

## Penetapan Harga Jual Melalui Analisis Harga Pokok Produksi Pada Usaha Wedang WAROK

Eriska Ariyani<sup>1\*</sup>, Ardyan Firdausi Mustoffa<sup>2</sup>

Universitas Muhammadiyah Ponorogo

Email: [eriskaariyani02@gmail.com](mailto:eriskaariyani02@gmail.com)<sup>1\*</sup>, [ardyanfirdausi@gmail.com](mailto:ardyanfirdausi@gmail.com)<sup>2</sup>

Dikirim : 02 Juni 2021

Diterima : 27 September 2021

### ABSTRACT

*Wedang WAROK (Wedang Rogo Kecipir) is a type of drink made from old winged winged beans. Winged bean seeds that have been dried are rarely used by most people. Whereas old winged winged seeds have a higher protein content than other parts of winged bean plants. This study aims to determine whether the Wedang WAROK business has calculated the full costing and variable costing methods for determining the selling price and to find out whether the full costing method or the appropriate variable costing method in determining the selling price for the Wedang WAROK business. The results of the study can be concluded that the Wedang WAROK business has not done the right calculations, so the researchers calculated the HPP using the full costing and variable costing methods and the right method in determining the selling price at Wedang WAROK through the calculation of the Cost of Production using the full costing method, because the calculation the full costing method is more accurate and includes all costs incurred for the production process.*

**Keywords:** *Wedang WAROK, Selling Price, Cost of Production.*

### ABSTRAK

Wedang WAROK (Wedang Rogo Kecipir) merupakan minuman sejenis wedangan yang berbahan dasar biji tua kecipir. Biji tua kecipir yang sudah kering jarang sekali dimanfaatkan oleh sebagian besar masyarakat. Padahal biji tua kecipir memiliki kandungan protein lebih tinggi dibandingkan bagian lain pada tumbuhan kecipir. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah usaha Wedang WAROK sudah melakukan perhitungan metode full costing dan variable costing untuk penetapan harga jual dan mengetahui metode full costing atau metode variable costing yang tepat dalam penetapan harga jual pada usaha Wedang WAROK. Hasil dari penelitian dapat disimpulkan bahwa usaha Wedang WAROK belum melakukan perhitungan yang tepat maka peneliti melakukan perhitungan Harga Pokok Produksi dengan menggunakan metode full costing dan variable costing dan metode yang tepat dalam penetapan harga jual pada usaha Wedang WAROK melalui perhitungan Harga Pokok Produksi menggunakan metode full costing, karena perhitungan metode full costing lebih akurat dan mencakup semua biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi.

**Kata Kunci :** *Wedang WAROK, Harga Jual, Harga Pokok Produksi.*

### A. PENDAHULUAN

Di kota Ponorogo banyak ditemukan kedai kopi, mayoritas konsumennya adalah remaja, dari pelajar SMP hingga mahasiswa dan tidak sedikit pula para pekerja lainnya. Fenomena tersebut menjadikan kebiasaan minum kopi menjadi gaya hidup dan rutinitas masyarakat Ponorogo (Abdullah Azam, 2021). Manfaat yang dapat di rasakan dari kopi adalah meningkatkan energi dan anti kantuk (Pratiwi and Sodik, 2018). Di sisi lain kandungan kafein dalam kopi dapat menimbulkan keracunan kafein, gangguan tidur

(Insomnia) dan yang paling domain adalah kecanduan kafein itu sendiri. Apabila sudah mengonsumsi kopi, maka akan sulit menghentikannya. Jika dipaksa kopi dapat menimbulkan penyakit berhenti dalam jangka pendek akan memberikan efek samping seperti pusing, asam lambung dan sesak nafas (Suyono, 2016).

Semenjak tahun 1990 rata-rata konsumsi kopi mengalami peningkatan 5,16% per tahun (*Data International Coffee Organisation*). Berdasarkan data tersebut, di khawatirkan akan banyak memberikan peluang masyarakat Indonesia terkena bahaya akibat sering mengonsumsi kopi (Nurikhsan, Indrianie, 2019). Oleh karena itu inovasi baru agar para pecinta kopi bisa tetap menikmati kopi tanpa efek samping yaitu Wedang WAROK.

Wedang WAROK (Wedang Rogo Kecipir). Rogo artinya adalah raga/ tubuh yang berarti wedang berbahan dasar kecipir. Produk Wedang WAROK merupakan wedangan dengan bahan baku biji tua kecipir. Biji tua kecipir yang sudah kering jarang sekali dimanfaatkan oleh sebagian besar masyarakat. Padahal biji kecipirnya memiliki banyak mengandung nutrisi yang baik bagi kesehatan.

Kandungan Nutrisi bagian tanaman kecipir dalam gram

	<b>Air</b>	<b>Energi (mj)</b>	<b>Protein</b>	<b>Lemak</b>	<b>Karbohidrat</b>
<b>Bunga</b>	84,2-87,5	0,17	2,8-5,6	0,5-0,9	3,0-8,4
<b>Daun</b>	64,2-85,0	0,20	5,0-7,6	0,5-2,5	3,0-8,5
<b>Polong Muda</b>	74,0-93,0	0,19	1,9-4,3	0,1-3,4	1,1-7,9
<b>Biji Tua</b>	8,7-24,6	1,61-1,89	29,8-39,0	15,0-20,4	23,9-42,0
<b>Umbi</b>	54,9-65,2	0.63	3,0-15,0	0,4-1,1	27,2-30,5

**Sumber dari:** Muharani, Ethica (2020)

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa biji kecipir tua memiliki paling banyak kandungan proteinnya. Dengan kandungan protein tinggi, manfaat kecipir sangat bagus untuk pertumbuhan. Seperti diketahui, protein merupakan unsur yang diperlukan untuk membentuk otot, tulang, kulit hingga darah. Protein juga berguna untuk memperbaiki jaringan tubuh, meningkatkan kualitas sel dan organ tubuh.

Selain mengedepankan aspek kesehatan, produk Wedang WAROK memiliki inovasi sendiri dengan mengganti biji kopi menggunakan biji kecipir ditambah dengan ciri khas tersendiri yaitu adanya tambahan jahe dan sedikit kayu manis untuk menguatkan rasa dan aromanya (Ariyani et al., 2020).

Kecipir adalah tumbuhan hijau yang merambat anggota dari bangsa *Fabaceae*, polong muda dan pucuk daunnya di manfaatkan sebagai sayuran. Selain itu kecipir bernutrisi untuk kebugaran tubuh, sumber protein dan berbagai asam amino esensial yang bermanfaat bagi kesehatan (Maghfoer et al., 2019). Tanaman kecipir banyak dibudidayakan di daerah Tulungagung (Prayitno, 2018). Masyarakat biasanya hanya menjual buah serta pucuk daunnya. Ketika kecipir tersebut telah kering tidak lagi dapat di jual sehingga pembudidaya kecipir dapat menderita kerugian karena kecipir kering tersebut hanya akan terbuang percuma. Padahal di dalam kecipir tersebut terdapat biji kecipir yang banyak manfaatnya bagi kesehatan untuk memperbaiki gizi masyarakat (Maghfoer et al., 2019). Melihat dari melimpahnya kecipir serta banyaknya manfaat dari biji kecipir sebagai wedang pengganti kopi untuk meminimalisir banyaknya pecinta kopi yang rawan terkena penyakit. Maka dari itu usaha yang sedang merintis perlu adanya perencanaan faktor penentu harga jual untuk

menentukan laba yang diinginkan sebagai tolak ukur untuk mencapai target penjualan Wedang WAROK (Purnama, 2017)

Pelaku usaha yang baru memulai usaha perlu didahului dengan menghitung Harga Pokok Produksi (HPP). Perhitungan HPP perlu diperhatikan karena dalam penentuan harga jual harus tepat dan akurat. Menurut Mulyadi (2015:17), “Harga Pokok Produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang atau jasa selama periode bersangkutan. Dengan kata lain, bahwa Harga Pokok Produksi merupakan biaya untuk memperoleh barang jadi yang siap jual”. Berdasarkan hasil penelitian Pelealu, Manoppo, and Mangindaan (2018) mengatakan bahwa dalam kasus *Home Industry* “perhitungan Harga pokok Produksi akan menjadi acuan untuk menentukan harga jual”. Menghitung HPP pada usaha Wedang WAROK menggunakan metode *full costing* dan *variable costing*. Metode *full costing* adalah metode yang digunakan untuk menghitung semua unsur komponen biaya produksi kedalam HPP yang terdiri BBB, BTK, BOP yang tetap maupun variabel, sedangkan Metode *variable costing* adalah metode yang digunakan untuk menghitung semua unsur komponen biaya produksi variabel kedalam HPP yang terdiri BBB, BTK, BOP variabel (Mulyadi, 2015). Pelaku usaha Wedang WAROK terdahulu memperhitungkan labanya tidak sesuai dengan dasar akuntansi, hal ini membuat usahanya mengalami kerugian. Pada saat ini pelaku usaha Wedang WAROK menggunakan metode *full costing* dan *variable costing* untuk menghitung semua unsur komponen biaya agar perhitungan pendapatan seimbang dengan biaya yang dikeluarkan.

Harga jual merupakan pengeluaran biaya oleh perusahaan yang menghasilkan produk dengan menambahkan presentase keuntungan yang diharapkan oleh pelaku usaha, untuk menarik minat konsumen pelaku perlu memperhitungkan harga jual produk yang akan dijual ke konsumen. Sebuah persaingan tentu tidak asing bagi semua pelaku usaha, maka hal ini pelaku usaha bersaing untuk menjual produk yang lebih murah dan tetap menjaga perhitungan tingkat keuntungan. Salah satu kesalahan yang dihadapi pelaku usaha dalam menentukan harga jual yang tidak sesuai dengan kapasitas perusahaan yaitu cara menghitung Harga Pokok Produksi (Bahri and Rahmawaty, 2019). Perusahaan harus berhati-hati ketika menghitung biaya yang akan dikeluarkan, jika pengeluaran tidak sebanding dengan pendapatan yang diperoleh, maka pelaku usaha akan mengalami kerugian (Puspitaningtyas, 2017). Berdasarkan yang telah diuraikan latar belakang, maka penulis melakukan penelitian dengan judul “Penetapan Harga Jual Melalui Analisis Harga Pokok Produksi Pada Usaha Wedang Warok”. Berdasarkan rumusan masalah diatas, penelitian ini bertujuan sebagai berikut: (1) Mengetahui apakah usaha Wedang WAROK sudah melakukan perhitungan metode *full costing* dan *variable costing* untuk penetapan harga jual, (2) Mengetahui metode *full costing* atau metode *variable costing* yang tepat dalam penetapan harga jual pada usaha Wedang WAROK.

## **B. KAJIAN LITERATUR**

### **Akuntansi**

Akuntansi merupakan pengetahuan yang mempelajari tentang proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, pelaporan dan menganalisa data keuangan yang diolah menjadi informasi keuangan. Tujuan akuntansi adalah mengumpulkan data tentang aktivitas dan transaksi, pengolahan data menjadi informasi untuk pengambilan keputusan terkait perencanaan dan pengendalian bisnis, melakukan pengawasan terhadap aset perusahaan, meminimalisir biaya dan waktu terhadap kinerja keuangan, penyajian data keuangan yang tepat dan akurat dalam periode akuntansi yang tepat (Nur 2020:10). Sistem Informasi Akuntansi (SIA) sering dijumpai dalam kehidupan sehari-hari seperti penerimaan dan

mengeluarkan uang, serta mempermudah transaksi jual beli barang dagang maupun jasa. Menurut Kurniawan (2020:3) “Sistem Informasi Akuntansi adalah sistem yang digunakan dalam memproses data dan transaksi keuangan untuk menyediakan informasi”.

### **Akuntansi Biaya**

Akuntansi biaya perlu diterapkan dalam dunia bisnis, karena untuk melaporkan pencatatan keuangan yang telah disajikan oleh pihak pelaku usaha dalam pengambilan kebijakan diwaktu mendatang. Menurut Mulyadi (2015:7) Akuntansi Biaya adalah suatu proses untuk mencatat menggolongkan, meringkas dan menyajikan biaya produksi dan penjual produk maupun jasa yang dilakukan dengan cara tertentu serta dilakukan penafsiran terhadap biaya. Hal ini merupakan menentukan banyaknya persediaan barang yang akan diproduksi dan dipasarkan. Akuntansi biaya berperan sebagai sumber informasi yang menentukan Harga Pokok Produksi, sebagai pengendalian laporan keuangan agar terhindar dari kesalahan fatal.

Obyek penting untuk membahas HPP adalah biaya (Syahrir, 2020). Biaya merupakan unsur penting dikarenakan perusahaan ingin mendapatkan keuntungan sesuai yang diharapkan maka perusahaan harus selalu mengalokasikan seluruh biaya yang dikeluarkan. Menurut Mulyadi (2015:14) biaya terdapat beberapa macam penggolongan, diantaranya:

1. Penggolongan Fungsi pokok dalam perusahaan
  - a. Biaya Produksi adalah pengeluaran biaya oleh pelaku usaha pada saat memproduksi barang atau jasa, serta mempertimbangkan keuntungan dan meminimalisir kerugian pelaku usaha. Komponen penting yang dibutuhkan biaya produksi yaitu penentuan harga jual pada produksi. Meliputi; upah tenaga kerja, biaya bahan baku dan tarif listrik.
  - b. Biaya Pemasaran merupakan biaya yang dikeluarkan untuk mendistribusikan barang ataupun jasa. Meliputi; iklan dan promosi.
  - c. Biaya Administrasi dan Umum adalah biaya yang dikeluarkan dalam aktifitas produksi maupun pendistribusian produk. Meliputi; biaya gaji dan BOP.
2. Penggolongan biaya didasarkan pada keterkaitan dengan obyek yang dibiayai
  - a. Biaya Langsung (*Direct Cost*) merupakan biaya yang terjadi diakibatkan karena obyek yang dibiayai. Meliputi: Biaya Bahan Baku (BBB), Upah pekerja.
  - b. Biaya Tidak Langsung (*Indirect Cost*) merupakan biaya yang tidak dibebankan secara langsung pada unit produksi. Misalnya; Sewa gedung, Penyusutan mesin.
3. Kegiatan Produksi
  - a. Biaya Tetap merupakan biaya yang memiliki sifat tetap, walaupun suatu produksi mengalami kenaikan atau penurunan. Misal; gaji pegawai.
  - b. Biaya Variabel merupakan biaya yang memiliki sifat dinamis, semakin produksi yang dikeluarkan banyak, maka biayapun semakin besar. Misalnya; tarif listrik, distribusi penjualan, pemeliharaan gedung.
4. Pembebanan Periode Akuntansi
  - a. Pengeluaran Modal adalah menggunakan dana untuk memperoleh aktiva untuk meningkatkan efisiensi operasional.
  - b. Pengeluaran Penghasilan adalah biaya yang manfaatnya pada periode berjalan dan tidak dikategorikan sebagai aset tetap pada neraca.

### Harga Pokok Produksi

Bagi pelaku usaha yang sedang merintis usahanya sangatlah penting untuk merperhitungkan HPP. Menghitung HPP pada usaha Wedang menggunakan metode *full costing* dan *variable costing*. Metode *full costing* adalah metode yang digunakan untuk menghitung semua unsur komponen biaya produksi kedalam HPP yang terdiri BBB, BTK, BOP yang tetap maupun variabel, sedangkan Metode *variable costing* adalah metode yang digunakan untuk menghitung semua unsur komponen biaya produksi variabel kedalam HPP yang terdiri BBB, BTK, BOP variabel (Mulyadi, 2015). Metode tersebut dihitung untuk mengetahui harga jual per unit dan taksiran atas perhitungan penjualan, keuntungan yang diharapkan, ataupun kerugian sehingga perhitungan HPP harus dilakukan secara teliti dan detail (Widyastuti and Mita, 2018). Menurut Suwartini and Sumiyati (2021:3) tujuan perhitungan HPP adalah untuk:

- (1) Menentukan harga jual terlebih dahulu,
- (2) Menentukan menentukan laba atau rugi perusahaan,
- (3) Memberikan penilaian terhadap asset yang berupa persediaan produk barang jadi dan diberi harga,
- (4) Menentukan harga jual dalam pengambilan kebijakan perusahaan,
- (5) Menentukan perbandingan perhitungan HPP sebelum proses dengan HPP setelah proses.

Tujuan pelaku usaha dalam menentukan harga jual yaitu memproses barang untuk menghasilkan persediaan, dengan demikian biaya produk dihitung agar bisa menghasilkan biaya produksi persatuan unit yang dipertimbangkan untuk penentuan harga jual. Penentuan harga jual harus mempertimbangkan faktor yang mempengaruhinya, baik secara langsung maupun tidak langsung selama produksi, faktor secara langsung adalah harga bahan, biaya produksi, dan pemasaran sedangkan faktor tidak langsung adalah pesaing dan pengaruh harga (Yulinda, 2019)

Berdasarkan penentuan harga jual pelaku harus memiliki tujuan dalam penetapan harga yaitu memperluas presentase penjualan perusahaan dibandingkan dengan penjualan dipasar, meningkatkan keuntungan yang telah ditetapkan dalam pencapaian produk yang dihasilkan, dan memperkenalkan produk baru (Rizal, 2020:193).

Rumus untuk menghitung harga jual per unit dapat dinyatakan dalam persamaan berikut:

$$\text{Harga Jual Per unit} = \text{Biaya Total} + \text{Margin}$$

Sumber: Brahim (2021)

Keterangan:

Biaya total = Harga Pokok Produksi

Margin = Biaya Produksi  $\times$  Presentase keuntungan yang diharapkan

HPP dihitung dengan rumus:

$$\text{Harga Pokok Produksi} = \text{BBB} + \text{BTKL} + \text{BOP}$$

Sumber: Mulyadi (2015)



Keterangan:

BBB = Biaya Bahan Baku

BTKL =Biaya Tenaga Kerja Langsung

BOP = Biaya *Overhead* Pabrik

### **Peminat kopi**

Kabupaten Ponorogo banyak ditemukan kedai kopi, mayoritas konsumennya adalah remaja, dari pelajar SMP hingga mahasiswa dan tidak sedikit pula para pekerja lainnya. Fenomena tersebut menjadikan kebiasaan minum kopi menjadi gaya hidup dan rutinitas masyarakat Ponorogo (Abdullah Azam, 2021).

Ponorogo merupakan salah satu produsen kopi yang ada di Jawa Timur, hal ini merupakan masyarakatnya sebagian besar penikmat kopi. Sekarang ini minum kopi menjadi gaya hidup bagi kalangan masyarakat, kini kopi dapat dijumpai dimanapun tempatnya seperti angkringan, kafe atau kedai yang menjual minuman langsung seduh sehingga pelaku usaha menerjuni usaha ini. Pada Tahun 1958 Ponorogo memiliki seorang pelaku usaha legendaris yang bernama Ibu Kartumi atau sering dikenal Mbah Tekluk. Mbah Tekluk merupakan seorang pedagang kopi seduhan yang mana kopi tersebut diracik sendiri. Teknik pengolahannya sangat sederhana dan tradisional seperti penyangraian atau menggoreng biji kopi tanpa minyak menggunakan wajan terbuat dari tanah, ciri khas ini dapat mempengaruhi keunikan pada aroma dan cita rasa kopi tersebut. Peminat kopi seduhan khas Mbah tekluk dari dulu sampai sekarangpun masih ramai pembeli (Diyanto, 2016).

Sepanjang jalan wilayah Ponorogo saat siang dan malam menjamurnya pedagang kopi seduhan, karena banyaknya peminat maka banyak juga yang berpeluang bisnis. Oleh karena itu inovasi baru agar para pecinta kopi bisa tetap menikmati kopi tanpa efek samping yaitu Wedang WAROK. Wedang WAROK (Wedang Rogo Kecipir). Rogo artinya adalah raga/tubuh yang berarti wedang berbahan dasar kecipir. Produk Wedang WAROK merupakan wedangan dengan bahan baku biji tua kecipir. Biji tua kecipir yang sudah kering jarang sekali dimanfaatkan oleh sebagian besar masyarakat. Padahal kandungan protein yang tinggi terdapat dibagian biji tuanya jika dibandingkan dengan bagian tubuh lain pada tumbuhan kecipir yaitu sebesar 27,8-36,6% (Muharani et al., 2020).

## **C. PELAKSANAAN DAN METODE**

### **Objek Penelitian**

Objek penelitian ini adalah usaha Wedang WAROK. Usaha Wedang WAROK belum melakukan perhitungan yang tepat maka peneliti melakukan perhitungan HPP dengan metode *full costing* dan *variable costing*.

### **Jenis Data**

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini data kuantitatif. Menurut (Mahmudi 2020) “data kuantitatif adalah data yang berbentuk angka”. Data kuantitatif dalam penelitian ini meliputi data Biaya Produksi BBB, BTKL, dan BOP. Perhitungan HPP dan harga jual pada usaha Wedang WAROK sebelum dan sesudah melakukan penetapan harga jual.

### **Sumber Data**

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data sekunder. MenurutMargaretha and Letty (2017) “data sekunder adalah data yang telah diolah seperti

data hasil penelitian kepustakaan, hasil dokumentasi penelitian dan laporan keuangan yang telah dipublikasikan”. Data sekunder dalam penelitian ini diperoleh dari laporan PKM Wedang WAROK (Ariyani et al., 2020)

### Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan dilakukan dengan metode dokumentasi. Metode ini dilaksanakan dengan pengumpulan data berupa nota pembelian kebutuhan pada usaha Wedang WAROK.

### Definisi Operasional

Berdasarkan pendekatan penentuan HPP terdapat dua metode yaitu metode *full costing* dan *variable costing*. Metode *full costing* adalah metode yang digunakan untuk menghitung semua unsur komponen biaya produksi kedalam HPP yang terdiri BBB, BTK, BOP yang tetap maupun variabel, sedangkan Metode *variable costing* adalah metode yang digunakan untuk menghitung semua unsur komponen biaya produksi variabel kedalam HPP yang terdiri BBB, BTK, BOP variabel (Mulyadi, 2015)

#### Rumus metode *Full Costing* (FC):

Biaya Bahan Baku (BBB)	Rp. XXX
Biaya Tenaga Kerja (BTK)	Rp. XXX
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel (BOP)	Rp. XXX
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap (BOP)	Rp. XXX
Biaya Produksi	<u>                    </u> +
	Rp. XXX

Sumber : Mulyadi (2015)

#### Rumus metode *Variable Costing* (VC):

Biaya Bahan Baku (BBB)	Rp. XXX
Biaya Tenaga Kerja (BTK)	Rp. XXX
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel (BOP)	Rp. XXX
Biaya Produksi	<u>                    </u> +
	Rp. XXX

Sumber : Mulyadi (2015)

Penelitian ini menghitung penetapan harga jual berdasarkan perhitungan HPP dengan metode *full costing* dan *variable costing* pada usaha Wedang WAROK.

### Metode Analisis Data

Metode yang digunakan dalam analisis data ini metode deskriptif kuantitatif. Menurut (Zellatifanny and Mudjiyanto, 2018), “metode deskriptif merupakan metode penelitian yang menggambarkan objek atau subjek penelitian secara objektif”. Penelitian kuantitatif adalah salah satu jenis penelitian yang spesifikasinya sistematis, terencana, dan terstruktur dengan jelas (Siyoto and Sodik, 2015)

Penelitian deskriptif yaitu dilakukan dengan memberikan suatu gambaran tentang harga jual pada usaha Wedang WAROK. Penelitian kuantitatif dilakukan dengan

pengumpulan data Biaya Produksi (BBB, BTKL, BOP), menganalisis data dengan melakukan perhitungan HPP dan menghitung harga jual.

#### D. HASIL DAN PEMBAHASAN

##### Analisis Harga Jual Menggunakan Metode HPP

Prediksi keuntungan usaha untuk menentukan harga jual didasarkan pada HPP (Purnama, 2017). Dibawah ini gambaran perhitungan proses produksi.

##### a. Fixed Cost (FC)

Biaya tetap/*Fixed Cost* adalah biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisar perubahan volume tertentu. Contoh biaya tetap meliputi biaya penyusutan, biaya pajak bumi dan bangunan, dan biaya penerimaan barang (Ramdhani and Hendrani, 2020). Aset tetap pada usaha Wedang WAROK terdiri dari 1 buah mesin penggiling, 1 buah mesin roasting, 1 buah mesin sealer, dan 10 buah nampan besar. Biaya tetap pada usaha Wedang WAROK terdiri dari biaya penyusutan.

**Tabel 1**  
**Perhitungan Aset Tetap dan Biaya Depresiasi**

No	Nama barang	Jumlah	Harga	Umur Ekonomis	Biaya Depresiasi/ tahun	Biaya Depresiasi/ bulan
1	Mesin penggiling	1	Rp. 2. 200.000	5 tahun	Rp. 440.000	Rp. 36.700
2	Mesin roasting kopi	1	Rp. 3.600.000	5 tahun	Rp. 720.000	Rp. 60.000
3	Mesin sealer	1	Rp. 1.250.000	5 tahun	Rp. 250.000	Rp. 20.800
4	Nampan besar	10	Rp. 200.000	2 tahun	Rp.1 00.000	Rp. 8.300
Total			Rp. 7.250.000		Rp.1.510.000	Rp.125.800

Sumber : Ariyani et al (2020)

Dari tabel diatas diperoleh nilai total harga aset tetap sebesar Rp.7.250.000, kemudian disusutkan dengan metode garis lurus. Biaya depresiasi untuk 1 buah mesin penggiling seharga Rp.2.200.000 dengan umur ekonomis 5 tahun diperoleh biaya depresiasi Rp.36.700 per bulan, 1 buah mesin roasting kopi seharga Rp.3.600.000 umur ekonomis 5 tahun diperoleh biaya depresiasi sebesar Rp.60.000 per bulan, 1 buah mesin sealer dengan harga Rp.1.250.000 umur ekonomis 5 tahun diperoleh biaya depresiasi sebesar Rp.20.800 per bulan, 10 buah nampan besar seharga Rp.200.000 dengan umur ekonomis 2 tahun diperoleh biaya depresiasi sebesar Rp.8.300 per bulan, dan total depresiasi pertahun Rp.1.510.000 perbulan Rp.125.800.

##### b. Variable Cost (VC)

Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan pada saat kegiatan operasi perusahaan yang jumlahnya berubah menyesuaikan tingkat produksi. Biaya variabel diperoleh dari jumlah Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja, dan Biaya Operasional Pabrik (Sajari, Elfiana, and Martina, 2017). Perhitungan untuk biaya variabel adalah sebagai berikut :



**Biaya Bahan Baku (BBB)**

Biaya Bahan Baku merupakan Biaya Perolehan semua bahan yang akan menjadi barang jadi (Nuraeni, 2019). Bahan Baku pada usaha Wedang WAROK adalah biji tua kecipir, kemudian biji tua kecipir tersebut akan digiling menjadi bubuk. Perhitungan Biaya Bahan Baku untuk proses produksi Wedang WAROK sebagai berikut :

**Tabel 2**  
**Hasil Perhitungan Biaya Bahan Baku**

Nama barang	Kontribusi	Total
Biji tua kecipir	3 kg x @Rp.30.000 x 25 hari	Rp. 2.250.000

Sumber : Ariyani et al (2020)

Dari tabel diatas diperoleh Biaya Bahan Baku biji tua kecipir sebanyak 3kg untuk produksi 1 hari dengan harga biji tua kecipir Rp.30.000 perkg, sehingga total biaya produksi dalam 25 hari sebesar Rp.2.250.000.

**Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL)**

Biaya Tenaga Kerja Langsung adalah biaya yang langsung dikeluarkan untuk membayar karyawan. Tenaga kerja untuk memproses produksi Wedang WAROK terdapat 5 orang karyawan. Perhitungan biaya tenaga kerja untuk proses produksi selama 2 jam kerja dalam 25 hari sebagai berikut :

**Tabel 3**  
**Hasil Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung**

Jumlah karyawan	Kontribusi	Total
5 orang	5 x @Rp.5.000 x 2 jam x 25 hari	Rp. 1.250.000

Sumber : Ariyani et al (2020)

Dari tabel diatas diperoleh Biaya Tenaga Kerja Langsung yang diberikan kepada 5 orang karyawan yang memproses produksi Wedang WAROK dengan biaya Rp.10.000 dalam waktu 2 jam, sehingga 5 orang karyawan masing-masing mendapatkan biaya sebesar Rp.250.000 per 25 hari. Total BTKL yang dikeluarkan selama 25 hari sebesar Rp. 1.250.000.

**Biaya Overhead Pabrik (BOP)**

Biaya *Overhead* Pabrik adalah biaya selain BBB dan BTKL yang dikeluarkan selama proses produksi (Arni 2018). BOP Wedang WAROK terdiri dari beras, jahe, kelapa, kayu manis, gula palem, bubuk moca, bubuk vanilla, *creamer*, plastik kemasan, listrik. Perhitungan BOP untuk 3kg biji kecipir dalam 25 hari produksi Wedang WAROK sebagai berikut:

**Tabel 4**  
**Hasil Perhitungan Biaya Overhead Pabrik**

No	Nama barang	Kontribusi	Total
1	Beras	0,75 kg × @Rp.10.000 × 25 hari	Rp. 187.500
2	Jahe	15 ruas × @Rp.600 × 25 hari	Rp. 225.000
3	Kelapa	1,5 buah × @Rp.2.000 × 25 hari	Rp. 75 000
4	Kayu manis	3 batang × @Rp.1.000 × 25 hari	Rp. 75.000
5	Gula palem	0,6 kg × @Rp.23.000 × 25 hari	Rp. 345.000

6	Bubuk mocca	0,2 kg × @Rp.50.000 × 25 hari	Rp. 250.000
7	Bubuk vanilla	0,2 kg × @Rp.50.000 × 25 hari	Rp. 250.000
8	<i>Creamer</i>	0,2 kg × @Rp.60.000 × 25 hari	Rp. 300.000
9	Plastik kemasan dengan desain	480 m × 20 cm	Rp. 475.000
10	Listrik	25 hari	Rp. 50.000
Jumlah			Rp.2.232.500

Sumber : Ariyani et al (2020)

Dari tabel 4.4 diperoleh BOP yang dikeluarkan untuk pembelian beras sebesar Rp.187.500, pembelian jahe sebesar Rp.225.000, pembelian kelapa sebesar Rp.75.000, pembelian kayu manis sebesar Rp.75.000, pembelian gula palem sebesar Rp.345.000, pembelian bubuk mocca sebesar Rp.250.000, pembelian bubuk vanilla Rp.250.000, pembelian creamer sebesar Rp.300.000, pembelian plastik kemasan sebesar Rp.475.000, dan pembayaran listrik sebesar Rp.50.000. Sehingga total Biaya *Overhead* Pabrik selama 25 hari produksi sebesar Rp.2.232.500.

#### Perhitungan HPP dengan Metode *Full Costing* dan *Variable Costing*

Harga Pokok Produksi digunakan untuk menghitung harga jual, maka dari itu usaha Wedang WAROK memperhitungkan biaya produksi dengan metode *full costing* dan *variable costing*

##### a. Perhitungan HPP dengan Metode *Full Costing*

Berikut ini adalah perhitungan biaya produksi pada usaha Wedang WAROK dengan metode *full costing*.

**Tabel 5**  
**Hasil Perhitungan Metode *Full Costing***

No	Biaya Produksi	Kontribusi	Total
<b>Biaya Bahan Baku</b>			
1	Kecipir	3 kg x Rp.30.000 x 25 hari	Rp.2.250.000
	Jumlah BBB		<b>Rp.2.250. 000</b>
<b>Biaya Tenaga Kerja Langsung</b>			
1	Gaji Karyawan	5 orang x Rp.10.000 x 25 hari	Rp.1.250.000
	Jumlah BTKL		<b>Rp.1.250. 000</b>
<b>Biaya <i>Overhead</i> Pabrik :</b>			
<b>Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel</b>			
1	Beras	0,75 kg × @Rp.10.000 × 25 hari	Rp. 187.500
2	Jahe	15 ruas × @ Rp.600 × 25 hari	Rp. 225.000
3	Kelapa	1,5 buah × @Rp.2.000 × 25 hari	Rp. 75.000
4	Kayu manis	3 batang × @Rp.1.000 × 25 hari	Rp. 75.000
5	Gula palem	0,6 kg × @Rp.23.000× 25 hari	Rp. 345.000
6	Bubuk mocca	0,2 kg × @Rp.50.000 × 25 hari	Rp. 250.000
7	Bubuk vanilla	0,2 kg × @Rp.50.000 × 25 hari	Rp. 250.000
8	<i>Creamer</i>	0,2 kg × @Rp.60.000× 25 hari	Rp. 300.000
9	Plastik kemasan	500 m × 20 cm	Rp. 475.000
10	Listrik	25 hari	Rp. 50.000
	Jumlah BOP Variabel		<b>Rp.2.232.500</b>

Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap			
1	Mesin penggiling		Rp. 36.700
2	Mesin roasting		Rp. 60.000
3	Mesin <i>sealer</i>		Rp. 20.800
4	Nampan besar		Rp. 8.300
	Jumlah BOP Tetap		<b>Rp. 125.800</b>
Jumlah HPP			Rp.5.858.300
Jumlah Produksi 1 bulan			4000 unit
HPP per unit			1.465

Sumber : Ariyani et al (2020)

Berdasarkan tabel 4.5 diatas perhitungan menggunakan metode *full costing* pada usaha Wedang WAROK diperoleh HPP sebesar Rp.5.858.300 selama satu bulan, jumlah produksi 4000 unit. HPP per unit sebesar 1.465.

#### b. Perhitungan HPP dengan Metode *Variable Costing*

Berikut ini adalah perhitungan biaya produksi pada usaha Wedang WAROK dengan metode *Variable Costing*

**Tabel 1**  
**Hasil Perhitungan Metode *Variable Costing***

No	Biaya Produksi	Kontribusi	Total
Biaya Bahan Baku			
1	Kecipir	3 kg x @Rp.30.000 x 25 hari	Rp.2.250.000
	Jumlah BBB		<b>Rp.2.250.000</b>
Biaya Tenaga Kerja Langsung			
1	Gaji Karyawan	5 orang x @Rp.10.000 x 25 hari	Rp.1.250.000
	Jumlah BTKL		<b>Rp.1.250.000</b>
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik :			
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel			
1	Beras	0,75 kg × @Rp.10.000 × 25 hari	Rp. 187.500
2	Jahe	15 ruas × @ Rp.600 × 25 hari	Rp. 225.000
3	Kelapa	1,5 buah × @Rp.2.000 × 25 hari	Rp. 75.000
4	Kayu manis	3 batang × @Rp.1.000 × 25 hari	Rp. 75.000
5	Gula palem	0,6 kg × @Rp.23.000 × 25 hari	Rp. 345.000
6	Bubuk mocca	0,2 kg × @Rp.50.000 × 25 hari	Rp. 250.000
7	Bubuk vanilla	0,2 kg × @Rp.50.000 × 25 hari	Rp. 250.000
8	<i>Creamer</i>	0,2 kg × @Rp.60.000 × 25 hari	Rp. 300.000
9	Plastik kemasan	500 m × 20 cm	Rp. 475.000
10	Listrik	25 hari	Rp. 50.000
	Jumlah BOP Variabel		<b>Rp.2.232.500</b>
Jumlah HPP			Rp. 5.732.500
Jumlah Produksi 1 bulan			4000 unit
HPP per unit			1.433

Sumber : Ariyani et al (2020)

Berdasarkan tabel 6 diatas perhitungan menggunakan metode *variabel costing* pada usaha Wedang WAROK diperoleh HPP sebesar Rp.5.732.500 selama satu bulan, jumlah produksi 4000 unit. HPP per unit sebesar 1.433

### c. Perhitungan Harga Jual Per unit

Menurut (Rizal 2020) Harga jual memiliki tujuan dalam penetapan harga yaitu memperluas presentase penjualan perusahaan dibandingkan dengan penjualan dipasar, meningkatkan keuntungan yang telah ditetapkan dalam pencapaian produk yang dihasilkan, dan memperkenalkan produk baru.

**Tabel 7**

#### Hasil Perhitungan Harga Jual dengan Metode *Full Costing*

Biaya Produksi Per unit + (HPP x laba yang diinginkan)	
Rp. 1.465 + (Rp. 1.465 x 70%)	
Rp. 1.465 + Rp. 1.026	Rp. 2.491

Sumber : Ariyani et al (2020)

**Tabel 8**

#### Hasil Perhitungan Harga Jual dengan Metode *Variable Costing*

Biaya Produksi Per unit + (HPP x laba yang diinginkan)	
Rp. 1.433+ (Rp. 1.433 x 70%)	
Rp. 1.433 + Rp. 1.003	Rp. 2.436

Sumber : Ariyani et al (2020)

Berdasarkan perhitungan harga jual per unit melalui metode *full costing* dan *variable costing* pada usaha Wedang WAROK diatas, peneliti memilih perhitungan dengan metode *full costing* untuk menentukan harga jual per unit karena perhitungannya lebih akurat dan mencakup semua biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi. Perhitungan tabel diatas diperoleh harga jual menggunakan metode *full costing* sebesar Rp. 2.491 maka usaha Wedang WAROK memasarkan produknya dengan harga jual Rp. 2.500/unit

## E. PENUTUP

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut: Usaha Wedang WAROK belum melakukan perhitungan yang tepat dan tidak sesuai standar akuntansi maka peneliti melakukan perhitungan HPP dengan menggunakan metode *full costing* dan *variable costing*. Metode yang tepat dalam penetapan harga jual pada Wedang WAROK melalui perhitungan Harga Pokok Produksi menggunakan metode *full costing*, karena perhitungan metode *full costing* lebih akurat dan mencakup semua biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi. Harga jual menggunakan metode *full costing* sebesar Rp. 2.491 maka usaha Wedang WAROK memasarkan produknya dengan harga jual Rp. 2.500/unit

### Ucapan Terima Kasih

Penulis mendapatkan bantuan dari berbagai pihak, oleh karena itu penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih atas segala bantuan, bimbingan dan dukungan yang telah diberikan sehingga artikel ini dapat terselesaikan tepat waktu. Pada kesempatan ini dengan setulus hati penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Ardyan Firdausi Mustoffa, SE, M.Ak. Selaku Ketua Program Studi Diploma III Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Ponorogo dan juga selaku pembimbing yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing dan menghantarkan saya pada kesuksesan dalam menuntut ilmu sehingga terselesaikan makalah ini.
2. Segenap Dosen Universitas Muhammadiyah Ponorogo yang telah memberikan pengajaran, ilmu pengetahuan dan pengalaman selama penulis menuntut ilmu.
3. Kedua orang tuaku yang telah memberi restu, dorongan, doa dan motivasi demi tercapainya cita dan ilmu yang bermanfaat bagi anaknya.

#### **F. DAFTAR PUSTAKA**

- Abdullah Azam, Muhammad. 2021. "Dampak Kedai Kopi Free Wi-Fi Terhadap Pola Hidup Dan Pola Ibadah Remaja (Studi Kasus Di Kedai Sor Sawo Ponorogo)." Universitas Muhammadiyah Ponorogo.
- Ariyani, Eriska Noviani, Radita, and Binti Ulfatun Fahrunnisa', Nian Anggi Iswantini, Rina Ni'mah. 2020. "Wedang Warok (Wedang Rogo Kecipir); Ngopi Sehat Jelas Lebih Nikmat." Retrieved(<https://drive.google.com/file/d/1dX6PKrHTHIA0xt8bDcRh0doxw5ZC56ZY/view?usp=drivesdk>).
- Arni, Yusni. 2018. "Persentase Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja, Biaya Overhead Pabrik Terhadap Harga Pokok Produksi Pada Pt. Maju Tambak Sumur." *Jurnal Neraca: Jurnal Pendidikan Dan Ilmu Ekonomi Akuntansi* 2(1):43–56. doi: 10.31851/neraca.v2i1.2228.
- Bahri, Ruthia, and Rahmawaty. 2019. "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk (Studi Empiris Pada Umkm Dendeng Sapi Di Banda Aceh)." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi* 4(2):344–58. doi: 10.24815/jimeka.v4i2.12263.
- Brahim. 2021. *Produk Kreatif Dan Kewirausahaan Akuntansi Dan Keuangan Lembaga SMK/MAK Kelas XII Semester 1. Bidang Keahlian Bisnis Dan Manajemen. Program Keahlian Akuntansi Dan Keuangan. Kompetensi Keahlian Akuntansi Dan Keuangan Lembaga*. Yogyakarta: ANDI.
- Diyanto, Nanang. 2016. "Mbah Tekluk Legenda Kopi Ponorogo Sejak 1958." *Asliponorogo.Com*. Retrieved (<https://www.asliponorogo.com/2016/06/mbah-thekluk-legenda-kopi-ponorogo.html>).
- Kurniawan, T. A. 2020. *Sistem Informasi Akuntansi Dengan Pendekatan Simulasi*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Maghfoer, M. D., K. Yurlisa, N. Aini, and W. S. D. Yamika. 2019. *Sayuran Lokal Indonesia: Provinsi Jawa Timur*. Universitas Brawijaya Press.
- Mahmudi. 2020. "Hubungan Nilai Mata Kuliah Statistik Dengan Kemampuan Menganalisa Data Kuantitatif Mahasiswa PAI IAIN Metro." Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Metro.
- Margaretha, and Letty. 2017. "Faktor-Faktor Yang Memengaruhi Kinerja Keuangan Perbankan Indonesia." *Jurnal Manajemen Keuangan* 6(2):84–96.
- Muharani, Ethica, and Mukaromah. 2020. "Isolasi Dan Uji Tingkat Patogenitas Bakteri Penghasil Enzim Amilase Dalam Produkfermentasi Biji Kecipir." Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Mulyadi. 2015. *Akuntansi Biaya Edisi 5*. Yogyakarta: UPP STIM KPN.
- Nur, Sri Wahyuni. 2020. "Buku Ajar Akuntansi Dasar Teori Dan Teknik Penyusunan Laporan Keuangan." *Cendekia Publisher*.

- Nuraeni, Siti. 2019. "Pengaruh Biaya Operasional Dan Biaya Bahan Baku Terhadap Laba Bersih Pada UKM Kripik Singkong Sehi." Universitas Muhammadiyah Sukabumi.
- Nurikhsan, Indrianie, Safitri. 2019. "Fenomena Coffee Shop Di Kalangan Konsumen Remaja." *Widya Komunika* 9:137–44.
- Pelealu, A., W. Manoppo, and J. Mangindaan. 2018. "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Perhitungan Harga Jual (Studi Kasus Pada Kertinaâs Home Industry)." *Jurnal Administrasi Bisnis* 6(002):269396. doi: 10.35797/jab.6.002.2018.19850.
- Pratiwi, Intan Yuangga, and Muhammad Ali Sodik. 2018. "Dampak Positif Dan Negatif Meminum Kopi."
- Prayitno, Gigih. 2018. "10 Jenis Tempe Di Indonesia Ini Ternyata Tidak Terbuat Dari Kacang Kedelai." *TribunTravel*. Retrieved (travel.tribunnews.com/2018/11/23/10-jenis-tempe-di-indonesia-ini-ternyata-tidak-terbuat-dari-kacang-kedelai?page=all).
- Purnama. 2017. "Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing." Univesitas Islam Negeri Makasar.
- Puspitaningtyas, Zarah. 2017. "Pembudayaan Pengelolaan Keuangan Berbasis Akuntansi Bagi Pelaku Usaha Kecil Menengah." *Jurnal Akuntansi* 21(3):361. doi: 10.24912/ja.v21i3.242.
- Ramdhani, D., and A. Hendrani. 2020. *Akuntansi Biaya [Konsep Dan Implementasi Di Industri Manufaktur]*. Yogyakarta: CV Markumi.
- Rizal, A. 2020. *Buku Ajar Manajemen Pemasaran Di Era Masyarakat Industri 4.0*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Sajari, Ibnu, Elfiana Elfiana, and Martina Martina. 2017. "Analisis Kelayakan Usaha Keripik Pada UD. Mawar Di Gampong Batee Ie Liek Kecamatan Samalanga Kabupaten Bireuen." *Jurnal S. Pertanian* 1(2):116–24.
- Siyoto, and Sodik. 2015. *Dasar Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Literasi Media Publishing.
- Suwartini, and Sumiyati. 2021. *Produk Kreatif Dan Kewirausahaan Akuntansi Dan Keuangan Lembaga SMK/MAK Kelas XII*. Jakarta: Gramedia Widiasarana indonesia.
- Suyono, Erdito M. 2016. "Pengaruh Konsumsi Kopi Arabika (Coffea Arabica) Terhadap Daya Tahan Otot Dengan Metode Push Up." Universitas Jember.
- Syahrir. 2020. "Analisis Penerapan Akuntansi Biaya Produk Utama(MainProduct) Dan Produk Sampingan (By Product) Pada PT. Perkebunan Nusantara XIVPabrik Gula Takalar." Universitas Muhammadiyah Makassar.
- Widyastuti, and Mita. 2018. "Akuntansi Perhitungan Harga Pokok Penjualan Dengan Metode Pesanan Untuk Menentukan Harga Jual." *Jurnal Moneter* 5(1):74–85.
- Yulinda. 2019. "Analisis Penentuan Harga Jual Produk Dalam Upaya Peningkatan Perolehan Laba Bersih Pada PT. Mestika Mandiri Medan." Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Zellatifanny, Cut Medika, and Bambang Mudjiyanto. 2018. "The Type of Descriptive Research in Communication Study." *Jurnal Diakom* 1(2):83–90.