

Implementasi Metode Harga Pokok Pesanan dengan Pendekatan Full Costing dalam Penentuan Harga Produk: Studi Kasus UMKM Pabrik Tahu Teratai

Ilmi Harum Maya¹

¹ Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Tidar
Email: ilmimayaw@gmail.com

Ridwan Nopriyanto²

² Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Tidar
Email: ridwan123.hm@gmail.com

Asyifa Viranita Destyna³

³ Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Tidar
Email: asyifaviranita18@gmail.com

Topan Zaini Alghani⁴

⁴ Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Tidar
Email: topanzainialghani@gmail.com

Endang Kartini Panggiarti⁵

⁵ Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Tidar
Email: endangkartini@untidar.ac.id

Abstract

This study aims to analyze the determination of cost of production using the full costing method in a daily tofu factory through a descriptive quantitative approach. Data collection was carried out systematically through direct observation of the production flow and in-depth interviews with business owners to identify all cost elements involved, ranging from raw material costs, direct labor, to factory overhead costs that are often overlooked in simple calculations. The data obtained were then quantified and calculated to compare the factory version of cost of production with standard cost accounting methods. The results of this study are expected to demonstrate the significance of using the full costing method in minimizing the risk of errors in setting selling prices and providing a more accurate basis for managerial decision making in order to increase business profitability amid competitive market competition.

Keywords: Full Costing, Cost of Production, Job Order Costing, MSME, Tofu

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing pada sebuah pabrik tahu harian melalui pendekatan kuantitatif deskriptif. Pengumpulan data dilakukan secara sistematis melalui observasi langsung terhadap alur produksi serta wawancara mendalam dengan pemilik usaha untuk mengidentifikasi seluruh elemen biaya yang terlibat, mulai dari biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, hingga biaya overhead pabrik yang sering kali terabaikan dalam perhitungan sederhana. Data yang diperoleh kemudian dikuantifikasi dan dihitung untuk membandingkan harga pokok produksi versi pabrik dengan metode akuntansi biaya yang standar. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menunjukkan signifikansi penggunaan metode full costing dalam meminimalisir risiko kesalahan penetapan harga jual serta memberikan landasan yang lebih akurat dalam pengambilan keputusan manajerial guna meningkatkan profitabilitas usaha di tengah persaingan pasar yang kompetitif.

Kata kunci: Full Costing, Harga Pokok Produksi, Harga Pokok Pesanan, UMKM, Tahu

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan tulang punggung perekonomian Indonesia yang berkontribusi signifikan terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional maupun penyerapan tenaga kerja. Berdasarkan data Kementerian Koperasi dan UKM, sektor UMKM menyumbang lebih dari 60% terhadap PDB Indonesia dan menyerap sekitar 97% dari total tenaga kerja nasional (Kemenkop UKM, 2022). Salah satu subsektor UMKM yang memiliki kontribusi nyata dalam memenuhi kebutuhan protein masyarakat adalah industri pengolahan kedelai, khususnya pabrik tahu. Tahu merupakan produk pangan berbasis kedelai yang telah menjadi bagian dari pola konsumsi masyarakat Indonesia secara lintas generasi dan kelas sosial.

Namun di balik potensi besarnya, mayoritas pelaku UMKM di sektor industri pengolahan pangan, termasuk pabrik tahu masih menghadapi permasalahan mendasar dalam pengelolaan keuangan dan akuntansi biaya. Sebagian besar pengusaha UMKM mengelola keuangan secara sederhana dan intuitif, tanpa sistem pencatatan yang terstruktur. Kondisi ini menjadikan penentuan harga pokok produksi (HPP) sebagai salah satu titik lemah yang paling kritis dalam operasional bisnis mereka. Apabila HPP tidak dihitung secara akurat dan komprehensif, maka harga jual yang ditetapkan pun berpotensi tidak mencerminkan biaya riil yang dikeluarkan, sehingga profitabilitas usaha terancam secara sistemik tanpa disadari oleh pemilik usaha.

Pabrik Tahu Teratai merupakan salah satu UMKM pengolahan kedelai yang beroperasi secara harian dengan sistem produksi berbasis pesanan (*make-to-order*). Dalam konteks ini, (Maulana et al., 2020) menyatakan bahwa untuk menentukan biaya produksi di industri berbasis pesanan, seluruh biaya bahan baku, upah tenaga kerja, dan biaya overhead dicatat secara terpisah untuk setiap pesanan tertentu sesuai dengan spesifikasi dan persyaratan yang diminta oleh pelanggan. Sistem ini mengharuskan pabrik untuk memproduksi sesuai permintaan harian dari para penjual langganan, sehingga setiap batch produksi memiliki karakteristik biaya yang spesifik dan perlu dihitung secara tersendiri. Dalam konteks ini, penentuan harga pokok produksi dengan metode harga pokok pesanan (*job order costing*) menjadi sangat relevan karena memungkinkan pabrik untuk melacak biaya secara per pesanan secara akurat.

Permasalahan yang ditemukan pada Pabrik Tahu Teratai adalah adanya kecenderungan untuk hanya memperhitungkan biaya yang bersifat langsung dan kasat mata, yaitu pembelian bahan baku kedelai dan upah harian tenaga kerja. Komponen biaya overhead pabrik seperti biaya giling, biaya masak, dan biaya penggorengan sering kali tidak dialokasikan secara penuh ke dalam perhitungan harga pokok produksi. Hal ini sejalan dengan temuan (Kurniasih, 2020) dalam penelitiannya, yang menunjukkan bahwa pelaku usaha mikro cenderung melakukan pencatatan biaya secara sederhana dan sering kali mengabaikan identifikasi unsur biaya overhead pabrik secara rinci, sehingga memicu terjadinya kesalahan kalkulasi harga pokok. Kelalaian ini mengakibatkan terjadinya *undercosting*, yaitu kondisi di mana harga pokok yang dihitung lebih rendah dari biaya sesungguhnya yang dikeluarkan. Kondisi ini diperkuat oleh penelitian (Sayuti et al., 2022) yang mencatat bahwa perhitungan laba konvensional oleh usaha kecil dan menengah cenderung terlihat lebih tinggi dibandingkan dengan pengukuran akuntansi berbasis biaya. Hal ini disebabkan oleh fakta bahwa biaya pesanan yang dihitung oleh perusahaan lebih rendah (terlalu rendah) karena tidak memasukkan beban penyusutan atas aset yang dimiliki. Mulyadi (2017) menegaskan bahwa pengabaian elemen biaya dalam perhitungan HPP akan mendistorsi informasi laba rugi perusahaan dan berpotensi menyebabkan pengambilan keputusan manajerial yang keliru, termasuk penetapan harga jual yang terlalu rendah (*underpricing*).

Kondisi ini sejalan dengan realitas bahwa penentuan harga pokok pesanan merupakan hal yang krusial bagi UMKM produsen tahu untuk memantau realisasi biaya per setiap pesanan dan menentukan harga jual produk secara rasional. Kesalahan dalam kalkulasi biaya pesanan pada industri tahu dapat berdampak fatal bagi kelangsungan usaha. Apabila perhitungan biaya per pesanan terlalu tinggi

(*overcosting*), harga jual tahu menjadi kurang kompetitif sehingga produk tidak diminati konsumen dan sulit bersaing di pasaran. Sebaliknya, apabila perhitungan harga pokok pesanan terlalu rendah (*undercosting*) seperti yang terjadi pada Pabrik Tahu Teratai, maka hasil pendapatan dari penjualan pesanan tersebut tidak akan mampu menutup total biaya produksi yang dikeluarkan secara riil, yang dalam jangka waktu panjang akan mengikis profitabilitas usaha. Hal ini diperkuat oleh (Rachim & Affan, 2021), yang menyatakan bahwa mengabaikan biaya overhead pabrik akan mengakibatkan biaya pesanan yang dihitung tidak secara akurat mencerminkan tindakan aktual perusahaan dalam menentukan laba periode atau menutupi biaya operasional riil bisnis tersebut.

Permasalahan *undercosting* dan *underpricing* pada UMKM bukan merupakan fenomena yang berdiri sendiri. Sejumlah penelitian terdahulu telah mendokumentasikan permasalahan serupa pada berbagai jenis UMKM manufaktur di Indonesia. Salah satu contohnya terlihat dalam penelitian yang dilakukan oleh (Rahmawati et al., 2024), yang menemukan adanya perbedaan dalam perhitungan akibat para pelaku usaha tidak sepenuhnya membebaskan seluruh biaya ke dalam produk mereka. Selisih yang ditemukan cukup signifikan dan berdampak langsung pada margin keuntungan yang sesungguhnya. Demikian pula, Luh et al. (2024) menyimpulkan bahwa UMKM yang tidak memiliki strategi pengelolaan biaya yang baik akan kesulitan mencapai tujuan operasional secara efektif dan efisien, karena informasi biaya yang tidak akurat menghambat proses pengambilan keputusan yang rasional.

Fenomena *undercosting* yang kerap melanda sektor UMKM manufaktur pada dasarnya bersumber dari keterbatasan pengetahuan pelaku usaha dalam memetakan seluruh aktivitas produksinya ke dalam satuan moneter secara presisi. Pada industri pengolahan pangan seperti Pabrik Tahu Teratai, biaya operasional harian sering kali bersifat dinamis dan fluktuatif tergantung pada volume pesanan yang masuk. Ketika produsen hanya mengandalkan intuisi atau kalkulasi kasat mata tanpa pembukuan yang terstruktur, garis pembatas antara modal produksi, biaya operasional tidak langsung, dan margin keuntungan murni menjadi bias. Oleh sebab itu, standarisasi pengumpulan biaya tidak boleh lagi dipandang sebelah mata sebagai kebutuhan administratif formal semata, melainkan harus diintegrasikan sebagai instrumen strategi manajerial yang krusial. Tanpa adanya sistem kalkulasi biaya yang andal dan komprehensif, UMKM akan kesulitan untuk melakukan efisiensi internal, memproyeksikan laba periodik secara valid, maupun mempertahankan daya saing produknya di tengah himpitan kompetisi pasar yang semakin agresif.

Metode *full costing* atau yang juga dikenal sebagai metode biaya penuh, merupakan pendekatan perhitungan HPP yang memperhitungkan seluruh elemen biaya produksi secara komprehensif, mencakup biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik baik yang bersifat variabel maupun tetap (Mulyadi, 2012). Melalui pendekatan ini, semua biaya produksi baik tetap maupun variabel diperhitungkan ke dalam produk. Sementara itu, metode harga pokok pesanan digunakan untuk mengakumulasikan biaya produksi tersebut ke dalam suatu produk berdasarkan spesifikasi yang diminta oleh pelanggan. Pendekatan ini dinilai paling sesuai untuk diterapkan pada usaha manufaktur skala UMKM seperti pabrik tahu, karena memberikan gambaran biaya yang utuh dan tidak meninggalkan komponen biaya yang tersembunyi. Sebab, dalam dunia usaha, analisis yang akurat dan menyeluruh dalam menentukan harga pokok produksi (HPP) sangatlah krusial agar dapat menghasilkan harga jual yang mampu bersaing di pasar. Salah satu strategi yang tepat untuk diimplementasikan pada Pabrik Tahu Teratai adalah mengombinasikan pendekatan *full costing* dengan metode kalkulasi harga per unit pesanan. Hal ini sejalan dengan pandangan (Haliszah et al., 2024), yang berpendapat bahwa perkiraan biaya yang komprehensif dengan menggunakan metode ini sangat penting bagi UMKM untuk membantu menghitung biaya dari awal hingga akhir, sehingga manajemen dapat memperkirakan harga jual yang wajar secara akurat dan memaksimalkan laba.

Urgensi penelitian ini semakin diperkuat oleh kondisi persaingan pasar tahu yang semakin ketat, baik dari sesama produsen tahu skala rumahan maupun dari produsen berskala lebih besar yang telah menerapkan sistem manajemen biaya yang lebih modern. Apabila Pabrik Tahu Teratai terus beroperasi dengan perhitungan HPP yang tidak akurat, maka dalam jangka panjang pabrik berisiko mengalami erosi laba secara perlahan tanpa menyadarinya, yang pada akhirnya dapat mengancam keberlangsungan usaha. Pada kasus Pabrik Tahu Teratai, estimasi biaya secara menyeluruh dengan penerapan metode harga pokok pesanan berperan penting dalam penetapan harga jual produknya. Teknik ini sangat efektif untuk memetakan dengan lebih baik semua elemen biaya yang terlibat dalam proses produksi dari awal hingga akhir. Melalui analisis perhitungan yang mendetail ini, manajemen dapat memperkirakan harga jual yang adil di pasar sambil memaksimalkan laba usaha. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk: (1) mengidentifikasi seluruh komponen biaya produksi yang dikeluarkan oleh Pabrik Tahu Teratai dalam satu siklus produksi harian; (2) menghitung harga pokok pesanan untuk produk tahu goreng dan tahu putih menggunakan metode *full costing*; serta (3) membandingkan hasil perhitungan metode *full costing* dengan perhitungan yang selama ini digunakan oleh pabrik untuk mengidentifikasi besaran selisih dan implikasinya terhadap penetapan harga jual dan profitabilitas usaha.

(Mulyadi, 2017) mendefinisikan akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya. Dalam konteks pabrik tahu, akuntansi biaya berperan penting sebagai alat pengendalian produksi dan dasar penentuan harga jual agar perusahaan tidak mengalami kerugian tersembunyi.

Metode harga pokok pesanan adalah biaya-biaya produksi dikumpulkan untuk pesanan tertentu dan harga pokok per satuan produk yang dihasilkan untuk memenuhi pesanan tersebut dihitung dengan cara membagi total biaya produksi untuk pesanan tersebut dengan jumlah satuan produk dalam pesanan yang bersangkutan (Mulyadi, 2012). Metode pada harga pokok pesanan dikenal sebagai *full costing* ialah suatu cara atau metode penentuan harga pokok pada produk seperti mencakup memasukkan biaya produksi seluruhnya digunakan (biaya bahan baku, adanya biaya pada tenaga kerja langsung, biaya overhead pabriknya variabel maupun tetap).

Penelitian oleh (Luh et al., 2024) menemukan bahwa sebagian UMKM harus memiliki strategi terhadap pengelolaan yang baik agar semua tujuan dapat tercapai dan perusahaan dapat lebih efektif dan efisien. Salah satu strategi perusahaan adalah menentukan harga pokok produksi (HPP).

Penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh (Haliszah et al., 2024) berjudul “Analisis Penerapan Metode Penentuan Biaya Penuh dengan Metode Penentuan Biaya Per Pesanan dalam Menentukan Biaya Barang yang Dijual” mengkaji penggunaan estimasi biaya berbasis digital di perusahaan kecil dan menengah. Temuan penelitian tersebut menyoroti bahwa estimasi biaya komprehensif menggunakan metode *job order costing* dengan pendekatan *full costing* memainkan peran penting dalam membantu pelaku usaha memprediksi harga jual yang wajar dan memaksimalkan laba secara akurat. Penelitian ini serupa dengan penelitian saat ini dalam hal penerapan *full costing* dan *job order costing* di sektor usaha mikro, namun berbeda dalam jenis produk yang diteliti.

Literatur dalam artikel ini merujuk pada standar akuntansi keuangan yang berlaku untuk entitas tanpa akuntabilitas publik (SAK ETAP) atau SAK EMKM. Referensi utama yang digunakan mencakup buku teks Akuntansi Biaya (seperti karya Mulyadi atau Riwayadi) serta jurnal-jurnal ilmiah yang membahas tentang optimasi profitabilitas UMKM melalui akurasi data biaya. Penggunaan literatur ini bertujuan untuk menyelaraskan praktik lapangan pada pabrik tahu dengan teori akuntansi yang baku.

METODE

Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dengan pendekatan studi kasus.

Data dikumpulkan melalui observasi langsung, wawancara, dan dokumentasi terkait biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik. Dalam metode *Full Costing*, seluruh komponen biaya produksi diperhitungkan ke dalam harga pokok produk tanpa terkecuali.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Konsep Pengumpulan Biaya Berdasarkan Pesanan

Job Order Costing adalah metode pencatatan biaya produksi untuk menentukan biaya produksi pada perusahaan manufaktur yang berorientasi pesanan. Tujuan dari metode ini adalah untuk mengetahui harga produk dari setiap pesanan serta harga total setiap pesanan dan harga per unit dari setiap pesanan. Metode ini menangkap biaya produksi dari pesanan tertentu dan menghitung biaya produksi per unit dengan membagi total biaya produksi pesanan tersebut dengan jumlah unit produksi dalam pesanan tersebut dan secara terpisah mencatat biaya setiap pesanan, layanan dan secara terpisah mengidentifikasi pesanan. Berikut karakter dari Harga Pokok Pesanan:

1. Pesanan khusus akan diproduksi oleh perusahaan. Serta jenis-jenis produk tersebut akan dihitung dengan terpisah.
2. Biaya produksi langsung dan tidak langsung merupakan bagian dari biaya produksi.
3. Biaya produksi langsung terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja dan dihitung berdasarkan biaya sebenarnya. Biaya BOP tidak langsung dihitung berdasarkan harga yang telah ditetapkan sebelumnya.
4. Tarif Biaya operasional per satuan akan diketahui jumlah per satuan produksinya ketika pesanan yang sudah jadi dibagi dengan seluruh biaya produksi.

B. Klasifikasi Biaya

Menurut Firdaus dan Wasilah (2021), biaya produksi merujuk pada seluruh pengeluaran yang terkait dengan proses mengubah bahan baku menjadi produk jadi. Biaya terjadi untuk membuat bahan menjadi barang jadi meliputi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead. Klasifikasi biaya dalam hubungan dengan produk:

Biaya Produksi:

- a) Biaya bahan baku langsung
- b) Biaya tenaga kerja langsung
- c) Biaya overhead pabrik

Biaya Non Produksi:

- a) Biaya angkut

Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dengan metode Full Costing dapat dilakukan dengan mengelompokkan biaya ke dalam tiga kategori, yaitu:

1. Biaya Bahan Baku

Merupakan biaya yang digunakan untuk bahan-bahan yang bisa dengan mudah dan langsung diidentifikasi dengan barang jadi.

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Merupakan biaya untuk tenaga kerja yang secara langsung menangani proses produksi tahu pada Pabrik Tahu Teratai dan dapat dihubungkan langsung dengan barang jadi.

3. Biaya Overhead Pabrik

Merupakan biaya pabrik selain dari pada biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung. Biaya Overhead Pabrik yang ada pada penelitian ini adalah biaya masak, biaya giling dan biaya goreng. Biaya masak di sini adalah biaya yang dikeluarkan untuk produksi setiap masak yang akan menghasilkan 3 ember tahu. Selanjutnya, biaya giling adalah biaya yang dikeluarkan untuk menggiling kedelai yang akan diolah menjadi tahu.

Penelitian ini fokus pada penentuan harga pokok pesanan pada produk tahu putih dan tahu goreng. Dipilih karena biaya bahan penolong mempunyai jumlah yang relatif bervariasi dengan nilai biaya bahan baku. Biaya produksi yang dikeluarkan oleh Pabrik Tahu Teratai terdiri atas Biaya Bahan Baku dan Biaya Tenaga Kerja.

C. Data Produksi Tahu Pabrik Tahu Teratai

Tabel 1.1 Data Produksi Tahu Pabrik Tahu Teratai

Jenis Produk	Uraian	Jumlah	Harga Jual	Total
Tahu Goreng	Penjual B	3 Ember	75.000,00	225.000,00
Tahu Putih	Penjual A dan Penjual B	6 Ember	75.000,00	450.000,00
Total				675.000,00

Tabel ini menyajikan data produksi harian Pabrik Tahu Teratai yang terdiri dari dua jenis produk, yaitu tahu goreng dan tahu putih. Tahu goreng diproduksi sebanyak 3 ember khusus untuk Penjual B dengan total pendapatan Rp. 225.000, sementara tahu putih diproduksi sebanyak 6 ember untuk Penjual A dan Penjual B dengan total pendapatan Rp. 450.000. Keseluruhan total penjualan dari kedua produk mencapai Rp. 675.000.

Dari tabel ini terlihat bahwa volume produksi tahu putih dua kali lebih besar dibandingkan tahu goreng, yang mencerminkan permintaan pasar yang lebih tinggi terhadap produk tahu putih. Sistem produksi pabrik bersifat *make-to-order*, artinya jumlah yang diproduksi sepenuhnya bergantung pada pesanan dari para penjual, bukan berdasarkan estimasi stok. Hal ini memengaruhi cara perhitungan biaya karena setiap pesanan memiliki komposisi biaya yang berbeda.

D. Biaya Bahan Baku

Tabel 2.1 Komponen Bahan Baku

Bahan Baku	Kuantitas	Harga/kg	Total Bahan Baku
Kedelai A	35 Kg	10.500	367.500
Kedelai B	15 Kg	10.700	160.500
Total			528.000

Tabel 2.1 merinci dua jenis kedelai yang digunakan sebagai bahan baku utama, yaitu Kedelai A sebanyak 35 kg seharga Rp. 10.500/kg dengan total Rp. 367.500, dan Kedelai B sebanyak 15 kg seharga Rp. 10.700/kg dengan total Rp. 160.500. Total biaya bahan baku keseluruhan mencapai Rp. 528.000, dengan kontribusi dominan berasal dari Kedelai A yang mencapai sekitar 69,6% dari total biaya.

Penggunaan dua jenis kedelai ini dilakukan untuk menghasilkan tekstur tahu yang sesuai permintaan penjual, yakni tidak terlalu lembut dan tidak mudah hancur. Meskipun selisih harga antara kedua jenis kedelai hanya Rp. 200/kg, perbedaan kuantitas yang cukup besar menyebabkan Kedelai A mendominasi struktur biaya bahan baku. Hal ini menunjukkan bahwa pemilihan komposisi bahan baku sangat menentukan besar kecilnya biaya produksi yang harus dikeluarkan pabrik.

Tabel 2.2 Biaya Bahan Baku Pabrik Tahu Teratai

Jenis Produk	Tarif BBB per ember	Jumlah	Total BBB
Tahu Goreng	45.700	3 Ember	137.100
Tahu Putih	45.700	6 Ember	274.200
Total			411.300

Tabel 2.2 menunjukkan alokasi biaya bahan baku ke masing-masing jenis produk berdasarkan jumlah ember yang diproduksi. Tarif BBB yang diterapkan pada masing-masing produk sama, sebesar Rp45.700 per ember untuk kedua produk, sehingga tahu goreng sebanyak 3 ember dibebankan Rp. 137.100 dan tahu putih sebanyak 6 ember dibebankan Rp. 274.200, dengan total keseluruhan Rp. 411.300.

Penetapan tarif yang sama per ember untuk kedua produk menunjukkan bahwa kebutuhan bahan baku per satuan produksi dianggap homogen. Perbandingan antara kedua produk memperlihatkan biaya bahan baku tahu putih tepat dua kali lipat lebih besar dibanding tahu goreng, yang berbanding lurus dengan volume produksinya. Ini mengonfirmasi bahwa dalam metode harga pokok pesanan, skala produksi menjadi faktor utama yang menentukan besarnya beban biaya bahan baku per pesanan.

E. Biaya Tenaga Kerja

Tabel 3.1 Biaya Tenaga Kerja Pabrik Tahu Teratai

Jenis Produk	Banyak Pekerja	Nominal Upah	Jumlah
Tahu Goreng	1 Orang	135.000	135.000
Tahu Putih	2 Orang	100.000	200.000
Total			335.000

Berdasarkan hasil analisis di atas, bisa dilihat produksi tahu goreng melibatkan 1 orang pekerja dengan upah Rp. 135.000, sedangkan tahu putih memerlukan 2 orang pekerja dengan total upah Rp. 200.000 atau Rp. 100.000 per orang. Total biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp. 335.000.

Terdapat perbedaan upah per orang antara kedua jenis produk, di mana pekerja tahu goreng menerima Rp. 135.000 sementara pekerja tahu putih hanya Rp. 100.000 per orang. Perbedaan ini mencerminkan perbedaan kesulitan proses yang lebih tinggi pada penggorengan dibanding produksi tahu putih biasa. Terdapat selisih sebesar Rp. 100.000 antara catatan pabrik Rp. 235.000 dan hasil analisis Rp. 335.000, mengindikasikan bahwa pabrik belum mencatat seluruh komponen upah secara lengkap sehingga terjadi *undercosting* pada elemen tenaga kerja.

F. Biaya Overhead Pabrik

Tabel 4.1 Biaya Overhead Pabrik Tahu Teratai

Jenis Biaya	Tarif per Masak	Jumlah Produksi	Jumlah
Biaya Masak	5.000	3 Masak	15.000
Biaya Giling	5.000	3 Masak	15.000
Biaya Goreng	50.000	1 Masak	50.000
Total			80.000

Biaya overhead pabrik pada tabel tersebut terdiri dari biaya masak Rp. 5.000 per masak untuk 3 kali masak total Rp. 15.000, biaya giling Rp. 5.000 per masak, jadi total untuk 3 kali masak Rp. 15.000, dan biaya goreng Rp. 50.000 untuk 1 kali proses. Total biaya overhead pabrik berdasarkan hasil analisis mencapai Rp. 80.000.

G. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Pesanan Pabrik Tahu Teratai dan Hasil Analisis

Tabel 5.1 Perbandingan Harga Pokok Pesanan Tahu Goreng dan Tahu Putih

Jenis Biaya	Jumlah Harga Pokok Pesanan			Selisih
	Pabrik Teratai	Tahu	Hasil Analisis	
Biaya Bahan Baku	409.500		411.300	1.800
Biaya Tenaga Kerja Langsung	235.000		335.000	100.000

Biaya Overhead Pabrik	30.000	80.000	50.000
Harga Pokok Pesanan	74.944,4	91.811,1	16.866,7

Tabel di atas merangkum seluruh perbandingan biaya produksi antara perhitungan harga pokok pesanan versi Pabrik Tahu Teratai dengan hasil analisis metode *full costing*. Selisih terbesar terdapat pada biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp. 100.000, diikuti biaya overhead pabrik sebesar Rp. 50.000, dan selisih terkecil pada biaya bahan baku Rp. 1.800. Akumulasi seluruh selisih ini menghasilkan perbedaan harga pokok pesanan per ember sebesar Rp. 16.866,7, di mana versi pabrik hanya mencatat Rp. 74.944,4 lalu harga jualnya dibulatkan menjadi Rp. 75.000 per ember sedangkan hasil analisis menunjukkan Rp. 91.811,1.

Perbandingan ini secara nyata membuktikan bahwa metode perhitungan sederhana yang selama ini digunakan pabrik mengakibatkan *undercosting* yang cukup serius. Dengan harga pokok yang dicatat terlalu rendah, pabrik berisiko menetapkan harga jual yang tidak mampu menutup seluruh biaya produksi yang sesungguhnya, yang dalam jangka panjang dapat menggerus keuntungan tanpa disadari oleh pemilik usaha. Oleh karena itu, penerapan metode *full costing* menjadi langkah krusial agar pabrik dapat menetapkan harga jual yang tepat, menjaga profitabilitas, dan mengelola usaha secara lebih sehat dan berkelanjutan.

H. Analisis Harga Pokok Pesanan

Biaya Bahan Baku (BBB): Perhitungan pabrik sebesar Rp. 409.500, sedangkan hasil analisis menunjukkan angka Rp. 411.300. Terdapat selisih yang relatif kecil, yaitu sebesar Rp. 1.800. Hal ini mengindikasikan bahwa pencatatan bahan baku oleh pabrik sudah cukup akurat dan mendekati kondisi riil.

Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL): Terjadi perbedaan yang cukup signifikan. Pabrik hanya menganggarkan/mencatat sebesar Rp. 235.000, sementara hasil analisis menunjukkan biaya riil mencapai Rp. 335.000. Terdapat selisih sebesar Rp. 100.000. Hal ini menunjukkan adanya *undercosting* (penilaian terlalu rendah) pada biaya tenaga kerja oleh pihak pabrik, kemungkinan karena ada upah atau jam kerja yang belum terhitung dengan baik.

Biaya Overhead Pabrik (BOP): Komponen ini mengalami lonjakan selisih terbesar. Pabrik hanya mencatat BOP sebesar Rp. 30.000, sedangkan hasil analisis mendeteksi BOP sebesar Rp. 80.000. Ada selisih sebesar Rp. 50.000 yang menandakan pabrik belum mengalokasikan biaya-biaya tidak langsung seperti penyusutan aset, biaya bahan penolong, atau listrik/air pabrik secara menyeluruh ke dalam harga pokok pesanan.

Secara keseluruhan, akumulasi dari komponen-komponen di atas memengaruhi nilai akhir Harga Pokok Pesanan: Perhitungan Pabrik: 74.944,4; Hasil Analisis: 91.811,1; Total Selisih: 16.866,7.

KESIMPULAN

Berdasarkan analisis terdapat perbedaan perhitungan harga pokok pesanan menurut Pabrik Tahu Teratai dengan teori akuntansi biaya metode *full costing*. Penelitian pada Pabrik Tahu Teratai menunjukkan bahwa perhitungan biaya sederhana pabrik mengakibatkan *undercosting*. Meskipun pencatatan bahan baku sudah akurat, yaitu selisih Rp1.800, pabrik mengabaikan sebagian biaya tenaga kerja langsung (selisih Rp100.000) dan biaya overhead dengan selisih Rp50.000. Akibatnya, Harga Pokok Pesanan (HPP) versi pabrik dinilai terlalu rendah sebesar Rp74.944,4 dibandingkan hasil analisis Full Costing yang mencapai Rp91.811,1, dengan total kekurangan pembebanan biaya sebesar Rp16.866,7. Praktik ini menimbulkan risiko *underpricing* yang dapat mengikis laba usaha. Oleh karena itu, penerapan metode Full Costing sangat penting untuk menghasilkan HPP yang akurat dan rasional demi menjaga profitabilitas. Dengan demikian, standarisasi kalkulasi biaya tidak lagi sekadar kebutuhan administratif, melainkan strategi krusial bagi UMKM agar mampu bersaing secara sehat, menetapkan harga jual yang kompetitif, dan menghindari potensi kerugian tersembunyi di masa mendatang.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian, disarankan kepada Pabrik Tahu Teratai untuk segera mengadopsi metode Full Costing dalam pencatatan harga pokok produksinya. Pabrik perlu memperhatikan pencatatan seluruh komponen biaya secara menyeluruh, terutama biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik yang selama ini kurang diperhitungkan. Selain itu, diperlukan sistem pembukuan yang lebih terstruktur agar setiap elemen biaya dapat teridentifikasi dan dialokasikan dengan tepat, sehingga harga jual yang ditetapkan mampu menutup seluruh biaya produksi dan memberikan keuntungan yang optimal bagi keberlangsungan usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Luh, N., Ardila, R., & Musmini, L. S. (2024). Penentuan harga pokok produksi berbasis metode harga pokok pesanan versus metode Activity Based Costing. *JIPPG*. <https://doi.org/10.23887/jippg.v3i2>
- Mulyadi. (2012). *Akuntansi Biaya, Edisi Kelima, Cetakan Kesebelas*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Mulyadi. (2017). *Akuntansi Biaya* (Edisi 5). Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Maulana, A., Rohman, A. F., Ma'ruf, M., & Situngkir, T. L. (2020). *Analisis Penentuan Harga Pokok Pesanan dengan Metode Full Costing pada UMKM di Karawang*.
- Firdaus, A., & Wasilah. (2021). *Akuntansi Biaya (Edisi 5)*. Jakarta: Salemba Empat.
- Kurniasih, R. (2020). *Analisis Penentuan Harga Pokok Pesanan Berdasarkan Metode Full Costing pada CV. Anugerah Adi Berkarya Tanjungpinang*.
- Haliszah, S. N., Ulfyanah, N. H., Ningrum, D. A., Purwanto, E., & Darno. (2024). *Analisis Penerapan Full Costing dengan Metode Harga Pokok Pesanan dalam Menentukan HPP (Studi Kasus AlFalah Cake)* (Vol. 2, Number 1).
- Rachim, K., & Affan, N. (2021). *Analisis harga pokok pesanan dengan metode full costing*. 18(4), 2021–2634. <http://journal.feb.unmul.ac.id/index.php/KINERJA>
- Rahmawati, A., Adeliyah, N. D., & Anwar, C. (2024). Analisa Perhitungan Pada Biaya Produksi dengan Metode Harga Pokok Pesanan di UMKM Iffa Cookies Sidoarjo. *Anggaran : Jurnal Publikasi Ekonomi Dan Akuntansi*, 2(2), 405–416. <https://doi.org/10.61132/anggaran.v2i2.673>
- Sayuti, A., Ayu, R., Aryani, I., & Septian, D. (2022). Perhitungan Harga Pokok Pesanan dengan Pendekatan Metode Full Costing. In *Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Bisnis* (Vol. 1, Number 2).