungkan dengan metode *full costing* hanya sebesar Rp 116.651

Oleh karena itu, melihat hasil perhitungan laba yang diharapkan dan penjualan pada usaha Sarah Jaya dapat diketahui bahwa harga jual kopi bubuk Robusta yang di pasarkan lebih tinggi dari target laba yang diharapkan

Dengan demikian hasil perhitungan harga jual yang menggunakan metode *full costing* telah menjawab permasalahan pada latar belakang penelitian ini, bahwa pemilik usaha telah menjual produknya dengan harga yang lebih tinggi dibandingkan dengan harga sebenarnya

## 5. KESIMPULAN

Setelah mengadakan penelitian dan menganalisis data yang di peroleh dari usaha kopi Sarah Jaya di Kecamatan Rantepao, Kabupaten Toraja Utara, maka penulis menarik kesimpulan bahwa total harga pokok produksi pada usaha kopi Sarah Jaya hanya diperhitungkan oleh pemilik usaha berdasarkan biaya pemasukan dan pengeluaran tetap saja dan tidak memperhitungkan setiap unsur biaya. Sementara itu hasil perhitungan harga jual menggunakan metode *full costing* telah menjawab permasalahan pada latar belakang penelitian ini, bahwa pemilik usaha telah menjual produknya kopi Robusta dengan harga lebih tinggi dari harga yang dibanding dengan harga sebenarnya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin. (2016). *Perbandingan penerapan activity based costing system dengan sistem tradisional sebagai dasar penentuan harga pokok produksi (Studi kasus pada PT Wonojati Wijoyo Kediri)*.
- Agustyawati, D. (2018). Penetapan metode harga pokok proses dalam penentuan harga jual produksi kasur. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Manajemen*, 1(2), 35–43.
- Arianta, K. D., et al. (2017). Analisis perhitungan biaya produksi pada usaha mikro, kecil, dan menengah Cita Rasa Khas Bali. *E-Journal S1 Akuntansi Universitas Pendidikan Ganesha*.
- Badriah, E., & Nurwanda, A. (2019). Penerapan metode full costing dalam menentukan harga pokok produksi pembangunan rumah. *Moderat: Jurnal Ilmiah Ilmu Pemerintahan*, 5(4), 411–421.

- Basuni, M., & Iskandar, K. (2021). Analisis perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual pada Rajaswa Coffee. *Journal of Economic and Management (JECMA)*, 3(1).
- Basyir, A. (2021). *Analisis penentuan harga pokok produksi menggunakan metode full costing sebagai penentuan harga jual* [Skripsi, Universitas Gunadarma].
- Choerotunnisa, N. (2023). *Analisis perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual melalui metode cost plus pricing dengan pendekatan full costing pada UMKM Tahu Ceria Sari* [Skripsi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis].
- Dewi, N. K. (2023). *Perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing dan variable costing untuk penentuan harga jual produk VCO pada Perusahaan An.VCO di Desa Aan* [Tugas akhir, Politeknik Negeri Bali].
- Diana, K. N., & Setyowati, L. (2023). Teknik job order costing dalam perhitungan harga pokok produksi pada UD Nirwana. *Journal of Economics and Management*, 1(2), 78–85. <https://doi.org/10.55681/ecoma.v1i2.14>
- Fadli, I. N., & Ramayanti, R. (2020). Analisis perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode full costing (studi kasus pada UKM Digital Printing Prabu). *Jurnal Akuntansi*, 7(2), 148–161.
- Faradela, N., & Anggriani, I. (2022). Analisis penentuan harga pokok produksi dengan metode full costing sebagai dasar penetapan harga jual pada Usaha Tempe Makmur Yaya Tebeng Kota Bengkulu. *Jurnal Media Wahana Ekonomika*, 18(4), 516–526. <https://doi.org/10.31851/jmwe.v18i4.7445>
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2009). *Cost management: Accounting and control* (6th ed.). South-Western Cengage Learning.
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2009). *Managerial accounting* (8th ed.). South-Western.
- Harjanti, R. S., & Hetika. (2021). Analisis harga pokok produksi dan harga jual dengan metode cost plus pricing (studi kasus pada UKM Wedang Uwuh 3Gen Tegal). *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 6(1), 2541–2604.
- Herawati, A. (2022, April 12). Harga pokok produksi: Pengertian, rumus, dan contoh perhitungannya. *Kledo*. <https://kledo.co/blog/harga-pokok-produksi/>
- Hestiningsih, W. (2022). Analisis penentuan harga jual berdasarkan metode variable costing dan job order costing pada IKM Sabda Batik Ecoprint. *Journal of Finance and Accounting Studies*, 4(1), 42–51.

- Komara, A. S. B. (2016). Analisis penentuan harga pokok produksi dengan metode full costing sebagai dasar penetapan harga jual pada CV Salwa Meubel. *Jurnal Ilmiah Ilmu Ekonomi*, 18–29.
- Mahagiyani. (2017). Analisis struktur biaya produksi untuk pengendalian biaya produksi. *Journal of Applied Managerial Accounting*, 208–215. <https://doi.org/10.30871/jama.v1i2.512>
- Martusa, R., & Nasa, L. A. (2012). Penerapan biaya standar terhadap pengendalian biaya produksi: Studi kasus pada CV Sejahtera Bandung. *Jurnal Ilmiah Akuntansi*, (7), 1–20.
- Setiyawati, A. D., Afiyah, J., Dani, M. A. I., Aisah, S., Taufani, P. A., Syihab, M. R. N., & Fahriani, D. (2025). Analisis pengaruh harga pokok produksi berbasis metode variable costing terhadap penetapan harga jual pada UMKM Pisang Keju Sukodono Cabang Sidodadi. *Jurnal Riset Manajemen dan Ekonomi (JRIME)*, 3(1), 345–354. <https://doi.org/10.54066/jrime.v3i4.2872>
- Supriyono. (2010). *Akuntansi biaya: Pengumpulan biaya dan penentuan harga pokok produk* (Buku 1, Edisi ke-2). BPFPE.
- Supriyono. (2011). *Akuntansi biaya: Pengumpulan biaya dan penetapan harga pokok*. BPFPE.
- Wahono, J. M. (2016). *Implementasi penganggaran biaya produksi sebagai alat bantu dalam pengendalian biaya produksi guna pencapaian efektivitas produksi: Studi kasus pada KSM*.
- Wardoyo, D. U. (2016). Analisis perhitungan harga pokok produksi dan penentuan harga jual atas produk. *Jurnal Riset Manajemen dan Bisnis Universitas Islam Attahiriyah*, 1(2), 183–190.