Jurnal Ekonomi Bisnis Manajemen Akuntansi (JEBISMA)
Vol. 3 No. 3 April 2026 E-ISSN: 3030-9743

ANALISIS EFEKTIVITAS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI SEBAGAI PENENTU HARGA POKOK PENJUALAN PADA AHH KATERING DI MALANG

Pudji Lestari[1]; Hardi Susilo[2]; Gusnar Mustapa[3] ; M. Syafriel[4] ;Dewi Retnowati[5]
Email korespondensi:
ariayik100266@gmail.com[1]; hardisusilo2309@gmail.com[2]
gusnar.mustapa@gmail.com[3];msyafriel@yahoo.com[4]; dretno443@gmail.com[5]

ABSTRAK

Biaya produksi mencakup seluruh pengeluaran, baik yang bersifat langsung maupun tidak langsung, yang timbul dalam rangka menghasilkan suatu produk atau jasa sejak tahap awal hingga barang tersebut siap untuk dipasarkan dalam suatu rentang waktu tertentu. Intinya, dalam menentukan biaya pokok produksi, terdapat dua pendekatan utama yang umum diterapkan, yaitu metode *full costing* dan *variable costing*. AHH Katering sebagai salah satu objek penelitian ini belum menerapkan perhitungan kedua metode tersebut yakni metode *full costing* maupun *variable costing* Jenis penelitian ini ialah deskriptif kualitatif, Diharapkan dapat dilakukan kajian mendalam mengenai metode *full costing* dan *variable costing*. Kedua metode ini merupakan alternatif yang nantinya bisa dimanfaatkan untuk menghitung harga pokok produksi. Dan mengetahui perbandingan antara kedua metode tersebut serta untuk diterapkan oleh AHH katering. Berdasarkan hasil investigasi yang diperoleh, ditemukan bahwa angka tarif biaya produksi yang dihitung dengan menggunakan metode AHH Katering separuh dari ketetapan harga jual yakni sebesar Rp.15.133 per porsi dari Rp. 22.000, hasil dari penggunaan metode *full costing* sebesar Rp.12.030 per porsi dari Rp. 22.000, serta hasil dari penggunaan metode *variable costing* sebesar Rp.11.015 dari Rp. 22.000 per porsi. Untuk hasil dari harga pokok penjualan besar satuan hampir sama dengan nilai dari harga pokok produksi masing- masing metode, hal ini disebabkan karena komponen persediaan awal dan akhir dalam usaha manufaktur seperti katering berjumlah nol atau tidak bernilai. Dengan kesimpulan dari perbedaan nilai harga pokok produksi dengan ketiga metode tersebut, apabila pihak AHH katering ingin memperoleh laba maksimal maka dapat menggunakan metode *full costing* atau *variable costing* dengan keuntungan dari karakteristik yang metode tersebut berikan.

Kata Kunci : Harga Pokok Produksi, Harga Pokok Penjualan, *Profit Oriented*

PENDAHULUAN

Industri jasa makanan merupakan salah satu pilihan usaha yang bagus dalam menjawab peluang-peluang yang telah tersebar secara merata. Industri makanan dapat dibedakan menjadi dua golongan, yakni industri yang lebih mengutamakan memperoleh keuntungan (*Profit Oriented*) dan industri yang tidak mengutamakan keutungan serta mempunyai batasan tertentu dalam pergerakkannya (*Cost Provision*). Katering dapat dikatakan sebagai salah satu industri jasa makanan yang banyak diminati bagi wirausaha pemula. Dilihat dari *profit oriented* atau lebih mengutamakan keuntungan, para wirausaha industri jasa boga atau katering harus mampu dalam mengelolah harga jual pada produknya. Dari sisi akuntansi dalam menjalankan suatu usaha, alangkah baiknya apabila dapat memperhatikan perhitungan harga pokok produksi sebagai penentu harga pokok penjualan menggunakan metode yang tepat sesuai standar berlaku umum dalam aktivitas operasional usahanya, sehingga nantinya akan mendapatkan keputusan terkait harga jual suatu produk yang tepat dan memperoleh keuntungan secara maksimal Secara umum, ketika kita hendak menentukan biaya produksi, ada dua cara pandang utama yang bisa dipakai, yakni metode biaya penuh (full costing) dan metode biaya variabel (variable costing). Persamaan mendasar dari kedua metode ini adalah kemampuannya untuk digunakan sebagai

dasar penetapan harga jual produk Anda, berdasarkan hasil perhitungan yang telah dilakukan. Sedangkan perbedaan, dapat terlihat dari menurut perhitungannya dan menurut pelaporannya.
Dua metode tersebut memiliki kelebihan dan kelemahan Jika diterapkan dalam kalkulasi biaya produksi. Penjelasannya sebagai berikut, (1) Metode *full costing* menawarkan kelebihan utama yaitu mencakup semua jenis biaya, baik yang bersifat tetap maupun yang berfluktuasi. Pendekatan perhitungan ini selaras dengan prinsip-prinsip akuntansi yang standar. Laporan keuangan yang dihasilkan dapat dimanfaatkan oleh pihak eksternal, contohnya investor. Metode ini juga memungkinkan penundaan pengakuan biaya *overhead* pabrik hingga produk terjual, sehingga biaya tersebut dapat dialihkan untuk menambah atau mengurangi nilai persediaan. Namun, kelemahan metode *full costing* adalah dapat mengakibatkan penetapan harga jual produk yang lebih tinggi. (2) Sementara itu, keunggulan *variable costing* adalah kemampuannya demi efisiensi anggaran, cara ini menggolongkan ongkos yang tidak berubah menjadi dua bagian: ongkos tetap yang dapat diatur dan ongkos tetap yang tak terhindarkan. perhitungan *variable costing* dapat dilakukan oleh usaha-usaha yang menginginkan perencanaan target laba jangka pendek. Namun, dari beberapa kelebihan terselip beberapa kekurangan antara lain: Ada pandangan bahwa *variable costing* dinilai kurang sesuai dengan kaidah akuntansi. Hal ini dikarenakan metode ini menghitung biaya yang fluktuatif, sehingga laba yang dilaporkan akan berfluktuasi pula seiring dengan perubahan volume penjualan. Selain itu, biaya *overhead* pabrik tetap tidak dihitung sebagai bagian dari biaya produk, yang berakibat pada nilai persediaan yang lebih rendah. Umumnya, laporan laba rugi yang disusun menggunakan metode variable costing hanya ditujukan bagi penggunaan internal perusahaan. yaitu oleh para manajer.
Pada Ahh katering sendiri belum menerapkan perhitungan dengan kedua metode tersebut yakni metode *full costing* dan *variable* costing. Terkait perhitungan harga pokok produksi masih dilakukan dengan teknik sederhana sesuai kemampuan yang mereka miliki dan tidak semua biaya telah tercakup dalam perhitungan. Namun, mereka sudah dapat menentukan dan menetapkan harga jual untuk suatu produknya yang sudah memperoleh keuntungan dari ketetapan tersebut. Dengan ini, peneliti ingin melakukan penelitian dengan mengangkat topik "Analisa Efektivitas Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penentuan Harga Pokok Penjualan Pada Ahh Katering Di Malang".

TINJAUAN PUSTAKA

Pengertian Biaya
Dalam mengelolah suatu usaha baik kelompok maupun perorangan, informasi secara akurat dan rinci terhadap suatu biaya sangat dibutuhkan. Hal ini, akan mempermudah para pengelolah usaha dalam mengambil keputusan terkait target laba yang diinginkan, mengetahui ke-efektifan keputusan-keputusan yang telah dijalankan, serta melakukan operasional lainnya dalam suatu usaha . Klasifikasi (Penggolongan) Biaya terdiri dari a). Dalam klasifikasi biaya menurut objek pengeluaran, biaya dikelompokkan berdasarkan nama objek yang dibeli atau jenis pengeluaran yang dilakukan. b). Dalam operasional perusahaan manufaktur, terdapat tiga bagian utama yang menggerakkan roda bisnis, Yakni, fungsi produksi, bagian pemasaran, serta urusan administrasi dan umum.
Sehingga, muncul penggolongan biaya sesuai dengan tiga fungsi tersebut. Dapat dijelaskan secara rinci sebagai berikut: 1). Biaya Produksi meliputi seluruh pengeluaran yang dihabiskan untuk mengolah bahan baku menjadi produk akhir yang siap untuk dijual. 2) Biaya Pemasaran meliputi semua tindakan yang berhubungan dengan periklanan dan penjualan barang. 3) Biaya Administrasi dan Umum merupakan pengeluaran yang dialokasikan untuk menyelaraskan proses produksi dan pemasaran produk.
Harga Pokok Produksi digolongkan terdiri dari 1). Menurut Garisson dan Norren yang dikutip oleh Rahayu (2013), Harga Pokok Produksi dapat diartikan sebagai seluruh biaya fabrikasi yang melekat pada produk-produk yang telah siap jual dalam rentang waktu tertentu. Biaya-biaya ini mencakup unsur-unsur berikut: a) Biaya Bahan Mentah adalah ongkos dari material yang dipakai dalam proses pembuatan produk akhir, b). Biaya Tenaga Kerja Langsung mengacu pada pengeluaran untuk tenaga

kerja di pabrik yang secara jelas dan efisien dapat dikaitkan dengan setiap unit produk yang dihasilkan. c). Biaya Overhead mencakup seluruh pengeluaran yang tersangkut dalam operasional. Spesifiknya, biaya overhead pabrik meliputi hal-hal berikut: a). Biaya Bahan Penolong (bahan yang tidak digunakan secara langsung dalam produksi), b).Biaya Pabrikasi Lain.

Metode Pengalkulasian Biaya Produksi, a) Metode Biaya Penuh, Berdasarkan pendapat Mulyadi, sebagaimana dikutip dalam Rahayu (2013), metode *full costing* yang juga lazim disebut metode penyerapan (*absorption costing*) atau metode konvensional (*conventional costing*) merupakan pendekatan untuk menentukan biaya pokok produksi di mana seluruh biaya yang timbul dalam proses produksi, baik yang sifatnya tetap maupun yang variabel, dibebankan pada produk, b) Metode *Variabel Costing*, Mulyadi, seperti yang disebutkan dalam Mawarni (2015), mendefinisikan metode *variabel costing* sebagai cara penentuan biaya pokok produksi yang hanya mengalokasikan biaya-biaya produksi yang bersifat variabel saja ke dalam biaya pokok produk.

Adapun Karakteristik metode variable costing dalam Mawarni (2015) antara lain sebagai berikut: a) Perhitungan biaya produksi yang hanya mempertimbangkan beban-beban yang bersifat variabel. b) Menggunakan pendekatan biaya produk demi menghitung biaya produksi yang sifatnya variabel, sementara untuk biaya produksi yang sifatnya non-variabel, diambil pendekatan biaya periodik.

METODE PENELITIAN

Pendekatan Dan Jenis Penelitian

Penelitian yang dilakukan ini berjenis deskriptif kualitatif. Pendekatan ini berarti penelitian yang digunakan dan dirancang untuk mengumpulkan informasi-informasi yang terdapat pada suatu objek tentang keadaan-keadaan yang nyata sekarang. Travers (1987) yang dikutip oleh Pujianto (2010) menguraikan bahwa metode deskriptif ialah sebuah pendekatan yang berupaya untuk memaparkan atau menerangkan situasi yang tengah berlangsung saat penelitian dilaksanakan, sekaligus menganalisis faktor-faktor yang mendasari suatu fenomena tertentu. Penelitian kualitatif ini bertujuan untuk mendapatkan pemahaman secara jelas, lengkap dan umum terhadap kenyataan-kenyataan yang ada dan terjadi dalam objek penelitian dari perspektif narasumber. Pemahaman tersebut tidak ditentukan terlebih dahulu, namun didapat setelah pemahaman tersebut menjadi fokus dalam penelitian yang dilakukan.Pendekatan kualitatif ini diharapkan mampu mengekaji secara mendalam terhadap metode *Full Costing* dan *variable Costing* Kehadiran peneliti pada objek penelitian ini bertujuan untuk memperoleh data-data berupa informasi baik berupa penyampaian langsung dari pihak-pihak yang terkait maupun data dari dokumen – dokumen lainnya yang dimiliki seperti bukti nota, transkip bayar pajak, yang digunakan sebagai penunjang dalam proses penelitian. Kehadiran peneliti berlangsung pada kurun bulan Januari - April 2026.

No.	Uraian	2026															
		Jan				Feb				Maret				April			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Survei awal	■															
2	Pengumpulan Data (wawacara observasi pengum. Dok		■														
3	Pendataan berkas						■	■									
4	Pengum informasi via telp										■						
5	Pendataan berkas dan pengambilan dokumen 2													■			

Prosedur Pengumpulan Data

Metode pengumpulan informasi bisa diartikan sebagai prosedur yang dipakai oleh peneliti dalam

mendapatkan data dilapangan yang tentunya bersifat valid,realibilitas dan objektivitas. Maka pemilihan teknik pun harus tepat. Hal tersebut ditegaskan oleh Sugiyono (2016:308) " Bahwa metode untuk menghimpun informasi merupakan tahapan krusial pertama dalam sebuah riset, hal ini dikarenakan penelitian bertujuan menghasilkan data".

Pendekatan kualitatif ini lebih menekankan perolehan data atau informasi terkait objek penelitian data yang diperoleh secara langsung dari para narasumber yang dilibatkan. Untuk perolehan data dalam penelitian ini, ada beberapa metode pengumpulan yang diterapkan, yaitu:

Wawancara adalah pertemuan secara langsung antara pencari informasi (pewawancara) dengan pemberi informasi (narasumber) terkait dengan suatu permasalahan yang digali atau diteliti. Esteberg dalam Suwendra (2018:55). Ada tiga tipe wawancara yang umum dikenal, yaitu wawancara terstruktur, semi terstruktur, dan yang tidak terstruktur.

Observasi Menurut Arikunto (2010:199) menjelaskan bahwa "adalah pengamatan yang mencakup aktivitas pemusatan perhatian terhadap suatu objek dengan memanfaatkan seluruh indra. Pada penelitian ini, pada tahap awal saat observasi yang dilakukan ialah survey tentang pendahuluan sebagai tahap awal dalam pengumpulan data.

Dokumentasi Menurut Pritandhari (2017:53) menjelaskan bahwa dokumentasi ialah metode pengumpulan data yang bersumber dari materi tertulis, semacam buku, terbitan berkala, arsip, regulasi, notulen rapat, jurnal pribadi, dan lain-lain. Tipe arsip pun terbagi menjadi dua, yaitu arsip pribadi dan arsip dinas.

Pengecekkan Keabsahan Data/Temuan Dalam pengecekkan Validitas data menuntut adanya metode verifikasi yang dapat berpijak pada standar-standar tertentu. Bachri (2010) mengemukakan bahwa Model Triangulasi merupakan sebuah metode untuk menguji validitas data, yang bekerja dengan cara memanfaatkan sumber lain di luar data yang sedang dikaji, guna keperluan pemastian atau sebagai parameter perbandingan terhadap data tersebut. Terdapat beberapa jenis teknik triangulasi, di antaranya adalah:

1.) Triangulasi Sumber adalah aktivitas membandingkan demi memverifikasi ulang suatu informasi, yang didapatkan dari sumber-sumber yang berlainan, sehingga tingkat kepercayaannya dapat dinaikkan. 2.) Teknik Triangulasi Waktu dimanfaatkan untuk mengesahkan data yang menyelidiki evolusi dalam suatu proses serta tingkah laku individu. Penggunaan teknik ini krusial mengingat bahwa pola perilaku manusia cenderung mengalami pergeseran seiring berjalannya waktu. 3). Pemanfaatan dua atau lebih teori yang dipertemukan atau disatukan dikenal sebagai Triangulasi Teori. Pendekatan ini menuntut desain riset yang lebih matang agar diperoleh kesimpulan yang holistik. 4.) Dalam rangka melakukan observasi atau wawancaran, triangulasi peneliti melibatkan penggunaan lebih dari satu orang peneliti. 5.) Metode Triangulasi Sebuah teknik yang dipakai untuk memvalidasi data atau memverifikasi temuan dalam riset.

Kerangka Pemikiran Usaha katering merupakan salah satu usaha yang memiliki jumlah peminat tinggi bagi semua orang atau wirausaha. Keuntungan yang diperoleh dari usaha tersebut juga terbilang cukup besar, Terlepas dari itu semua, resiko kerugian pun dapat terjadi yang dapat disebabkan oleh beberapa faktor salah satu nya terkait perhitungan biaya-biaya yang belum tepat dan akurat, sehingga nantinya dapat mempengaruhi perhitungan harga pokok produksi, harga pokok penjualan serta penentu dalam harga jual suatu produk tersebut. Biaya produksi, yang dihitung dari keseluruhan ongkos Biaya-biaya yang timbul selama produksi barang, termasuk di dalamnya ongkos bahan baku, gaji pekerja langsung, dan pengeluaran pabrik lainnya. Biaya pabrik tambahan itu sendiri terdiri dari komponen yang sifatnya tetap maupun yang dengan persediaan awal kemudian dikurangi persediaan akhir maka akan menghasilkan nilai harga pokok penjualan suatu produk yang akan dijual. Sebelum dijual, pasti akan menetapkan harga jual yang didalamnya mengandung target laba yang dinginkan pemilik usaha. Maka untuk menghindari *undercost* ,*overcost*, atau titik impas BEP (tidak rugi juga tidak untung), perlu diperhatikan dalam Perkalkulasian biaya produksi lengkap, dilanjutkan dengan kalkulasi biaya penjualan per unit barang. Pada Ahh Katering telah melakukan perhitungan terkait biaya-biaya produksi yang nantinya dapat menghasilkan harga pokok sebelum ditetapkan harga jual. Hasil dari

perhitungan-perhitungan dengan menggunakan beberapa metode tersebut akan menentukan jumlah harga pokok penjualan per unit produk yang dapat diketahui perbandingannya, dan dapat disimpulkan terkait efektivitas dalam penggunaan metode perhitungan serta dapat digunakan sebagai pengambilan keputusan yang salah satu nya terkait penentuan harga jual yang tepat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada pembahasan ini juga akan dilakukan pembuktian dengan melakukan percobaan perhitungan harga pokok produksi mengunakan 2 metode, yakni metode sederhana Ahh Katering dan metode *full costing*. Agar dapat diperoleh hasil perbandingan dari keduanya yang nantinya dapat dilakukan penarikkan Kesimpulan :

Penentuan Biaya Produksi Ahh Katering Kalkulasi biaya produksi yang diterapkan oleh Ahh Katering masih tergolong sangat dasar. Hal ini terlihat dari tidak seluruhnya rincian biaya yang dimasukkan dalam perhitungan tersebut, namun hanya beberapa saja yang diperhitungkan Untuk pembuatan nasi kotak, komponen pengeluaran yang menjadi pertimbangan adalah ongkos bahan mentah, ongkos pembungkus, ongkos gas, serta ongkos pengiriman. dengan cara menaksir secara kira-kira dari biaya-biaya tersebut. Dijelaskan dengan tabel berikut:

Cara perhitungan Metode Ahh Katering

Biaya Bahan Baku	Harga jual (taksiran kira-kira)	Total
Nasi Putih	Rp. 3.000	
Ayam Kremes	Rp. 2.500	
Soun Sawi Hijau	Rp. 1.500	
Cah Baby Buncis	Rp. 1.500	
Buah (jeruk) + timun	Rp. 1.000	
Kerupuk Udang + sambal	Rp. 1.500	
Kering Tempe	Rp. 1.500	Rp. 12.500
	Harga jual (taksiran kira-kira)	Total
Biaya Kemasan		
Kardus box nasi + label katering	Rp. 2.000	
Sendok plastic + mika plastic + plastik kerupuk	Rp. 150 + Rp. 200 + Rp.60	
Gas/ per porsi	Rp. 23	
Biaya transportasi/porsi	Rp. 200	Rp. 2.633
Harga pokok produksi		Rp. 15.133

(Sumber : Data Diolah Peneliti,2026)

Diketahui dari tabel diatas bahwa biaya bahan baku dalam penetapan harga per satuannya sesuai dengan aturan pihak Ahh yang ditetapkan sesuai dengan rata-rata harga olahan makanan pada umumnya di katering, penetapan untuk harga satuan dari biaya kemasan dan biaya gas sesuai harga perolehan barang tersebut di pasar/toko, dan biaya transportasi ditetapkan sebesar Rp. 10.000 per kirim/ order hal ini menurut pihak Katering disesuaikan dengan minimal harga bahan bakar , sehingga dihasilkan harga pokok produksi per unit produk sebesar Rp. 15.133, per porsi nasi kotak dari menu Su_tak 1 (nasi jejen).

b. Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Full Costing

Dalam riset ini, estimasi biaya produksi untuk nasi kotak di Ahh Katering akan dilaksanakan

menggunakan pendekatan *Full Costing*. Komponen dan perhitungan Adapun biaya bahan baku: Dalam menentukan biaya bahan baku menggunakan metode full costing untuk memperoleh harga satuan dari masing-masing bahan baku, peneliti menggunakan asumsi perhitungan berdasarkan penelitian terdahulu yakni dengan menghitung harga perolehan sesuai harga pasar yang berlaku, disesuaikan dengan jumlah bahan yang dibutuhkan. Adapun rincian biaya sebagai berikut :

. *Perhitungan biaya bahan baku pada Ahh katering*

Bahan Baku	Jumlah untk 50 porsi	Harga Perolehan (sesuai rata-rata harga pasar)	Total Harga	Biaya per 50 Porsi
Beras (Nasi)	4 kg	Rp. 10.500/kg	Rp. 42.000	Rp. 840
Daging ayam	4 kg	Rp. 30.000/kg	Rp. 120.000	Rp. 2.400
Mie Soun	5 Bgks	Rp. 6.000/bgks	Rp. 30.000	Rp. 600
Sawi	3 ikat besar	Rp. 3.500/ikat	Rp. 10.500	Rp. 210
Buncis	4 kg	Rp. 7.000/kg	Rp. 28.000	Rp. 560
Tempe	3 papan sedang	Rp10.000/papan	Rp. 30.000	Rp. 600
Kerupuk udang	1,5 kg	Rp. 30.000/kg	Rp. 45.000	Rp. 900
Buah jeruk	5 kg	Rp. 9.500/kg	Rp. 47.500	Rp. 950
Total biaya bahan baku untuk 50 porsi			**Rp. 353.000**	**Rp. 7.060**

(*sumber :Diolah Peneliti 2026)*

Dari rincian tabel diatas, diketahui bahwa harga perolehan dari bahan baku yang dibutuhkan disesuaikan dengan rata-rata harga pasar. Kemudian, setelah mengetahui harga atau biaya per 50 porsi maka nilai tersebut murni tanpa adanya tambahan untuk pengambilan keuntungan, yang digunakan sebagai biaya bahan baku per 50 porsi yakni diketahui sebesar Rp. 7.060,.

Biaya Tenaga Kerja Langsung Aktivitas operasional Ahh Katering biasanya dilakukan jam 06.00 sampai jam 16.00 (atau menyesuaikan waktu order pesanan), selebihnya dianggap sebagai kerja borongan atau lembur. Seperti pada hasil penelitian, maka rincian biaya untuk tenaga kerja yang telah diolah oleh peneliti adalah sebagai berikut :

Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Pada Ahh Katering

Keterangan	Total biaya tanpa tenaga borongan	Total biaya dengan tenaga borongan
Jam operasional	06.00 – 16.00 WIB	06.00 – 16.00 WIB
@ Rupiah / bulan	Rp. 1.500.000	Rp. 1.500.000
Jumlah tenaga kerja	8 orang	10 orang
Rupiah / hari	Rp. 50.000	Rp. 50.000
Biaya per 50 porsi	Rp. 1.000	Rp. 1.000

(sumber : Data Diolah Oleh Peneliti,2026)

Dalam penjelasan tabel diatas terkait dengan biaya tenaga kerja pada Ahh Katering dalam memproduksi pesana nasi kotak. Namun, pada pesanan nasi kotak menu Su_Tak 1(nasi jejen) berjumlah 50 Porsi ini diasumsikan tidak menggunakan bantuan tenaga borongan, sehingga cukup pegawai tetap saja. Maka diketahui biaya tenaga kerja sebesar Rp.50.000 per hari, dan biaya tenaga kerja untuk 50 porsi nasi kotak sebesar Rp. 1.000,.

d. Biaya Overhead Pabrik Variabel Ahh Katering Biaya Overhead Pabrik variabel dalam Ahh Katering ialah terkait dengan biaya kemasan, seperti kardus box nasi, sendok plastik, mika plastic untuk

makanan, plastik kerupuk udang, dan gas LPG. Dimana penetapan satuan harga yang dilakukan dengan cara yang sama seperti perhitungan dengan penggunaan metode Ahh katering, dari kardus box nasi + label, sendok plastik putih, mika plastik sekat 5, plastik kerupuk udang. Adapun perhitungan biaya listrik, sebagai berikut:

Perhitungan Biaya Listrik Pada Ahh Katering

Nama barang	Jumlah barang (n)	Daya (p)	Lamanya pemakaian dalam sehari (t)	Total energi listrik dalam satu bulan (n x p x t)
Lampu	2	12 watt = 0.12 Kwh.	15 jam/ hari	2 x 0.12 x 15 x 30 = 108 J
Kulkas	2	62 watt = 0.062 Kwh	24 jam/hari	2 x 0.062 x 24 x 30 = 89,28 J
Blender	2	350 watt = 0.35 Kwh	0.25 jam/hari	2 x 0.35 x 0.25 x 30 = 5,25 J
Jumlah energi listrik yang digunakan sebulan				202,53 J
Biaya energi listrik yang dikeluarkan tiap bulan				202,53 J x Rp. 605 = Rp.122.530
Biaya energi listrik untuk per hari				Rp.122.530 : 30 = Rp. 4.084
Biaya energi listrik untuk per porsi / 50 porsi				Rp. 4.084 : 50 = Rp.81,68 = Rp.82

(Sumber : Data Diolah Peneliti 2026)

Dari penjelasan diatas, dari beberapa peralatan seperti lampu, kulkas, dan blender yang digunakan menghasilkan biaya listrik perbulan sebesar Rp.122.530. Apabila diperhitungkan menjadi per hari , menghasilkan biaya listrik yang dikeluarkan sebesar Rp. 4.084. Dan, Juga dari perhitungan tersebut dapat diketahui bahwa biaya listrik untuk per 50 porsi nasi kotak menu Su_Tak 1(nasi jejen) dengan harga jual Rp. 22.000/porsi, ialah sebesar Rp. 82. Hal ini karena bahan penolong dalam pemakaiannya tidak dapat diperhitungkan.

Perhitungan Biaya Overhead Pabrik Variabel

Biaya overhead pabrik variabel.	Satuan (Rupiah)	Biaya 50 porsi (rupiah)
Kardus box nasi + label	Rp. 2000	Rp. 100.000
Sendok plastic	Rp. 150	Rp. 7.500
Mika plastik tempat makanan	Rp. 200	Rp.10.000
Plastik kerupuk udang	Rp. 60	Rp.3.000
Bahan bakar gas LPG	Rp. 23	Rp. 1.150
Biaya transportasi	Rp.200	Rp. 10.000
Biaya Listrik	Rp.82	Rp. 4.100
Biaya Air	Rp.240	Rp. 12.000
Total	Rp. 2.955	Rp. 147.750

(Sumber : Data Diolah Peneliti,2026)

Dari tabel perhitungan diatas, dapat dijelaskan bahwa biaya overhead pabrik variabel yang digunakan untuk memproses produksi 50 porsi nasi kotak menu Su_tak 1 (nasi jejen) ialah dibebankan sebesar Rp. 147.750,. Dan, diketahui pula biaya yang dibebankan per porsi nasi kotak dari perhitungan biaya overhead variabel sebesar Rp. 2.955,.

e. Dalam pendekatan *full costing*, beban operasional pabrik yang bersifat tetap diintegrasikan ke dalam kalkulasi biaya produksi. Yang termasuk kedalam biaya overhead pabrik tetap pada Ahh

katering ialah diperoleh dari dua unit kompor, dua unit kulkas sebagai tempat menyimpan bahan makanan yang masih dapat digunakan dalam jangka waktu lama, dua unit blender, dua unit dandang berukuran sedang atau tidak terlalu besar, tiga unit panci, empat unit wajan berukuran sedang, enam unit baskom, tiga unit talenan, empat unit sodet dan enam unit wadah *stainless*. Rumus perhitungan beban penyusutan , sebagai berikut:

Beban penyusutan = (harga perolehan – nilai sisa) : umur ekonomis

Berdasarkan tabel tersebut , dapat diketahui bahwa hasil perhitungan biaya overhead pabrik variabel per tahun sebesar Rp. 1.836.500 dan itu termasuk juga biaya penyusutan.

Biaya Sewa tempat dalam Ahh katering tidak diperhitungkan dalam biaya proses produksi, sama halnya dengan biaya listrik dan biaya air. Alasan lain juga diutarakan, bahwa tempat atau bangunan yang digunakan katering jadi satu kepemilikkan dari salah satu kerabat pihaknya. Namun, dalam metode kali ini, biaya sewa tetap diperhitungkan dengan mengansumsikan bahwa biaya salah satu bangunan Gedung tersebut berasal dari separuh harga penuh keseluruhan bangunan, yakni sebesar Rp. 6.500.000 per tahunnya, untuk ukuran 5 x 3 meter. Sehingga untuk biaya perbulannya sebesar, Rp. 541.667, dan untuk biaya perharinya sebesar Rp. 18.056, sehingga dapat diketahui juga untuk biaya per 50 porsi nasi kotak ialah sebesar Rp. 361,. Maka total dari biaya overhead tetap Ahh katering sebesar Rp. 361 + Rp. 61 = Rp.422,. Selain itu terdapat juga biaya dari nilai penyusutan kendaraan yakni sebesar Rp.1.483.333 per bulannya, sehingga per 50 porsi nya Rp. 29.666, dan per satu porsi nya didapat sebesar Rp. 593. Jadi Rp 422 + Rp.593 = Rp. 1.015.

Perhitungan Biaya overhead pabrik tetap

Overhead pabrik tetap	Jumlah	Harga (rupiah)	Biaya (rupiah)	Nilai sisa (rupiah)	Nilai ekonomis	Biaya penyusutan (rupiah)
Kompor gas	2	Rp.435.000	Rp. 870.000	Rp.200.000	4	Rp.167. 500
Tabung Gas	3	Rp.120.000	Rp.360.000		4	Rp.90.000
Kulkas	2	Rp.2.000.000	Rp.4.000.000	Rp1.600.000	4	Rp. 600.000
Blender	2	Rp.330.000	Rp. 660.000	-	4	Rp. 165.000
Dandang	2	Rp.110.000	Rp. 220.000	-	1	Rp.220.000
Panci	3	Rp.110.000	Rp. 330.000	-	1	Rp.330.000
Wajan	3	Rp.100.000	Rp. 300.000	-	2	Rp.150.000
Baskom	6	Rp. 5000	Rp. 30.000	-	1	Rp. 30.000
Talenan	3	Rp. 12.000	Rp. 36.000	-	1	Rp. 36.000
Sodet	4	Rp. 3.000	Rp. 12.000	-	1	Rp.12.000
Wadah stainless	6	Rp. 6.000	Rp. 36.000	-	1	Rp. 36.000
Total						Rp. 1.836.500

Beban penyusutan peralatan	
Per tahun	Rp. 1.836.500
Per bulan	Rp.153.041,66
Per 50 porsi	Rp. 3.060,83
Per porsi nasi kotak	Rp. 61,21= Rp. 61

(sumber : Diolah Peneliti 2026).

Biaya Produksi per Satuan. Dalam menghitung biaya per satuan menggunakan metode Full Costing, seluruh ongkos yang timbul selama tahapan produksi akan dikumpulkan. Biaya-biaya tersebut mencakup, tetapi tidak terbatas pada, pengeluaran untuk bahan mentah, Gaji semua pekerja yang berpartisipasi langsung dalam proses pembuatan barang, serta biaya tambahan yang timbul di fasilitas

produksi. yang dimana didalamnya terdiri berupa gabungan dari hasil perhitungan biaya overhead pabrik variable dan tetap pada Ahh katering. Rincian perhitungan seperti pada tabel dibawah ini:

Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Full Costing

Jenis Biaya	Harga (Rupiah)
Biaya Bahan Baku	Rp. 7.060
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 1.000
Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp. 2.955
Biaya Overhead Pabrik Tetap	Rp. 1.015
Total Harga Pokok Produksi Per Porsi	Rp. 12.030

(sumber : Data Diolah Peneliti,2026).

Penjelasan dari tabel diatas, Berdasarkan kalkulasi penetapan biaya produksi menggunakan pendekatan Full Costing, terungkap bahwa dengan akumulasi biaya bahan baku sejumlah Rp.7.060, biaya tenaga kerja langsung senilai Rp.1.000, biaya overhead pabrik variabel sebesar Rp.2.955, serta biaya overhead pabrik tetap senilai Rp.1.015, maka dapat dihasilkan biaya produksi per unit produk sebesar Rp. 12.030/per porsi nasi kotak menu Su_Tak 1.(nasi jejen)

g.Metode Variable *Costing* Dalam penghitungan biaya produksi menggunakan metode variable costing, pendekatannya sangat mirip dengan metode *full costing*, namun yang membedakan ialah komponen-komponen biaya-biaya yang diperhitungkan. Metode *variable costing* sesuai dengan ketetapan rumus hanya memperhitungkan biaya material, upah tenaga kerja langsung, dan biaya pabrikasi tak langsung lain yang berfluktuasi. Oleh karena itu, formula perhitungan metode ini adalah sebagai berikut:

Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Variable Costing

Jenis Biaya	Harga (Rupiah)
Biaya Bahan Baku	Rp. 7.060
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 1.000
Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp. 2.955
Total Harga Pokok Produksi Per Porsi	Rp. 11.015

(Sumber : Data Diolah Peneliti,2026)

Berdasarkan pemaparan tabel di atas, terungkap bahwa ongkos untuk materi pokok yaitu Rp 7.060, biaya upah tenaga kerja lini pertama sebesar Rp 1.000, serta biaya tambahan pabrikasi yang sifatnya fluktuatif yang didalamnya termasuk biaya kemasan, biaya air, biaya listrik sebesar Rp. 2.955, Sehingga total harga pokok produksi metode *variable costing* sebesar Rp. 11.015, per unit/porsi dari menu Su_Tak 1.(nasi jejen)Langkah berikutnya yakni terkait perhitungan harga pokok penjualan.

Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Antara Metode Ahh Katering Dengan Metode *Full Costing* Dan *Variable Costing*. Telah dilaksanakan penentuan biaya-biaya yang berkaitan dengan harga pokok produksi, yang mencakup penerapan metode yang umum digunakan oleh Ahh katering serta penggunaan metode full costing dan variable costing. Hal tersebut, bertujuan untuk memahami potensi variasi dalam angka yang dihasilkan terkait penentuan biaya produksi. Hasil ketiga perhitungan metode-metode tersebut dapat diketahui perbandingannya melalui tabel dibawah ini.

Perbandingan Harga Pokok Produksi Antara Metode Ahh Katering Dengan Metode Full Costing.

Menu Ahh Katering	Metode Ahh Katering	Metode *Full Costing*	Metode *Variable Costing*
Su_Tak 1 (Rp. 22.000)	Rp. 15.133	Rp. 12.030	Rp. 11.015

(Sumber: Data Diolah Peneliti,2026).

Hasil perhitungan tersebut, diketahui bahwa dari menu Su_Tak 1 (nasi jejen) seharga Rp. 22.000 per porsi, jika diperhitungkan dengan metode Ahh Katering maka harga pokok produksi per porsi sebelum dijual sebesar Rp. 15.133. Sementara itu, apabila perhitungan dilaksanakan dengan memakai metode full costing, maka ongkos produksi per paket nasi menjadi Rp. 12.030. Sedangkan, kalkulasi dengan metode variable costing menyajikan angka Rp. 11.015.

Perbandingan Keuntungan Harga Pokok Penjualan Antara Metode Ahh Katering Dengan Metode *Full Costing* Dan *Variable Costing*. Dengan melakukan Analisa harga pokok produksi ini, sehingga menghasilkan nilai harga pokok penjualan yang dalam perhitungan menggunakan metode *full costing* dan *variable costing*. Dapat diketahui perbandingan keuntungan yang diperoleh dari harga pokok penjualan seperti tabel berikut:

Perbandingan Harga Pokok Produksi Antara Metode Ahh Katering Dengan Metode Full Costing.

Menu Ahh Katering	Harga Jual	Metode Ahh katering		Metode *Full Costing*		Metode *Variable Costing*	
Su_Tak 1	Rp. 22.000	Biaya bahan (rupiah)	Untung (rupiah)	Harga Pokok Penjualan (Rupiah)	Untung (rupiah)	Harga Pokok Penjualan (Rupiah)	Untung (Rupiah)
		Rp. 15.133	Rp. 6.897	Rp. 12.030	Rp. 9.970	Rp. 11.015	Rp. 10.985

(sumber: Data Diolah Peneliti,2026).

Tabel diatas menjelaskan bahwa metode perhitungan Ahh katering menghasilkan harga pokok penjualan yang nilainya hampir sama dengan harga pokok produksi yakni sebesar Rp. 15.133,- per porsi, sehingga dengan harga jual Rp. 22.000 per porsi untuk menu Su_Tak 1 (nasi jejen) akan memperoleh keuntungan sebesar Rp. 6.897,- serta target persentase keuntungan yang didapatkan dinyatakan sebesar 45,6%. Lain halnya, dengan hasil harga pokok penjualan dengan metode *full costing* yang menghasilkan jumlah sebesar Rp. 12.030,- per porsi nasi kotak dengan menu yang sama, dan dapat dinyatakan terkait perolehan keuntungan dari harga jual yang sama sebesar Rp. 9.970,-per porsi nasi kotak. Dengan persentase keuntungan yang didapatkan sebesar 82.8%. Sedangkan, dengan menggunakan metode *variable costing* dihasilkan harga pokok penjualan sbesar Rp. 11.015,- per unit/porsi. Apabila ditetapkan harga jual dengan harga yang sama yakni Rp. 22.000, maka keuntungan yang didapat sebesar Rp.10.985,- dengan presentase yang diinginkan dari harga jual tersebut sebesar 99,7%.

KESIMPULAN

Dari uraian penelitian dan analisis pembahasan yang telah disajikan, peneliti dapat merangkum poin-poin kesimpulan sebagai berikut: antara lain:

Biaya produksi yang terhitung menggunakan tiga pendekatan yang berbeda, yaitu metode Ahh Katering, full costing, dan variable costing, menunjukkan adanya disparitas. Nilai dari metode Ahh sebesar Rp. 15.133 lebih tinggi, dari nilai harga pokok produksi berdasar metode *full costing* yakni

sebesar Rp. 12.030, dan nilai dari penggunaan metode *variabel costing* ialah lebih rendah dari keduanya yakni sebesar Rp. 11.015.
Harga pokok produksi bernilai sama dengan nilai harga pokok penjualan pada analisis tersebut.
Perbedaan dari hasil perhitungan harga pokok produksi tersebut terlihat dari cara penentuan harga satuan dari bahan baku yang dilakukan oleh penggunaan metode Ahh, yakni dalam penetapan menggunakan dasar harga rata-rata layaknya harga makanan. Sedangkan pada metode full costing dan variable costing menggunaan satuan harga sebenarnya dari perhitungan antara harga perolehan bahan baku yang disesuaikan harga pasar serta sesuai kebutuhan, dan dibagi dengan porsi yang akan dibuat/di proses yaitu sebesar 50 porsi.
Dalam pendekatan full costing, Dalam perhitungan, seluruh ongkos yang terikat pada aktivitas manufaktur, baik yang sifatnya kontinyu maupun yang berfluktuasi, turut diperhitungkan. Hal ini mencakup pengeluaran untuk materi mentah, upah pekerja, serta biaya-biaya tambahan pabrik yang tidak stabil (misalnya, ongkos kemasan, energi listrik, pasokan air, bahan bakar, dan ongkos angkut). dan biaya overhead pabrik tetap (seperti biaya sewa, depresiasi alat, dan depresiasi perlengkapan). Berbeda dengan itu, Pendekatan variable costing hanya mencakup pengeluaran untuk bahan mentah, ongkos tenaga kerja yang terlibat langsung, serta biaya-biaya tambahan pabrik yang sifatnya berubah-ubah. sebagai komponennya. Adapun metode yang diterapkan oleh Ahh Katering meliputi perhitungan ongkos bahan mentah, ongkos kemasan, ongkos bahan bakar gas, dan ongkos angkut.
Dari hasil perbedaan nilai harga pokok produksi tersebut, dapat kita ketahui bahwa apabila ingin mendapat keuntungan yang banyak dari ketetapan harga per porsi Menu Su_Tak 1(nasi jejen) seharga Rp. 22.000 Bisa dipakai cara penghitungan biaya produksi menggunakan metode full costing, atau metode variable costing. dengan keuntungan dan kelemahan yang diberikan dari karakteristik metode keduanya.
Kesimpulan lainnya, dari nilai harga pokok produksi masing-masing tersebut dengan ketetapan harga jual sebesar Rp. 22.000, maka tidak terdapat nilai yang overcost.
Metode full costing cocok untuk diterapkan, karena sudah mencakup semua biaya-biaya yang seharusnya dibebankan dan diperhitungkan pada satu unit produk.

SARAN

Peneliti berharap pihak Ahh Katering dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi pada produknya, sebaiknya mencantumkan atau menghitung semua biaya-biaya yang terkait dengan proses produksi. Tujuan dari pada itu dilakukan, agar dapat memperoleh harga jual suatu produk yang tepat dan akurat, agar semua biaya didalamnya akan mendapatkan keuntungan yang diinginkan, Sehingga tidak akan terjadi *overcost* atau *undercost* pada suatu harga jual.

DAFTAR PUSTAKA

Arikunto, Suharsimi. 2010. *Prosedur Penelitian : Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.

Bachri, Bachtiar S. 2010. Meyakinkan Validitas Data Melalui Triangulasi Pada Penelitian Kualitatif. *Jurnal Teknologi Pendidikan*. 10 (1), hal 46-60. (online), https://eprints.ub.ac.id, diakses tanggal 25 November 2020.

Bahri, Ruthia dan 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 (JIMEKA)*. Vol 4 (2), hal 344 – 358. (online), www.jim.unsyiah.ac.id, diakses tanggal 9 Januari 2021.

Darwis, Ahmad. 2020. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Katering Putri Tonyamang (Pendekatan Variable Costing)*. Skripsi. Makassar : Universitas Muhammadiyah Makassar. (online), https://eprints.unismuh.ac.id, diakses tanggal 9 januari 2020.

Eprilianta, Silviana. 2011. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu dengan Metode Full Costing Pada Industri Kecil (Studi Kasus CV Laksa Mandiri)*. Skripsi. Bogor : Institut

Pertanian Bogor. (online), http://repository.ipb.ac.id, diakses tanggal 17 Agustus 2020.

Garrison, dkk. 2013. *Akuntansi Manajerial Edisi Ke-14*. Jakarta : Salemba Empat. Hadi , Hasnul. 2009. *Analisis Harga Pokok Penjualan Dalam Rangka Meningkatkan Laba Perusahaan Pada CV. Panca Sari Palembang.* Palembang : Universitas Muhammadiyah Palembang (online), https://repository.um-palembang.ac.id, diakses tanggal 6 Desember 2020.

Kurniawan, Agung. 2015. *Penentuan Harga Pokok Bak Fuso*. Tugas Akhir. Palembang : Politeknik Negeri Sriwijaya. (online),https://eprints.polsri.ac.id, diakses tanggal 15 Juli 2020.

Marfianda, Y. 2010. *Analisis Biaya Dan Penetapan Harga Pokok Penjualan Nata De Coco Koktail (Sun Coco)(Kasus : PT Tonsu Wahana Tirta, Kota Depok, Jawa Barat)*. Skripsi. Bogor : Institut Pertanian Bogor.(online), http://repository.ipb.ac.id., diakses tanggal 8 Desember 2020.

Mawarni, F. 2015. *Analisis Penerapan Metode Full Costing Terhadap Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Haje Furniture Jepara*. Skripsi. Jepara : UNISNU. (online), https://eprints.unisnu.ac.id, diakses tangal 15 Juli 2020.

Mulyadi. 1997. *Akuntansi Manajemen Edisi Ke-2*. Yogyakarta : YKPN.

Mulyadi. 2015. *Akuntansi Biaya Edisi 5*. Yogyakarta : Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.

Muzakki, Agus Anta. 2017. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Activity Based Coasting Sebagai Dasar Penentu Harga Jual (Studi Kasus UKM Rak Soe Ha Di Malang)*. Skripsi. Malang : Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. (online), https://etheses.uin-malang.ac.id, diakses tanggal 26 Agustus 2020.

Rahayu, Sri. 2013. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Pengelolaan Modal Kerja Pada Katering Sehati*. Skripsi. Bogor : Institut Pertanian Bogor. (online), http://repository.ipb.ac.id, diakses tanggal 17 Agustus 2020.

Rudianto. 2006. *Akuntansi Manajemen.* Jakarta : Gramedia Pustaka.

S. Hadibroto. 2000. *Dasar-dasar Akuntansi*. Jakarta : LP3ES.

Salman, Kautsar Riza dan Mochammad Farid. 2016. *Akuntansi Biaya Pendekatan Product Coasting Edisi Ke-2*. Jakarta Barat: Indeks.

Santos, Maria Angela Dos. 2018. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Penjualan Pada Pabrik Tahu Oebufu Kupang*. Tesis.Unika Widya Mandiri., (online), http://repository.unwira.ac.id/id/eprint/2505. Diakses tanggal 8 Desember 2020.

Sholekha, Fitri. 2018. *Analisis Harga Pokok Produksi Dan Harga Pokok Penjualan Jagung Di Kecamatan Sekampung Udik Kabupaten Lampung Timur*. Skripsi. Bandar Lampung : Universitas Lampung. (online), https://digilib.unila.ac.id, diakses tanggal 1 Desember 2020.

Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D)*. Bandung : Alfabeta.