

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* pada Usaha Telangtea

Rossa Amelia Imelda^{1*}, Anisa Sains Kharisma², Dumadi³, Hilda Kumala Wulandari⁴

¹⁻⁴Program Studi Akuntansi, Universitas Muhadi Setiabudi, Indonesia

amelianarossa005@gmail.com¹, anisasains08@gmail.com², dumadi_adi@yahoo.co.id³,

hilda060791@gmail.com⁴

Alamat: Jalan P. Diponegoro Km 2, Pesantunan, Wanasari, Brebes, Jawa Tengah

Korespondensi penulis: amelianarossa005@gmail.com*

Abstract. *This study aims to analyze the calculation of production costs using the full costing method as the basis for determining the cost of goods manufactured in the TelangTea business. The full costing method calculates all costs associated with the production process, both fixed and variable costs. This study uses a qualitative descriptive approach with data collection techniques through observation, interviews, and documentation. The results of the study indicate that the application of the full costing method produces a higher HPP value than the previous calculation, with a difference of Rp1,725 per cup. Therefore, this method can be a reference for MSMEs such as TelangTea in determining a more appropriate selling price strategy in order to maintain the sustainability and competitiveness of the business.*

Kata Kunci: *Production Cost, Full Costing, Cost of Goods Sold, Telangtea, UMKM.*

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan biaya produksi menggunakan metode full costing sebagai dasar penetapan harga pokok produksi pada usaha TelangTea. Metode full costing menghitung seluruh biaya yang terkait dengan proses produksi, baik biaya tetap maupun variabel. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan metode full costing menghasilkan nilai HPP yang lebih tinggi dibandingkan perhitungan sebelumnya, dengan selisih sebesar Rp1.725 per cup. Oleh karena itu, metode ini dapat menjadi acuan bagi pelaku UMKM seperti TelangTea dalam menentukan strategi harga jual yang lebih tepat guna menjaga keberlanjutan dan daya saing usaha.

Keywords: Biaya Produksi, Full Costing, Harga Pokok Produksi, Telangtea, UMKM.

1. PENDAHULUAN

Beberapa tahun terakhir, lanskap bisnis global mengalami transformasi signifikan akibat kemajuan teknologi, digitalisasi, perubahan pola konsumsi masyarakat, serta ketidakstabilan ekonomi akibat pandemi dan konflik geopolitik. Perusahaan dituntut untuk adaptif dan inovatif dalam mengelola sumber daya, termasuk di sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang menjadi tulang punggung perekonomian nasional. Salah satu tantangan utama yang dihadapi UMKM adalah kurangnya pemahaman dalam mengelola biaya produksi secara menyeluruh. Banyak pelaku UMKM hanya menghitung biaya bahan baku dan mengabaikan biaya tenaga kerja serta biaya *overhead* pabrik, sehingga informasi biaya produksi menjadi tidak akurat dan dapat menyebabkan kerugian (Cahyani et al., 2021).

Biaya produksi adalah penentu besarnya harga jual dari suatu produk yang nantinya akan mempengaruhi besarnya laba yang diperoleh (Dewi et al., 2021). Harga Pokok Produksi (HPP) adalah total biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi untuk mengubah bahan baku

menjadi barang jadi (Anggreani & Adnyana, 2020). Dalam kegiatan produksi, terdapat tiga elemen biaya utama yang perlu diperhitungkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik (Satriani & Kusuma, 2020). Penentuan harga pokok produksi melibatkan penjumlahan ketiga elemen biaya tersebut, sehingga perusahaan dapat mengetahui berapa biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi setiap unit produk. Setelah harga pokok produksi diketahui, perusahaan dapat menambahkan margin keuntungan yang diinginkan untuk menentukan harga jual yang kompetitif di pasar (Chaerunnisa, 2023).

Analisis biaya produksi membantu dalam memastikan bahwa seluruh komponen biaya telah diperhitungkan dengan benar (Kharisma, 2020). Salah satu metode yang dapat digunakan adalah metode *full costing*, yang memasukkan seluruh biaya tetap dan variabel ke dalam perhitungan HPP. Metode *full costing* adalah suatu metode dalam penentuan harga pokok suatu produk dengan memperhitungkan seluruh biaya produksi, termasuk biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik variabel maupun tetap (Alexander, 2025). Di sisi lain, penerapan metode ini masih menjadi tantangan, khususnya bagi pelaku UMKM skala kecil yang belum memiliki sistem pencatatan biaya yang terstruktur. Banyak UMKM yang belum menerapkan metode *full costing* dalam menghitung harga pokok produksinya secara menyeluruh. Salah satunya adalah usaha Telangtea.

TelangTea merupakan salah satu UMKM yang bergerak dalam bidang produksi minuman teh berbahan dasar bunga telang yang berdiri melalui program wirausaha mahasiswa. Meskipun usahanya terus berkembang dan mampu berinovasi dalam menciptakan berbagai varian produk, sistem pengelolaan keuangannya masih belum optimal. Perhitungan HPP selama ini belum mencakup seluruh elemen biaya produksi, sehingga berdampak pada ketidaktepatan dalam penetapan harga jual. Selama ini, perhitungan HPP masih dilakukan secara sederhana dengan hanya mempertimbangkan bahan baku utama, tanpa memasukkan komponen biaya lain seperti tenaga kerja, dan *overhead*. Diketahui juga usaha Telangtea menetapkan harga jual paling rendah diantara usaha minuman sejenis lainnya Berdasarkan kondisi tersebut, maka penelitian ini dilakukan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* pada usaha TelangTea.

2. KAJIAN LITERATUR

Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya merupakan salah satu cabang ilmu akuntansi tentang pengelolaan biaya yang menyajikan informasi biaya bagi suatu perusahaan atau organisasi. Akuntansi biaya adalah mengukur, menganalisis, dan melaporkan informasi keuangan dan non keuangan

yang terkait dengan biaya perolehan atau penggunaan sumber daya organisasi (Savitri & Saifudin, 2018). Ditinjau dari aktivitasnya, definisi akuntansi biaya adalah proses mencatat, menggolongkan, meringkas dan menyajikan biaya-biaya dalam proses pembuatan produk dan penjualan barang jadi (produk) atau penyerahan jasa atas kondisi tertentu serta dapat menafsirkan hasilnya (Husin, 2022).

Ditinjau dari fungsinya, definisi akuntansi biaya dapat diartikan sebagai kegiatan yang menghasilkan informasi biaya yang dapat digunakan dalam mempertimbangkan pengambilan keputusan manajemen atau dengan kata lain akuntansi biaya merupakan kajian data yang dapat digunakan sebagai pengambilan keputusan dalam evaluasi kesuksesan sebuah perusahaan (Juwariyah & Rosyati, 2021).

Tujuan Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya memiliki peranan yang sangat penting dalam sistem informasi manajemen, khususnya dalam hal perencanaan, pengendalian, dan pengambilan keputusan yang berkaitan dengan aktivitas keuangan perusahaan. Menurut (Baining & Orinaldi, 2022) terdapat empat tujuan utama dari akuntansi biaya yang saling terkait dan mendukung proses manajerial secara menyeluruh. Pertama, penentuan harga pokok. Tujuan ini berfokus pada proses perhitungan biaya secara rinci terhadap produk atau jasa yang dihasilkan perusahaan. Biaya-biaya diklasifikasikan berdasarkan pekerjaan (*job order*), departemen, pusat biaya (*cost pools*), atau unit produksi lainnya. Dengan informasi harga pokok yang akurat, perusahaan dapat menetapkan harga jual yang sesuai, mengevaluasi efisiensi produksi, serta menghitung margin keuntungan dengan lebih tepat.

Kedua, perencanaan biaya, merupakan aktivitas menyusun tujuan dan strategi pengeluaran untuk jangka pendek maupun jangka panjang. Dalam hal ini, akuntansi biaya menyediakan data yang penting bagi manajemen dalam merancang berbagai keputusan strategis, seperti penetapan harga jual dan volume penjualan, tingkat keuntungan per produk, perencanaan pembelian, investasi dalam barang modal, hingga rencana ekspansi usaha seperti perluasan pabrik. Informasi ini menjadi dasar bagi penyusunan anggaran dan strategi kompetitif di masa depan, yang secara langsung berpengaruh terhadap keberlanjutan operasional dan pertumbuhan perusahaan.

Ketiga, pengendalian biaya bertujuan untuk memastikan bahwa pengeluaran yang dilakukan sesuai dengan rencana anggaran yang telah disusun sebelumnya. Dalam praktiknya, akuntansi biaya melakukan perbandingan antara biaya aktual dengan biaya yang direncanakan, dan apabila terjadi penyimpangan (*variance*), maka dilakukan analisis untuk mengidentifikasi

penyebabnya. Manajemen dapat mengambil tindakan korektif yang diperlukan untuk menjaga efisiensi dan efektivitas biaya, sekaligus mencegah pemborosan sumber daya.

Keempat, akuntansi biaya juga berfungsi dalam pengambilan keputusan khusus. Dalam konteks ini, informasi biaya yang disediakan harus relevan, artinya berkaitan langsung dengan alternatif keputusan yang sedang dipertimbangkan, serta bersifat prospektif (mengarah ke masa depan). Informasi biaya yang tepat dapat membantu manajemen dalam menghadapi situasi-situasi khusus seperti menerima atau menolak pesanan khusus, menghentikan atau melanjutkan lini produk tertentu, serta outsourcing atau produksi sendiri. Dengan menggunakan data biaya yang relevan, pengambilan keputusan menjadi lebih rasional dan strategis, yang pada akhirnya akan meningkatkan daya saing perusahaan.

Biaya

Menurut (Dunia et al., 2019) biaya merupakan pengorbanan atau pengeluaran yang dikeluarkan untuk memperoleh barang atau jasa yang dapat memberikan manfaat di masa depan. Manfaat tersebut berlangsung lebih dari satu periode akuntansi tahunan. Biaya merupakan salah satu sumber informasi yang sangat penting dalam penentuan omzet penjualan (Dumadi et al., 2023). Biaya tercermin dalam laporan posisi keuangan sebagai aset perusahaan.

Klasifikasi Biaya

Klasifikasi biaya merupakan langkah penting dalam sistem akuntansi manajemen, karena membantu dalam penyajian informasi yang lebih terstruktur, akurat, dan relevan untuk pengambilan keputusan. Menurut (Purwaji, 2018), klasifikasi biaya adalah proses pengelompokan seluruh komponen biaya secara sistematis guna menghasilkan informasi yang berguna dan mudah dianalisis oleh manajemen.

Pertama, klasifikasi biaya berdasarkan perilaku mengelompokkan biaya menjadi tiga jenis utama. Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang totalnya tidak berubah meskipun ada perubahan volume aktivitas dalam rentang relevan tertentu, seperti sewa gedung atau gaji tetap. Biaya variabel (*variable cost*) berubah secara proporsional dengan perubahan aktivitas produksi, contohnya biaya bahan baku. Sementara itu, biaya semi-variabel (*mixed cost*) merupakan gabungan dari biaya tetap dan variabel, seperti biaya listrik yang mencakup biaya minimum dan tambahan berdasarkan pemakaian Dunia et al., 2019).

Kedua, dari perspektif fungsi manajerial, biaya dibagi menjadi biaya produksi dan biaya non-produksi. Biaya produksi mencakup seluruh pengeluaran yang langsung terkait dengan proses pembuatan barang, mulai dari bahan baku, tenaga kerja, hingga biaya overhead pabrik.

Sebaliknya, beban penjualan adalah biaya yang dikeluarkan untuk mendukung proses distribusi dan pemasaran produk, seperti iklan, pengemasan, dan gaji tenaga penjual.

Ketiga, menurut objek biaya, klasifikasi ini berguna untuk menentukan kepada siapa atau apa suatu biaya dialokasikan. Objek biaya bisa berupa produk, pelanggan, proyek, layanan, departemen, bahkan aktivitas dalam pendekatan *Activity-Based Costing* (ABC). Pendekatan ini penting agar manajemen dapat menilai profitabilitas tiap unit atau entitas secara tepat (Horngren et al., 2015).

Keempat, klasifikasi biaya berdasarkan periode akuntansi membagi biaya menjadi dua: biaya produk (*product cost*) dan biaya periode (*period cost*). Biaya produk terdiri dari biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, yang semuanya akan dimasukkan ke dalam nilai persediaan hingga produk terjual. Sementara biaya periode adalah biaya yang tidak terkait langsung dengan proses produksi, seperti biaya administrasi dan beban pemasaran, dan dibebankan langsung dalam laporan laba rugi pada periode terjadinya.

Biaya Produksi

Biaya produksi adalah total biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi. Menurut (Utami & Nurayuni, 2022) biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan untuk pembelian bahan dasar atau bahan baku yang nantinya dipakai melalui proses tertentu agar mampu menghasilkan suatu produk jadi. Perhitungan biaya produksi terbilang cukup kompleks karena banyak sekali jenis komponen pengeluaran dalam perusahaan manufaktur yang harus dihitung (Dumadi et al., 2021). Unsur-unsur biaya produksi menurut (Utami & Nurayuni, 2022) adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi

HPP merupakan akumulasi dari seluruh biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk mengubah bahan baku menjadi barang jadi. HPP mencakup biaya bahan baku langsung (BBB), biaya tenaga kerja langsung (BTKL), dan biaya *overhead* pabrik (BOP), yang semuanya terkait langsung dalam proses produksi (Nafisah et al., 2021). Informasi mengenai HPP sangat penting dalam menentukan harga jual, menghitung margin laba, dan mengevaluasi efisiensi operasional produksi.

Dalam praktiknya, terdapat dua metode umum dalam penentuan HPP, yaitu Variable Costing dan Full Costing (Heryanto & Gunawan, 2021). Pemilihan metode penentuan HPP akan memengaruhi bagaimana manajemen melihat profitabilitas dan efisiensi perusahaan. Dalam lingkungan bisnis yang kompetitif dan dinamis, *Variable costing* lebih cocok untuk

keputusan taktis dan analisis kinerja harian, sedangkan *full costing* lebih ideal untuk tujuan strategis jangka panjang dan kepatuhan terhadap regulasi keuangan. Banyak perusahaan besar menggunakan dua sistem akuntansi biaya secara paralel: satu untuk pelaporan internal (*variable costing*) dan satu lagi untuk pelaporan eksternal (*full costing*).

Manajemen harus dapat menyeimbangkan penggunaan keduanya sesuai konteks pengambilan keputusan (Sundari et al., 2022). Misalnya, saat ingin mengevaluasi profitabilitas produk atau lini bisnis tertentu, *variable costing* dapat memberikan informasi marginal yang sangat berguna. Namun, saat menyusun laporan tahunan atau menganalisis total biaya produksi, *full costing* akan memberikan gambaran keuangan yang lebih komprehensif.

3. METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam studi ini adalah deskriptif kuantitatif, yang bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* pada Usaha Telangtea. Pendekatan ini dipilih karena memungkinkan peneliti untuk menggambarkan dan menghitung secara sistematis seluruh elemen biaya produksi yang dikeluarkan oleh usaha, baik yang bersifat tetap maupun variabel. Penelitian ini dilaksanakan di lokasi usaha Telangtea yang berada di Kabupaten Brebes. Objek penelitian adalah seluruh komponen biaya produksi, meliputi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik tetap dan variabel yang digunakan dalam proses produksi Telangtea.

Sumber data yang digunakan terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung dengan pemilik atau pengelola usaha, observasi terhadap kegiatan produksi, serta dokumentasi dari catatan pengeluaran usaha. Sedangkan data sekunder diperoleh dari literatur, buku teks, jurnal ilmiah, dan referensi lain yang mendukung analisis akuntansi biaya menggunakan metode *full costing*. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan wawancara terstruktur, observasi langsung terhadap proses produksi, serta dokumentasi berupa laporan pembelian bahan, catatan upah, dan biaya lainnya.

Analisis data dalam penelitian ini dilakukan dengan menghitung harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing*, yaitu dengan menjumlahkan seluruh biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik tetap, dan biaya overhead pabrik variabel. Selanjutnya, total biaya produksi akan dibagi dengan jumlah unit produk yang dihasilkan untuk memperoleh harga pokok produksi per unit. Rumus yang digunakan adalah: $HPP = BBB + BTKL + BOP \text{ Tetap} + BOP \text{ Variabel}$. Untuk menjamin keakuratan data, dilakukan triangulasi, yaitu dengan membandingkan hasil wawancara,

observasi, dan dokumentasi guna memperoleh informasi yang valid dan konsisten. Pendekatan ini diharapkan mampu memberikan gambaran yang jelas tentang struktur biaya produksi Usaha TelangTea dan ketepatan dalam penentuan harga pokok produksi.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Perhitungan Harga Pokok Produksi oleh TelangTea

TelangTea sudah melakukan perhitungan harga pokok produksi, namun masih dilakukan dengan cara sederhana. Berikut perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh TelangTea.

Tabel 1. Perhitungan HPP oleh TelangTea

Rician Biaya	Ukuran / Cup	Original	Milky Blue Ocean	Summer Purple Orange	Dalgona	Lemon
Bunga Telang	0,5 gr	Rp 150	Rp 150	Rp 150	Rp 150	Rp150
Gula	50 ml	Rp 633	Rp 663	Rp 633	Rp 633	Rp 633
Es batu	200 ml	Rp 300	Rp 300	Rp 300	Rp 300	Rp 300
Air	200 ml	Rp 63	Rp 63	Rp 63	Rp 63	Rp 63
susu	50 ml	Rp -	Rp1.000	Rp -	Rp1.000	Rp -
Syrup	30 ml	Rp -	-	Rp 800	-	Rp -
Nata de Coco	50 gr	Rp -	Rp -	Rp 274	Rp -	Rp -
Selasih	0,5 gr	Rp -	Rp -	Rp 50	Rp -	Rp -
Kopi	2 gr	Rp -	Rp -	Rp -	Rp1.200	Rp -
Lemon	10 gr	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -	Rp 600
Gelas Cup	1 pcs	Rp 320	Rp 320	Rp 320	Rp 320	Rp 320
Plastik LID Cup	1 pcs	Rp 50	Rp 50	Rp 50	Rp 50	Rp 50
Sedotan	1 pcs	Rp 40	Rp 40	Rp 40	Rp 40	Rp 40
Plastik Kresek	1 pcs	Rp 60	Rp 60	Rp 60	Rp 60	Rp 60
Total HPP		Rp1.616	Rp2.616	Rp2.740	Rp3.816	Rp2.216

Sumber: Data yang diolah, 2025

Berdasarkan tabel 1, TelangTea telah melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan pendekatan sederhana. Perhitungan tersebut menunjukkan adanya kesadaran pelaku usaha terhadap pentingnya mengetahui biaya produksi sebagai dasar dalam menentukan harga jual. Namun, perhitungan yang dilakukan masih belum sepenuhnya menggambarkan total biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi secara menyeluruh. Biaya yang dihitung baru mencakup gabungan antara biaya bahan baku utama dan biaya *overhead* pabrik variabel, seperti bahan penolong dan kemasan, tanpa adanya pemisahan yang jelas antara kedua komponen tersebut. Selain itu, perhitungan tersebut belum mencantumkan biaya tenaga kerja

langsung maupun biaya *overhead* pabrik tetap, seperti biaya listrik dan penyusutan peralatan. Ketidakterperinciannya penggolongan biaya ini dapat menyebabkan ketidaktepatan dalam perhitungan harga pokok produksi, sehingga berpotensi memengaruhi akurasi penetapan harga jual serta pengambilan keputusan bisnis dalam jangka panjang.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing*

Metode *full costing* merupakan metode yang memperhitungkan seluruh biaya produksi, baik biaya langsung maupun tidak langsung. Metode ini mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik, baik yang bersifat variabel maupun tetap. Perhitungan ini bertujuan untuk mengetahui total biaya produksi secara menyeluruh sehingga dapat diperoleh gambaran yang lebih akurat mengenai besarnya biaya produksi per unit produk.

Perhitungan Biaya Bahan Baku

Perhitungan ini dilakukan dengan membagi total biaya bahan baku yang digunakan dengan jumlah cup yang dihasilkan dari bahan tersebut, sehingga diperoleh estimasi biaya bahan baku per cup secara rinci untuk setiap varian.

Tabel 2. Perhitungan Biaya Bahan Baku

Rician Biaya	Quantity Cup	Original	Milk Blue Ocean	Summer Purple Orange	Lemon
Biaya Bahan Baku	0,5 gr	Rp 150	Rp 150	Rp 150	Rp 150

Sumber: Data yang diolah, 2025

Perhitungan Biaya *Overhead* Pabrik Variabel

Perhitungan ini dilakukan dengan membagi total biaya *overhead* variabel yang digunakan dengan jumlah cup yang dihasilkan dari bahan tersebut, sehingga diperoleh estimasi biaya *overhead* variabel per cup secara rinci untuk setiap varian.

Tabel 3. Perhitungan Biaya *Overhead* Pabrik Variabel

Keterangan	Quantity	Satuan	Original	Milky Blue Ocean	Summer Purple Orange	Dalgona	Lemon
Gula	50	ml	Rp 633	Rp 633	Rp 633	Rp 633	Rp 633
Es batu	200	gram	Rp 300	Rp 300	Rp 300	Rp 300	Rp 300
Air	200	ml	Rp 63	Rp 63	Rp 63	Rp 63	Rp 63
Susu	50	ml	Rp -	Rp 1.000	Rp -	Rp 1.000	Rp -
Syrup	30	ml	Rp -	-	Rp 800	-	Rp -
Nata de Coco	50	gram	Rp -	Rp -	Rp 274	Rp -	Rp -

Selasih	0,5	gram	Rp -	Rp -	Rp 50	Rp -	Rp -
Kopi	2	gram	Rp -	Rp -	Rp -	Rp 1.200	Rp -
Lemon	10	gram	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -	Rp 600
Gas	1	tabun g	Rp 2	Rp 12	Rp 12	Rp 12	Rp 12
Gelas cup	1	pcs	Rp 320	Rp 320	Rp 320	Rp 320	Rp 320
Plastik Cup	1	pcs	Rp 50	Rp 50	Rp 50	Rp 50	Rp 50
Sedotan	1	pcs	Rp 40	Rp 40	Rp 40	Rp 40	Rp 40
Plastik kresek	1	pcs	Rp 60	Rp 60	Rp 60	Rp 60	Rp 60

Sumber: Data yang diolah, 2025

Tabel 3 menampilkan rincian biaya overhead pabrik variabel per cup untuk lima varian produk minuman: *Original*, *Milky Blue Ocean*, *Summer Purple Orange*, *Dalgona*, dan *Lemon*. Biaya overhead variabel ini mencakup berbagai komponen seperti gula, es batu, air, susu, sirup, nata de coco, selasih, kopi, lemon, hingga kemasan seperti gelas cup, plastik cup, sedotan, dan plastik kresek. Perbedaan bahan tambahan inilah yang menyebabkan biaya overhead tiap varian berbeda-beda, meskipun beberapa komponen tetap digunakan secara konsisten. Informasi ini penting dalam analisis biaya per varian produk untuk menentukan harga jual dan margin keuntungan yang optimal.

Perhitungan Biaya Tenaga Kerja

Biaya ini dihitung berdasarkan total upah yang diberikan kepada karyawan, kemudian dibagi dengan jumlah total produk (cup) yang dihasilkan selama periode kerja.

Tabel 4. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja

Keterangan	Jam Kerja	Gaji per Hari	Gaji per Cup
Gaji karyawan 1	8 jam	Rp 50.000	Rp 833
Gaji karyawan 2	8 jam	Rp 50.000	Rp 833
1 hari 60 cup, jadi $50.000 : 60 =$			Rp 1.667

Sumber: Data yang diolah, 2025

Tabel 4 menyajikan rincian perhitungan biaya tenaga kerja yang dikeluarkan dalam proses produksi per hari. Dalam kegiatan operasional, terdapat dua orang karyawan yang bekerja selama 8 jam per hari dengan gaji harian sebesar Rp50.000 per orang.

Tabel 5. Perhitungan Biaya Penyusutan (per bulan)

Keterangan	Harga Perolehan	Umur Ekonomis	Penyusutan per Bulan	Penyusutan per Hari
Booth	Rp 1.005.900,00	84	Rp 11.975,00	Rp 399,17
Panci 1	Rp 94.000,00	120	Rp 783,33	Rp 26,11
Pisau 2	Rp 30.000,00	120	Rp 250,00	Rp 8,33

Saringan Teh 1	Rp 21.000,00	60	Rp 350,00	Rp 11,67
Talenan 1	Rp 26.500,00	60	Rp 441,67	Rp 14,72
Sendok Sayur 1	Rp 11.000,00	96	Rp 114,58	Rp 3,82
Irus 1	Rp 9.500,00	96	Rp 98,96	Rp 3,30
Toples 4	Rp 84.998,00	60	Rp 1.416,63	Rp 47,22
Capitan 1	Rp 2.490,00	96	Rp 25,94	Rp 0,86
Scoop Es Batu 1	Rp 25.800,00	96	Rp 268,75	Rp 8,96
Gelas Takar 2	Rp 13.800,00	60	Rp 230,00	Rp 7,67
Ice Mudler 1	Rp 14.900,00	96	Rp 155,21	Rp 5,17
Long Bar Spoon 1	Rp 9.460,00	96	Rp 98,54	Rp 3,28
Dispenser Jar 1	Rp 102.000,00	84	Rp 1.214,29	Rp 40,48
Termos es 1	Rp 130.000,00	84	Rp 1.547,62	Rp 51,59
Mesin Sealer cup 1	Rp 584.134,00	84	Rp 6.953,98	Rp 231,80
Gelas takar air 1	Rp 20.500,00	60	Rp 341,67	Rp 11,39
Kompot 1	Rp 286.000,00	120	Rp 2.383,33	Rp 79,44
Nampan	Rp 22.500,00	60	Rp 375,00	Rp 12,50
Handmixer	Rp 68.930,00	60	Rp 1.148,83	Rp 38,29
Kursi 2	Rp 56.000,00	36	Rp 1.555,56	Rp 51,85
Jumlah			Rp 31.728,88	Rp1.057,63
1 hari 60 cup, jadi 1.057,63 : 60 =				Rp 17,63

Sumber: Data yang diolah, 2025

Setelah dilakukan perhitungan terhadap masing-masing komponen biaya, selanjutnya dilakukan perhitungan harga pokok produksi untuk setiap varian rasa TelangTea dengan menggunakan metode *full costing*. Perhitungan ini bertujuan untuk mengetahui total biaya produksi per cup secara menyeluruh pada masing-masing varian, sehingga dapat digunakan sebagai dasar dalam penetapan harga jual yang tepat.

Tabel 6. Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing*

Keterangan	Quantity	Satuan	Original	Milky Blue Ocean	Summer Purple Orange	Dalgona	Lemon
Biaya bahan baku							
Bunga Telang	0,5	gram	Rp 150	Rp 150	Rp 150	Rp 150	Rp 150
Biaya Tenaga Kerja							
Karyawan	2	orang	Rp1.667	Rp1.667	p1.667	Rp1.667	Rp1.667
BOP Variabe Biaya Bahan Penolong:							
Gula	50	ml	Rp 633	Rp 633	Rp 633	Rp 633	Rp 633
Es batu	200	gram	Rp 300	Rp 300	Rp 300	Rp 300	Rp 300
Air	200	ml	Rp 63	Rp 63	Rp 63	Rp 63	Rp 63
susu	50	ml	Rp -	Rp1.000	Rp -	Rp1.000	Rp -
Syrup	30	ml	Rp -	-	Rp 800	-	Rp -
Nata de coco	50	gram	Rp -	Rp -	Rp 274	Rp -	Rp -
Selasih	0,5	gram	Rp -	Rp -	Rp 50	Rp -	Rp -
Kopi	2	gram	Rp -	Rp -	Rp -	Rp1.200	Rp -
Lemon	10	gram	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -	Rp 600
Gas	1	tabung	Rp 12	Rp 12	Rp 12	Rp 12	Rp 12
Biaya Kemasan:							

	Gelas cup	1	pcs	Rp 320	Rp 320	Rp 320	Rp 320	Rp 320
	Plastik LID Cup	1	pcs	Rp 50	Rp 50	Rp 50	Rp 50	Rp 50
	Sedotan	1	pcs	Rp 40	Rp 40	Rp 40	Rp 40	Rp 40
	Plastik kresek	1	pcs	Rp 60	Rp 60	Rp 60	Rp 60	Rp 60
BOP Tetap								
	Listrik	1	hari	Rp 28	Rp 28	Rp 28	Rp 28	Rp 28
	Biaya Penyusutan	1	hari	Rp 18	Rp 18	Rp 18	Rp 18	Rp 18
Total HPP/ Cup				Rp3.341	Rp4.341	Rp4.465	Rp5.541	Rp3.941

Sumber: Data yang diolah

Perhitungan *Overhead* Pabrik Tetap

Perhitungan ini dilakukan dengan membagi total biaya *overhead* tetap yang digunakan dengan jumlah cup yang dihasilkan dari bahan tersebut, sehingga diperoleh estimasi biaya *overhead* tetap per cup secara rinci untuk setiap varian.

Tabel 7. Perhitungan Biaya Listrik

Keterangan	Quantity	Satuan	Jumlah harga	Per Cup
Listrik	1	bulan	Rp 50.000	Rp 28
1 hari 60 cup, $60 \times 30 = 1.800$, $50.000 : 1.800 = 28$				

Sumber: Data yang diolah, 2025

Tabel 7 menunjukkan perhitungan biaya listrik yang dikeluarkan dalam satu bulan untuk mendukung operasional usaha. Biaya listrik yang dicatat selama satu bulan adalah sebesar Rp50.000. Jumlah ini kemudian dibagi berdasarkan total produksi dalam satu bulan, yaitu sebanyak 1.800 cup, dengan asumsi produksi harian sebesar 60 cup per hari selama 30 hari kerja ($60 \times 30 = 1.800$).

Tabel 8. Perbandingan Perhitungan HPP TelangTea Vs *Full Costing*

Keterangan	Original	Milky Blue Ocean	Summer Purple Orange	Dalgona	Lemon
Perhitungan HPP metode <i>Full Costing</i>	Rp 3.341	Rp 4.341	Rp 4.465	Rp 5.541	Rp 3.941
Perhitungan HPP TelangTea	Rp 1.616	Rp 2.616	Rp 2.740	Rp 3.816	Rp 2.216
Selisih	Rp 1.725	Rp 1.725	Rp 1.725	Rp 1.725	Rp 1.725
Harga Jual	Rp 3.000	Rp 5.000	Rp 5.000	Rp 7.000	Rp 5.000
Perhitungan HPP TelangTea	Rp 1.616	Rp 2.616	Rp 2.740	Rp 3.816	Rp 2.216
Selisih	Rp 1.384	Rp 2.384	Rp 2.260	Rp 3.184	Rp 2.784
Harga Jual	Rp 3.000	Rp 5.000	Rp 5.000	Rp 7.000	Rp 5.000

Perhitungan HPP metode <i>Full Costing</i>	Rp 3.341	Rp 4.341	Rp 4.465	Rp 5.541	Rp 3.941
Selisih	Rp (341)	Rp 659	Rp 535	Rp 1.459	Rp 1.059

Sumber: Data yang diolah, 2025

Perbandingan perhitungan HPP pada masing-masing varian produk TelangTea dilakukan untuk mengetahui seberapa besar biaya produksi yang dibutuhkan dalam menghasilkan satu cup minuman, baik berdasarkan metode sederhana yang digunakan oleh TelangTea maupun metode *full costing* yang diterapkan oleh peneliti. Berdasarkan hasil perhitungan, terdapat selisih tetap sebesar Rp 1.725 per cup antara kedua metode. Hal ini menunjukkan bahwa perhitungan HPP yang dilakukan oleh TelangTea belum mencakup seluruh komponen biaya secara menyeluruh, terutama biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik variabel, dan *overhead* tetap seperti listrik serta penyusutan peralatan.

Jika dilihat dari perbandingan antara harga jual dan HPP versi TelangTea, seluruh varian menunjukkan selisih positif yang mencerminkan potensi keuntungan. Misalnya, varian Original memiliki selisih Rp 1.384 per cup, *Milky Blue Ocean* sebesar Rp 2.384, *Summer Purple Orange* Rp 2.260, Dalgona Rp 3.184, dan Lemon Rp 2.784. Meskipun angka tersebut tampak menjanjikan, namun perlu ditekankan bahwa perhitungan tersebut belum sepenuhnya menggambarkan kondisi biaya produksi riil karena belum memperhitungkan seluruh elemen biaya secara komprehensif.

Sebaliknya, saat dilakukan perbandingan antara harga jual dan HPP metode full costing, tidak semua varian menunjukkan keuntungan yang optimal. Varian Original bahkan mengalami kerugian sebesar Rp 341 per cup, karena HPP-nya lebih tinggi dari harga jual. Sementara itu, varian lainnya masih mencatatkan margin keuntungan: *Milky Blue Ocean* sebesar Rp 659, *Summer Purple Orange* Rp535, Dalgona Rp 1.459, dan Lemon Rp 1.059. Temuan ini menegaskan pentingnya evaluasi terhadap strategi penetapan harga jual agar sesuai dengan seluruh komponen biaya produksi yang sebenarnya.

TelangTea perlu melakukan peninjauan ulang terhadap metode perhitungan biaya produksi serta strategi penetapan harga jual produk. Penerapan metode *full costing* dalam perhitungan harga pokok produksi menjadi penting bagi TelangTea agar seluruh komponen biaya dapat dihitung secara menyeluruh dan akurat. Hal ini memungkinkan manajemen untuk mengetahui biaya riil yang dibutuhkan dalam proses produksi, sehingga dapat menjadi dasar dalam pengambilan keputusan yang lebih tepat.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian perhitungan HPP TelangTea saat ini masih dilakukan secara sederhana, di mana biaya yang dihitung hanya terbatas pada bahan baku langsung yang digunakan untuk setiap varian produk. Perhitungan tersebut belum memasukkan komponen biaya penting lainnya seperti biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik variabel, dan biaya *overhead* tetap, sehingga belum mencerminkan total biaya produksi secara menyeluruh. Melalui penerapan metode *full costing*, diketahui bahwa HPP setiap varian produk mengalami peningkatan yang signifikan dibandingkan dengan perhitungan internal TelangTea. Terdapat selisih tetap sebesar Rp 1.725 per cup antara kedua metode, yang menandakan bahwa selama ini terdapat biaya-biaya tersembunyi yang belum diperhitungkan oleh pihak manajemen. Hasil perbandingan antara HPP *full costing* dengan harga jual yang ditetapkan saat ini menunjukkan bahwa tidak semua varian memberikan margin keuntungan yang memadai. Bahkan, varian Original mengalami kerugian karena harga jual lebih rendah dibandingkan HPP. Kondisi ini menimbulkan risiko finansial apabila tidak segera dilakukan penyesuaian harga jual.

DAFTAR REFETRENSI

- Alexander, S. W. (2025). *Penerapan Metode Cost Plus Pricing Berbasis Full Costing dalam Penentuan Harga Jual pada Pabrik Tahu Triple S* Riska Artika. <https://doi.org/10.58784/mbkk.296>
- Anggreani, S., & Adnyana, I. G. S. (2020). Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing sebagai Dasar Penetapan Harga Jual pada UKM Tahu AN Anugrah. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 8(1), 9–16. <https://doi.org/10.37641/jiakes.v8i1.290>
- Baining, M. E., & Orinaldi, M. (2022). Pokok Penjualan pada Usaha Pengelolaan Es Tebu. *Journal.Sinov*, 2(2), 90–96.
- Cahyani, H., (2021). Analisis Kinerja Keuangan Ditinjau dari Rentabilitas, Likuiditas dan Solvabilitas pada Peternakan Puyuh Petelur Financial Performance Analysis in Terms of Rentability , Liquidity Sumber : Data Primer Diolah Tahun 2021. *Journal of Accounting and Fi*, 3(2).
- Chaerunnisa, T. U. A. (2023). Analisis Pengaruh Harga Produk, Citra Merek , Kualitas Produk, dan Promosi terhadap Minat Beli Produk Sabun Lifebuoy di Minimarket Sari Mulya Kaligangsa. *JECMER: Journal of Economic, Management and Entrepreneurship*, 1(4), 29–42.
- Dewi, N., Dumandi, (2021). Biaya Produksi, Harga Jual terhadap Laba Bersih. *Journal of Accounting and Finance*, 1(02), 24–35.
- Dumadi, Hutapea, V., & Roni Nur Afridah, N. (2021). Pengaruh Biaya Produksi, Harga dan Biaya Promosi terhadap Omzet Penjualan (Studi Kasus: Industri Opak Desa Malahayu). *Journal of Accounting and Finance (JACFIN)*, 3(1), 36–45.

- Dumadi, Sugiani, Kharisma, A. S., Afrida, N., & Wulandari, H. K. (2023). Effect Of Production Costs, And Distribution Costs on Turnover Sales (Case Study at PT Sandana Istana Multigas). *Jurnal Ekonomi*, 12(01), 806–811.
- Dunia, F. A., Abdullah, W., & Sasongko, C. (2019). *Akuntansi Biaya* (5th ed.). Salemba Empat.
- Heryanto, H. K., & Gunawan, A. (2021). Analisis Perbandingan Metode Full Costing dan Variable Costing dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi. *Prosiding The 12th Industrial Research Workshop and National Seminar*, 4–5.
- Husin. (2022). Pengaruh Biaya Promosi terhadap Pendapatan Hotel Claro Kendari. *Jurnal Akuntansi Dan Keuangan (JAK)*, 7(2), 73–80.
- Juwariyah, N., & Rosyati, R. (2021). Pengaruh biaya promosi dan biaya produksi terhadap laba bersih yang dimediasi oleh volume penjualan (studi pada pt. Unilever Indonesia TBK periode tahun 2015 *Jurnal Aktual Akuntansi Keuangan*
- <https://jurnal.polines.ac.id/index.php/akunbisnis/article/view/2662>
- Kharisma, A. S. (2020). Teori of Planned Behavior terhadap Intensi Untuk Memberi Infaq dan Shadaqah Melalui Aplikasi Financial Technology (Go-Pay). *Perada*, 3(2), 145. <https://doi.org/10.35961/perada.v3i2.181>
- Nafisah, N., Dientri, A. M., Darmayanti, N., Winarno, W., & Hairudin, H. (2021). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dan Variable Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Produk. *J-MACC: Journal of Management and Accounting*, 4(1), 1–15. <https://doi.org/10.52166/j-macc.v4i1.2400>
- Purwaji. (2018). *Akuntansi Biaya*. Salemba Empat.
- Satriani, D., & Kusuma, V. V. (2020). Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan terhadap Laba Penjualan. *Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi, dan Akuntansi)*, 4(2), 438.
- Savitri, R. V., & Saifudin, . . (2018). Pencatatan Akuntansi pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (Studi Pada Umkm Mr. Pelangi Semarang). *JMBI UNSRAT (Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis Dan Inovasi Universitas Sam Ratulangi)*., 5(2), 117–125. <https://doi.org/10.35794/jmbi.v5i2.20808>
- Sundari, W. S., Riono, S. B., & Harini, D. (2022). Analisis Promosi dan Kualitas Pelayanan terhadap Keputusan Pembelian di Alfamart Songgom. *Jurnal Ilmiah Manajemen dan Kewirausahaan*, 1(2), 180–187.
- Utami, A., & Nurayuni, S. (2022). Alokasi Biaya Berdasarkan Produksi dan Perannya Dalam Tujuan Bisnis (Literature Review Akuntansi Biaya). *Julnal Manajemen dan Akuntansi*, 1–11.