

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI UNTUK MENGETAHUI TINGKAT LABA PADA AYAM GORENG CHI CHI

Novani Dewi Sugiarto*
Universitas Widya Kartika

Abstrak

Seiring dengan berjalannya waktu, semakin banyak perusahaan dan semakin banyak persaingan antar perusahaan yang timbul. Oleh karena itu perusahaan dituntut untuk memproduksi barang/jasa yang berkualitas dengan keunggulan yang masing-masing. Melalui penetapan harga pokok ini kita dapat menentukan keuntungan yang diinginkan. Untuk memperoleh laba, biaya-biaya yang dikeluarkan harus lebih rendah dari pendapatan, pendapatan yang diperoleh dari penjualan setiap harinya. Dalam penentuan harga pokok produksi terdapat dua metode penentuan yakni metode full costing dan variable costing. Penelitian ini membahas penetapan harga pokok produksi yang ada pada rumah makan tersebut guna membantu mengetahui tingkat laba yang didapat pada produksi yang telah dihasilkan. Untuk membantu rumah makan tersebut menghitung harga pokok produksinya serta perhitungan laba yang didapat. Hasil penelitian menunjukkan perhitungan hpp full costing dan variabel costing berbeda. Hpp metode variabel lebih kecil dibandingkan metode full costing. Semakin banyak kegiatan yang dilakukan oleh perusahaan maka semakin tinggi biaya yang dilakukan oleh perusahaan contohnya seperti box nasi. Perhitungan hpp dengan menggunakan metode variabel costing dinilai lebih akurat dibandingkan dengan metode full costing karena mampu memberikan informasi yang lebih akurat disebabkan karena metode variabel costing tidak mengandung biaya tetap.

Kata Kunci : Full costing, Variabel Costing, Perhitungan Harga Pokok, Biaya Produksi.

Abstract

Production Cost Calculation to know the Level of Profit on Chi Chi Fried Chicken. As time goes by, more and more companies and more and more competition between companies arise. Therefore, companies are required to produce quality goods/services with their respective advantages. Through this costing we can determine the desired profit. In order to make a profit, the costs incurred must be lower than the revenue, the income earned from daily sales. In determining the cost of production, there are two methods of determination, namely the full costing method and the variable costing method. This study discusses the determination of the cost of production at the restaurant in order to help determine the level of profit earned on the production that has been produced. To help the restaurant calculate the cost of production and calculate the profit earned. The results showed that the calculation of hpp full costing and variable costing was different. HPP variable method is smaller than full costing method. The more activities carried out by the company, the higher the costs carried out by the company, for example, rice boxes. The HPP calculation using the variable costing method is considered more accurate than the full costing method because it is able to provide more accurate information because the variable costing method does not contain fixed costs.

Keywords: Full costing, Variable Costing, Cost of Costing, Production Costs

1. PENDAHULUAN

Pengendalian biaya menjadi faktor penting untuk bisa mengendalikan bisnis. Pengendalian biaya berguna untuk meningkatkan efisiensi biaya operasional sehingga harga pokok produksi bisa ditekan dan tidak terjadi pemborosan biaya. Upaya untuk bisa mengendalikan biaya operasional

bisa dilakukan ketika semua biaya dibukukan dengan benar sehingga bisa dilakukan evaluasi mengenai efisiensi biaya operasional setiap periode. Biaya dalam harga pokok produksi bisa dikelompokkan menjadi tiga, yaitu: biaya variabel, biaya tetap, dan biaya semi variabel. Karakteristik ketiga kelompok biaya ini adalah berbeda.

Biaya variabel merupakan biaya sifatnya tetap untuk per unit tetapi mengalami fluktuasi sesuai dengan fluktuasi produksi, sedangkan biaya tetap adalah kebalikannya. Biaya tetap adalah biaya yang sifatnya tetap secara periodik namun berubah-ubah ketika dibebankan pada jumlah unit produksi sesuai dengan unit produksi yang dihasilkan. Untuk biaya semi variabel adalah biaya yang mengandung sifat tetap dan berubah-ubah karena perpaduan antara biaya tetap dan biaya variabel.

Berdasarkan pada karakteristik biaya yang berbeda tersebut, maka perlu dilakukan penyusunan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *variabel costing* dan metode *full costing* untuk mengetahui tingkat laba usaha. Obyek penelitian ini adalah ayam goreng Chi Chi dan pemilihan obyek penelitian ini karena usaha ini belum melakukan pemisahan biaya tetap dan biaya variabel dalam pembukuan yang digunakan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi dengan metode *Full costing Method* dan *Variable costing Method* sebagai dasar untuk mengetahui tingkat laba yang dicapai pada Ayam Goreng Chi Chi dan untuk mengetahui perbandingan hasil dari perhitungan harga pokok produksi dengan pendekatan *Full costing Method* dan *Variable costing Method*.

2. TINJAUAN PUSTAKA

Biaya Produksi

Definisi biaya menurut Mulyadi (2012:9) adalah biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau kemungkinan terjadi untuk tujuan tertentu. Menurut Karter dan Usry dalam Krista (2006:29) mendefinisikan biaya sebagai nilai tukar, pengeluaran, pengorbanan untuk memperoleh manfaat. Menurut Harahap (2007: 240) mendefinisikan biaya sebagai penurunan gross dalam asset atau kenaikan

gross dalam kewajiban yang diakui dan dinilai menurut prinsip akuntansi yang diterima yang berasal dari kegiatan lainnya yang merupakan kegiatan utama perusahaan.

Menurut Nafarin (2009:497), pengertian biaya produksi adalah seluruh biaya yang berhubungan dengan barang yang dihasilkan, dimana di dalamnya terdapat unsur biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

a. Biaya Bahan Baku Langsung

Biaya bahan baku langsung adalah semua biaya bahan yang membentuk bagian integral dari barang jadi dan yang dapat dimasukkan langsung dalam kalkulasi biaya produk.

b. Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung adalah karyawan atau karyawan yang dikerahkan untuk mengubah bahan langsung menjadi barang jadi. Biaya untuk ini meliputi gaji para karyawan yang dapat dibebankan kepada produk tertentu.

c. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik disebut juga biaya produk tidak langsung, yaitu kumpulan dari semua biaya untuk membuat suatu produk selain biaya bahan baku langsung dan tidak langsung. *Overhead* pabrik pada umumnya didefinisikan sebagai bahan tidak langsung, pekerja tidak langsung, dan bahan pabrik lainnya yang tidak secara mudah diidentifikasi atau dibebankan langsung ke pekerjaan produk atau tujuan akhir biaya.

Penggolongan Biaya

Nafarin (2009:497) menjelaskan bahwa klasifikasi biaya atau penggolongan biaya adalah suatu bidang akuntansi yang diperuntukkan bagi proses pelacakan, pencatatan, dan analisis terhadap biaya-biaya yang berhubungan dengan aktivitas suatu organisasi untuk menghasilkan barang atau jasa.

1. Biaya dalam hubungan dengan produk

a. Biaya Produksi

Biaya produksi adalah total biaya yang dikeluarkan oleh suatu perusahaan dalam proses produksi yang bertujuan untuk menghasilkan suatu barang atau produk yang siap dipasarkan, ada juga biaya produksi adalah akumulasi biaya yang diperlukan dalam proses produksi, mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

Bahan baku langsung adalah semua bahan yang membentuk bagian integral dari produk jadi dan dimasukkan secara eksplisit dalam perhitungan biaya produk. Tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang melakukan konversi bahan baku langsung menjadi produk jadi dan dapat dibebankan secara layak ke produk tertentu.

Overhead pabrik terdiri atas semua biaya manufaktur yang tidak dapat ditelusuri secara langsung ke output tertentu. *Overhead* pabrik biasanya memasukkan semua biaya manufaktur kecuali bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung.

b. Biaya Non-Produksi

Biaya non-produksi adalah biaya yang tidak berhubungan dengan proses produksi. Biaya non produksi ini disebut dengan biaya komersial atau biaya operasi. Biaya komersial atau biaya operasi ini juga digolongkan sebagai biaya periode yaitu biaya-biaya yang dapat dihubungkan dengan interval waktu. Biaya ini dapat dikelompokkan menjadi elemen biaya penjualan, biaya administrasi, dan biaya keuangan.

2. Biaya dalam hubungan dengan Volume Produksi

Biaya dalam hubungan dengan Volume atau perilaku biaya dapat dikelompokkan menjadi elemen :

a. Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Contoh biaya variabel adalah: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya Tetap

b. Biaya Semi

Biaya semi adalah biaya didalamnya mengandung unsur tetap dan mengandung unsur variabel. Biaya semi ini dapat dikelompokkan dalam dua elemen biaya, yaitu:

1) Biaya Semivariabel

Biaya semivariabel adalah biaya yang berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Biaya semivariabel mengandung unsur biaya tetap dan unsur biaya variabel. Contohnya: biaya listrik, biaya telepon, biaya air, bensin, pajak penghasilan, dan lain sebagainya

2) Biaya Semitetapan

Biaya semitetapan adalah biaya yang berubah dan volume secara bertahap. Contoh: gaji penyelia (supervisor), maupun biaya dalam hubungan dengan departemen produksi.

2. Biaya dalam hubungan dengan departemen produksi

Perusahaan pabrik dapat dikelompokkan menjadi segmen-segmen dengan berbagai nama yang dapat digunakan dalam pengelompokan biaya menjadi :

a. Biaya Langsung Departemen

Yaitu biaya yang dapat ditelusuri secara langsung ke departemen bersangkutan. Contoh : gaji mandor pabrik yang digunakan oleh departemen bersangkutan

b. Biaya Tidak Langsung Departemen

Biaya tidak langsung departemen yaitu biaya yang tidak dapat ditelusuri secara langsung ke departemen bersangkutan. Contoh : biaya penyusutan dan biaya asuransi yang manfaatnya digunakan secara bersamaan oleh masing-masing departemen.

3. Biaya dalam hubungan dengan Periode Waktu

Atas dasar periode waktu, biaya dapat dibagi menjadi dua. Yaitu :

a. Biaya Pengeluaran Modal

Pengeluaran modal adalah biaya yang mempunyai manfaat lebih dari satu periode (biasanya periode akuntansi adalah 1 tahun kalende). Pengeluaran modal dikeluarkan untuk memberikan manfaat dimasa depan dan dalam jangka waktu yang panjang dan dilaporkan sebagai aktiva. Contoh: pembelian mesin atau peralatan, biaya riset dan pengembangan suatu produk, biaya promosi, maupun biaya pengeluaran pendapatan

b. Biaya Pengeluaran Pendapatan

adalah biaya yang hanya mempunyai manfaat dalam periode akuntansi terjadinya pada pengeluaran tersebut (biaya yang memberikan manfaat untuk periode sekarang dan dilaporkan sebagai beban). Pada saat terjadi pengeluaran pendapatan ini dibebankan sebagai biaya dan dipertemukan dengan pendapatan yang diperoleh dari pengeluaran biaya tersebut. Contoh : biaya iklan, biaya tenaga kerja.

4. Biaya dalam hubungan dengan Pengambilan keputusan

Biaya dalam tujuan pengambilan keputusan dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu: biaya relevan dan biaya tidak relevan.

a. Biaya Relevan

Biaya relevan adalah biaya masa akan datang yang berbeda dalam alternatif

yang berbeda. Contohnya : biaya transportasi, gaji pegawai, biaya bahan baku, dan lain sebagainya

b. Biaya Tidak Relevan

Biaya tidak relevan adalah biaya yang dikeluarkan tapi tidak mempengaruhi apapun. Contohnya : biaya penyusutan mesin.

Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi menurut Supriyono (2013) mendefinisikan bahwa harga perolehan atau harga pokok adalah jumlah yang dapat diukur dalam satuan uang dalam bentuk kas yang dibayarkan, atau nilai aktiva lainnya yang dapat diserahkan atau dikorbankan, atau jasa yang diserahkan atau dikorbankan, atau hutang yang timbul atau tambahan modal dalam rangka pemilikan barang atau jasa yang diperlukan perusahaan, baik dari masalah (harga perolehan yang telah terjadi) ataupun pada masa yang akan datang (harga perolehan yang akan terjadi).

Menurut Nafarin (2009:497) adalah semua biaya yang berkaitan dengan produk (barang) yang diperoleh, diaman didalamnya terdapat unsur biaya produk berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Dari beberapa defenisi diatas dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi merupakan keseluruhan dari biaya-biaya yang dikorbankan sehubungan dengan proses produksi barang tersebut sehingga menjadi barang jadi yang siap untuk dijual. Biaya-biaya tersebut terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.

Tujuan Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2014:27), akuntansi biaya mempunyai tiga tujuan pokok yang dinilai penting, yaitu:

a. Sebagai Dasar Untuk Menetapkan Harga

Apabila suatu hasil atau barang (pertama kali) dibawa kepasar, maka ongkos

produksi sebagai dasar utama dalam penentuan harga penjualan.

b. Menetapkan Efisien Tidaknya Suatu Perusahaan.

Membandingkan harga pokok dengan harga pokok historis, dapat diketahui apakah suatu perusahaan bekerja secara efisien atau tidak. Harga pokok historis adalah semua pengeluaran untuk memproduksi suatu barang ditambah pengeluaran lainnya hingga barang tersebut berada dipasar. apabila harga pokok historis lebih tinggi dari harga pokok, berarti perusahaan bekerja secara tidak efisien.

c. Menentukan Kebijakan Dalam Penjualan.

Keuntungan atau kerugian suatu perusahaan mencerminkan kebijakan dari pemimpin perusahaan. Kebijakan tertentu harus dirubah apabila dengan adanya kebijakan itu perusahaan jauh dari pada tujuannya.

d. Sebagai Pedoman Dalam Pembelian Alat-Alat Perlengkapan Yang Baru.

Penentuan harga pokok dapat juga dipergunakan sebagai petunjuk apakah mesin-mesin dan alat-alat perlengkapan diganti atau ditambah dengan mesin-mesin atau alat-alat perlengkapan yang baru.

e. Sebagai Alat Untuk Perhitungan Neraca.

Untuk keperluan penyusunan neraca perlu diketahui harga barang-barang jadi yang masih ada dalam Gudang. Ini dapat ditentukan dengan mengetahui beberapa harga pokok dari barang yang bersangkutan.

Metode Penentuan Harga Pokok

Menurut Mulyadi (2014:34) menjelaskan bahwa metode penentuan kos produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya kedalam kos produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya kedalam kos produksi, terdapat 2 pendekatan yaitu *Full costing* dan *Variable costing*.

a. Metode Kalkulasi Biaya Penuh (*Full costing*)

Menurut Mulyadi (2014:17), Pengertian metode *full costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi kedalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap, dengan demikian harga pokok produksi menurut *full costing* terdiri dari unsur biaya produksi. Harga pokok produksi menurut metode *full costing* terdiri dari unsur-unsur biaya produksi sebagai berikut:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya Tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxx
Tafsiran total biaya produksi	xxx
Biaya administrasi & umum (V+T)	xxx
Biaya pemasaran (V+T)	xxx
Tafsiran total biaya operasional	xxx
Tafsiran biaya penuh	xxx

b. Metode Kalkulasi Biaya Variabel (*Variable costing*)

Menurut Mulyadi (2014:18) : Pengertian metode *variable costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel kedalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel. Harga pokok produksi menurut metode *variable costing* terdiri dari unsure-unsur biaya produksi sebagai berikut:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxx
Tafsiran total biaya produksi variabel	xxx
Biaya administrasi & umum variabel	xxx

Biaya pemasaran variabel
xxx

Tafsiran total biaya komersial variabel
xxx

Tafsiran total biaya variabel
xxx

Biaya tetap :

Biaya overhead pabrik tetap
xxx

Biaya administrasi & umum tetap
xxx

Biaya pemasaran tetap xxx

Tafsiran total biaya tetap xxx

Tafsiran biaya penuh xxx

Konsep Laba

Menurut Hansen dan Mowen (2013:663) laba merupakan ukuran yang membedakan antara apa yang perusahaan masukkan untuk membuat dan menjual produk dengan apa yang diterimanya. Berdasarkan pendapat dari para ahli tersebut maka dapat disimpulkan bahwa pengertian dari laba adalah selisih antara pendapatan yang diterima oleh perusahaan dengan biaya-biaya yang telah dikeluarkan oleh perusahaan.

Menurut Hansen dan Mowen (2013:665) pengukuran laba dapat dilakukan dengan 2 pendekatan yaitu:

1. Pendekatan biaya serapan atau biaya penuh (*Full Costing*) untuk mengukur laba. Biaya serapan membebankan semua biaya manufaktur, bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, biaya overhead variabel dan pembagian biaya overhead tetap pabrik, selain biaya-biaya variabel yang muncul selama proses manufaktur.
2. Pendekatan biaya variabel (*Variable Costing*) untuk mengukur laba. Pendekatan biaya variabel hanya memperhitungkan biaya manufaktur variabel di tingkat unit terhadap produk, termasuk dalam biaya-biaya ini adalah

bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* variabel.

3. METODE PENELITIAN

Pendekatan Penelitian

Penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu pendekatan kualitatif. Metode ini merupakan penelitian deskriptif. Karena dalam penelitian ini menjelaskan tahap demi tahap mulai dari perhitungan harga pokok produksi dengan *Full costing Method* dan *Variable costing Method* hingga perhitungan laba yang telah dicapai oleh Ibu Budhiastuti pada rumah makan Ayam Goreng Chi Chi di Surabaya. Penelitian ini adalah studi kasus yang dibuat untuk mengetahui harga pokok pada tempat makan ini

Fokus Penelitian

Fokus penelitian dalam masalah ini adalah perhitungan harga pokok produksi dengan metode *variable costing* dan *full costing* dan perhitungan tingkat laba yang telah dicapai maka peneliti memerlukan.

a. Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *variable costing* dan *full costing*

Perhitungan harga pokok produksi dan tingkat laba, peneliti memerlukan :

- a) Mengelompokkan biaya bahan baku yang digunakan untuk produksi.
- b) Biaya tenaga kerja langsung yaitu biaya tenaga kerja yang berhubungan secara langsung dalam proses produksi.
- c) Biaya *overhead* yaitu biaya semua biaya pada laporan laba rugi perusahaan di luar biaya yang terkait langsung dengan aktivitas produksi perusahaan.
- d) Biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.

- e) Penentuan harga jual ayam goreng menggunakan metode *variable costing* dan metode *full costing*.
- b. Dalam perhitungan tingkat laba yang telah dicapai maka peneliti memerlukan :
 - a) Hasil perhitungan harga pokok produksi yaitu biaya-biaya yang terjadi atas terjadinya proses produksi
 - b) Biaya yang tidak termasuk dalam unsur harga pokok produksi yaitu biaya operasional
 - c) Total penjualan yang terjadi selama bulan Maret 2020 pada Ayam Goreng Chi Chi di Surabaya

- c. Menghitung harga pokok produksi dengan *Variable costing*
- d. Menghitung harga pokok produksi dengan *Full costing*
- e. Membandingkan perhitungan harga berdasarkan metode *Variable costing* dengan metode *Full costing*.
- f. Menghitung tingkat laba dengan menggunakan metode *full costing* dan *variable costing*
- g. Interpretasi hasil penelitian.
- h. Kesimpulan.

Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang dilakukan pada penelitian ini adalah data kuantitatif. Hal ini dikarenakan peneliti mendapatkan informasi mengenai biaya yang terjadi pada Ayam Goreng Chi Chi selama bulan Maret 2020 dan informasi jualan yang telah terjadi selama bulan Maret 2020. Sumber data bersifat primer karena dalam penelitian ini semua data dikumpulkan secara langsung dari pemilik dan dokumen juga didapatkan dari pemilik Ayam Goreng Chi Chi, yaitu Ibu Budhiastuti.

Pengumpulan Data

Pengumpulan data dalam penelitian ini adalah dengan Teknik wawancara dan dokumentasi. Wawancara yang dilakukan dengan pemilik Ayam Goreng Chi Chi secara langsung dengan Ibu Budhiastuti..

Langkah-Langkah Pembahasan

Berdasarkan pada masalah penelitian yang dirumuskan, maka langkah-langkah pembahasan yang dilakukan dalam penelitian ini, yaitu :

- a. Mengelompokkan biaya bahan baku, biaya *overhead*, biaya tenaga kerja langsung.
- b. Pengelompokkan biaya ke dalam biaya variabel dan biaya tetap.

4.HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Data

Deskripsi data penelitian ini menjelaskan mengenai komponen-komponen yang berhubungan dengan perhitungan harga pokok produksi. Komponen biaya yang berhubungan dengan HPP meliputi: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung (TKL) dan biaya overhead pabrik (BOP).

Bahan Baku

Menu makanan utama usaha adalah ayam goreng, bebek goreng, dan nasi putih. Sedangkan untuk minuman meliputi: teh hangat, es teh, es jeruk, dan jeruk hangat. Bahan baku yang dibutuhkan untuk setiap menu adalah sebagai berikut:

- a. Menu Ayam Goreng
Bahan baku utama dari menu ini adalah ayam yang digoreng. Satu ekor ayam (utuh) dijadikan empat porsi menu. Pembelian kepada supplier sudah dalam kondisi bersih dan telah dijadikan empat potong untuk seekor ayam.
- b. Menu Bebek Goreng
Bahan baku utama dari menu ini adalah bebek yang digoreng. Satu ekor bebek (utuh) dijadikan empat porsi menu. Pembelian kepada supplier sudah dalam

kondisi bersih dan telah dijadikan empat potong untuk seekor bebek.

c. Menu Nasi Putih

Bahan baku utama dari menu ini adalah beras.

s. Persediaan Lain-Lain

Persediaan lain-lain adalah persediaan-persediaan non persihable goods (barang tahan lama) karena perusahaan menggunakan sistem *stock* untuk keperluan operasional. Adapun persediaan-persediaan tersebut meliputi: gula pasir, kacang tanah, minyak goreng, dan kecap manis.

Data Tenaga Kerja Langsung (TKL)

Jumlah tenaga kerja bagian kitchen sebanyak sembilan orang, di mana 8 orang adalah karyawan bagian operasional dan 1 orang sebagai supervisor. Gaji tenaga kerja setiap bulan adalah Rp 1.500.000. Setiap masuk kerja mendapatkan uang makan sebesar Rp 50.000.

Data Biaya Overhead Pabrik (BOP)

Data biaya BOP melalui semua biaya yang berhubungan dengan aktivitas produksi di luar biaya bahan baku dan TKL. Data biaya BOP meliputi biaya untuk TKTL (supervisor), penyusutan peralatan dan biaya-biaya lainnya.

a. Biaya (Pengeluaran) untuk TKTL

Biaya TKTL meliputi biaya gaji dan uang makan serta THR untuk 1 orang supervisor. Gaji untuk supervisor adalah sebesar Rp 2.000.000, dan setiap masuk kerja mendapatkan uang makan sebesar Rp 50.000.

b. Biaya Sewa

Biaya sewa lokasi resto tahun 2018 dan tahun 2019 sebesar Rp 70.000.000.

Berdasarkan pada perbandingan luas area dapur dan area resto yang lain adalah berimbang sehingga beban biaya sewa untuk bagian produksi adalah 50% dari keseluruhan biaya sewa. Untuk itu biaya sewa per tahun untuk pada tahun 2018 dan 2019 masing-masing sebesar Rp. 35.000.000

c. Data Biaya Penyusutan

Data biaya penyusutan adalah data biaya yang berhubungan dengan aktivitas produksi secara langsung. Peralatan-peralatan yang disusutkan dengan menggunakan metode garis lurus.

d. Data Biaya BOP Lainnya

Biaya BOP lainnya meliputi: biaya rempah-rempah, elpiji, penyedap rasa, cabai merah besar, cabai rawit merah, ketimun, teh sedu, jeruk manis, garam, box kotak nasi, kertas nasi, biaya sewa tempat usaha, listrik, air, dan biaya lain-lain. Namun untuk teh sedu dan jeruk manis nantinya dikelompokkan sebagai bahan baku untuk minuman teh dan jeruk manis karena kedua bahan tersebut merupakan komponen utama dari minuman teh dan jeruk manis.

Pemisahan Biaya Tetap dan Biaya Variabel

Penentuan HPP metode *full absorption costing* dan *variable costing* dengan memisahkan biaya tetap dan biaya variabel untuk biaya BOP. Biaya BOP dipisahkan dalam tiga kelompok, yaitu: biaya tetap, biaya variabel, dan semi variabel. Biaya semi variabel adalah biaya yang mengandung biaya tetap dan biaya variabel sehingga perlu dipisahkan untuk biaya tetap dan biaya variabelnya.

Tabel 1. Pemisahan Biaya Overhead

No	Biaya BOP	Kategori Biaya	Keterangan
1	Biaya TKTL	Tetap	
2	Biaya Sewa	Tetap	

3	Biaya Penyusutan	Tetap	Biaya ini jumlahnya tetap setiap periode dan tidak terpengaruh volume produksi
4	Minyak Goreng	Variabel	Biaya ini jumlahnya mengalami fluktuasi (naik turun) dan dipengaruhi volume produksi. Biaya listrik bukan biaya semi variabel karena menggunakan token (pulsa listrik)
5	Rempah Rempah	Variabel	
6	Elpiji*	Variabel	
7	Gula Pasir	Variabel	
8	Kecap manis	Variabel	
9	Penyedap rasa	Variabel	
10	Cabe merah besar	Variabel	
11	Cabe Rawit Merah	Variabel	
12	Kacang Tanah	Variabel	
13	Ketimun	Variabel	
14	Teh sedu	Variabel	
15	Jeruk manis	Variabel	
16	Garam	Variabel	
17	Box Kotak	Variabel	
18	Kertas Nasi	Variabel	
19	Listrik	Variabel	
20	Lain-lain	Variabel	
21	Air*	Semi Variabel	Biaya tetapnya adalah biaya abonemen air (biaya administrasi) yang jumlahnya tetap setiap bulan. Biaya variabelnya adalah biaya penggunaan air sesuai dengan kubikasi air yang digunakan.

Sumber: Data perusahaan, diolah

Alokasi Biaya Overhead Pabrik Pada Menu Resto

Berdasarkan data biaya operasional selama tahun 2018 dan 2019, terdapat delapan belas (18) biaya overhead pabrik (di luar biaya sewa dan penyusutan). Tidak

semua menu makanan dan minuman mengkonsumsi keseluruhan biaya overhead pabrik. Adapun pengalokasian biaya overhead pabrik pada masing-masing menu resto adalah sebagai berikut

Tabel 2. Pengalokasian Biaya Overhead Pabrik Pada Menu Resto

No	Biaya BOP	Menu Utama		Nasi Putih	Minuman			
		Ayam Goreng	Bebek Goreng		Teh Hangat	Es Teh	Es Jeruk	Jeruk Hangat
1	Minyak Goreng	√	√					
2	Rempah Rempah	√	√					
3	Elpiji*	√	√	√	√	√	√	√
4	Gula Pasir				√	√	√	√

No	Biaya BOP	Menu Utama		Nasi Putih	Minuman			
		Ayam Goreng	Bebek Goreng		Teh Hangat	Es Teh	Es Jeruk	Jeruk Hangat
5	Kecap manis	√	√					
6	Penyedap rasa	√	√					
7	Cabe merah besar	√	√					
8	Cabe Rawit Merah	√	√					
9	Kacang Tanah	√	√					
10	Ketimun	√	√					
11	Teh sedu				√	√		
12	Jeruk manis						√	√
13	Garam	√	√					
14	Box Kotak			√				
15	Kertas Nasi			√				
16	Listrik	√	√					
17	Air	√	√	√	√	√	√	√
18	Lain-lain	√	√	√	√	√	√	√

Sumber: Data perusahaan, diolah

Alokasi biaya elpiji untuk menu makanan dan minuman adalah berbeda. Berdasarkan informasi dari internal resto perbandingan antara konsumsi elpiji untuk menu makanan dan minuman adalah 80% berbanding 20%. Pembagian selanjutnya yaitu sebesar 80% dari keseluruhan biaya elpiji dilaokasikan pada menu ayam goreng, bebek goreng, dan nasi putih sesuai proporsi penjualan. Pembagian 20% dari keseluruhan biaya elpiji untuk minuman juga dilaokasikan untuk empat minuman sesuai dengan perbandingan penjualan.

Pembahasan penelitian ini menjelaskan perbandingan laba kotor berdasarkan perhitungan HPP metode *variable costing* (VC) dan *full absorption costing* (FC). Berdasarkan perhitungan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik dengan memisahkan BOP tetap dan BOP variabel, maka perbandingan laba kotor berdasarkan kedua metode perhitungan HPP tersebut akan dijelaskan dalam sub bab berikut:

Laba Kotor Menu Ayam Goreng

Penentuan laba kotor menu ayam goreng dengan HPP metode VC maupun FC adalah berbeda. Perhitungan laba kotor adalah sebagai berikut:

Penjualan Per Potong	Rp xxx
HPP Per Potong	Rp xxx
	_____ -

Laba Kotor Rp xxx

Berdasarkan perhitungan di atas, maka perhitungan laba kotor ayam goreng per potong bulan Januari 2018 metode VC dan FC adalah sebagai berikut:

Penjualan Per Potong	Rp 20.000
HPP Per Potong VC	Rp 12.384
	_____ -

Laba Kotor Rp 7.616

Penjualan Per Potong	Rp 20.000
HPP Per Potong FC	Rp 12.689
	_____ -

Laba Kotor Rp 7.311

Berdasarkan perhitungan di atas, maka laba kotor menu ayam goreng metode VC dan FC setiap bulan tahun 2018 dan 2019 ditunjukkan tabel berikut:

Tabel 3. Laba Kotor Ayam Goreng Per Potong Metode VC dan FC

Bulan	Tahun 2018					Tahun 2019				
	Harga Jual	HPP		Laba Kotor		Harga Jual	HPP		Laba Kotor	
		VC	FC	VC	FC		VC	FC	VC	FC
Januari	20.00 0	12.38 4	12.68 9	7.61 6	7.31 1	20.00 0	12.36 2	12.66 1	7.63 8	7.33 9
Februari	20.00 0	12.29 8	12.58 6	7.70 2	7.41 4	20.00 0	12.41 1	12.72 4	7.58 9	7.27 6
Maret	20.00 0	12.38 3	12.69 8	7.61 7	7.30 2	20.00 0	12.29 3	12.58 3	7.70 7	7.41 7
April	20.00 0	12.40 2	12.72 0	7.59 8	7.28 0	20.00 0	12.33 2	12.63 5	7.66 8	7.36 5
Mei	20.00 0	12.43 0	12.74 9	7.57 0	7.25 1	20.00 0	12.40 3	12.71 9	7.59 7	7.28 1
Juni	20.00 0	12.62 5	12.96 9	7.37 5	7.03 1	20.00 0	12.73 3	13.08 9	7.26 7	6.91 1
Juli	20.00 0	12.38 4	12.69 2	7.61 6	7.30 8	20.00 0	12.38 4	12.69 4	7.61 6	7.30 6
Agustus	20.00 0	12.47 5	12.80 7	7.52 5	7.19 3	20.00 0	12.28 6	12.57 8	7.71 4	7.42 2
September	20.00 0	12.34 5	12.65 0	7.65 5	7.35 0	20.00 0	12.41 2	12.72 2	7.58 8	7.27 8
Oktober	20.00 0	12.40 0	12.70 6	7.60 0	7.29 4	20.00 0	12.47 1	12.78 7	7.52 9	7.21 3
November	20.00 0	12.41 6	12.73 5	7.58 4	7.26 5	20.00 0	12.32 4	12.62 3	7.67 6	7.37 7
Desember	20.00 0	12.33 0	12.61 5	7.67 0	7.38 5	20.00 0	12.29 7	12.57 2	7.70 3	7.42 8

Sumber: Data Internal Perusahaan, diolah

HPP menu ayam goreng, baik HPP keseluruhan maupun HPP per potong adalah berbeda. HPP dengan metode FC lebih tinggi dibandingkan HPP dengan metode VC. Perbedaan ini disebabkan karena HPP metode FC dibebani biaya tetap sedangkan metode VC tidak dibebani biaya tetap.

Perbedaan jumlah HPP metode VC dan FC tersebut berdampak pada perbedaan laba kotor tiap potong ayam goreng. Laba kotor ayam per potong dengan metode VC lebih tinggi dibandingkan dengan laba kotor metode FC karena adanya tambahan BOP tetap untuk menentukan laba kotor metode FC.

Lab Kotor Menu Bebek Goreng

Lab Kotor menu bebek goreng dengan HPP metode VC maupun FC adalah berbeda. Perhitungan laba kotor bebek goreng per potong bulan Januari 2018 metode VC dan FC adalah sebagai berikut:

Penjualan Per Potong	Rp 28.000
HPP Per Potong VC	Rp 17.384

Lab Kotor	Rp 10.616
Penjualan Per Potong	Rp 28.000
HPP Per Potong FC	Rp 17.689

Laba Kotor

Rp 10.311

setiap bulan tahun 2018 dan 2019
ditunjukkan tabel berikut:

Berdasarkan perhitungan di atas, maka laba
kotor menu bebek goreng metode VC dan FC

Tabel 4. Laba Kotor Bebek Goreng Per Potong Metode VC dan FC

Bulan	Tahun 2018					Tahun 2019				
	Harga Jual	HPP		Laba Kotor		Harga Jual	HPP		Laba Kotor	
		VC	FC	VC	FC		VC	FC	VC	FC
Januari	28.00 0	17.38 4	17.68 9	10.61 6	10.31 1	28.00 0	17.36 2	17.66 1	10.63 8	10.33 9
Februari	28.00 0	17.29 8	17.58 6	10.70 2	10.41 4	28.00 0	17.41 1	17.72 4	10.58 9	10.27 6
Maret	28.00 0	17.38 3	17.69 8	10.61 7	10.30 2	28.00 0	17.29 3	17.58 3	10.70 7	10.41 7
April	28.00 0	17.40 2	17.72 0	10.59 8	10.28 0	28.00 0	17.33 2	17.63 5	10.66 8	10.36 5
Mei	28.00 0	17.43 0	17.74 9	10.57 0	10.25 1	28.00 0	17.40 3	17.71 9	10.59 7	10.28 1
Juni	28.00 0	17.62 5	17.96 9	10.37 5	10.03 1	28.00 0	17.73 3	18.08 9	10.26 7	9.911
Juli	28.00 0	17.38 4	17.69 2	10.61 6	10.30 8	28.00 0	17.38 4	17.69 4	10.61 6	10.30 6
Agustus	28.00 0	17.47 5	17.80 7	10.52 5	10.19 3	28.00 0	17.28 6	17.57 8	10.71 4	10.42 2
September	28.00 0	17.34 5	17.65 0	10.65 5	10.35 0	28.00 0	17.41 2	17.72 2	10.58 8	10.27 8
Oktober	28.00 0	17.40 0	17.70 6	10.60 0	10.29 4	28.00 0	17.47 1	17.78 7	10.52 9	10.21 3
November	28.00 0	17.41 6	17.73 5	10.58 4	10.26 5	28.00 0	17.32 4	17.62 3	10.67 6	10.37 7
Desember	28.00 0	17.33 0	17.61 5	10.67 0	10.38 5	28.00 0	17.29 7	17.57 2	10.70 3	10.42 8

Sumber: Data Internal Perusahaan, diolah

HPP menu bebek goreng, baik HPP keseluruhan maupun HPP per potong adalah berbeda. HPP dengan metode FC lebih tinggi dibandingkan HPP dengan metode VC. Perbedaan ini disebabkan karena HPP metode FC dibebani biaya tetap sedangkan metode VC tidak dibebani biaya tetap

Perbedaan jumlah HPP metode VC dan FC tersebut berdampak pada perbedaan laba kotor tiap potong bebek goreng. Laba kotor bebek goreng per potong dengan

metode VC lebih tinggi dibandingkan dengan laba kotor metode FC karena adanya tambahan BOP tetap untuk menentukan laba kotor metode FC.

Laba Kotor Menu Nasi Putih

Penetapan laba kotor menu nasi putih dengan HPP metode VC maupun FC adalah berbeda. Perhitungan laba kotor nasi putih per porsi bulan Januari 2018 metode VC dan FC adalah sebagai berikut:

Penjualan Per Porsi Rp 6.000

B-10-12

HPP Per Porsi VC	Rp 2.269	-
Laba Kotor	Rp 3.731	
Penjualan Per Potrsi	Rp 6.000	
HPP Per Porsi FC	Rp 2.574	-

Laba Kotor Rp 3.426

Berdasarkan perhitungan di atas, maka laba kotor menu nasi putih metode VC dan FC setiap bulan tahun 2018 dan 2019 ditunjukkan tabel berikut:

Tabel 5. Laba Kotor Nasih Putih Per Porsi Metode VC dan FC

Bulan	Tahun 2018					Tahun 2019				
	Harga Jual	HPP		Laba Kotor		Harga Jual	HPP		Laba Kotor	
		VC	FC	VC	FC		VC	FC	VC	FC
Januari	6.000	2.269	2.574	3.731	3.426	6.000	2.264	2.562	3.736	3.438
Februari	6.000	2.193	2.482	3.807	3.518	6.000	2.299	2.613	3.701	3.387
Maret	6.000	2.303	2.618	3.697	3.382	6.000	2.220	2.511	3.780	3.489
April	6.000	2.298	2.617	3.702	3.383	6.000	2.241	2.543	3.759	3.457
Mei	6.000	2.312	2.631	3.688	3.369	6.000	2.304	2.620	3.696	3.380
Juni	6.000	2.546	2.890	3.454	3.110	6.000	2.622	2.977	3.378	3.023
Juli	6.000	2.272	2.580	3.728	3.420	6.000	2.274	2.584	3.726	3.416
Agustus	6.000	2.353	2.685	3.647	3.315	6.000	2.204	2.496	3.796	3.504
September	6.000	2.260	2.565	3.740	3.435	6.000	2.279	2.588	3.721	3.412
Oktober	6.000	2.276	2.583	3.724	3.417	6.000	2.320	2.635	3.680	3.365
Nopember	6.000	2.304	2.624	3.696	3.376	6.000	2.232	2.530	3.768	3.470
Desember	6.000	2.215	2.500	3.785	3.500	6.000	2.173	2.447	3.827	3.553

Sumber: Data Internal Perusahaan, diolah

HPP menu nasi putih, baik HPP keseluruhan maupun HPP per porsi adalah berbeda. HPP dengan metode FC lebih tinggi dibandingkan HPP dengan metode VC. Perbedaan ini disebabkan karena HPP metode FC dibebani biaya tetap sedangkan metode VC tidak dibebani biaya tetap.

Berdasarkan perhitungan HPP kedua metode di atas, terdapat perbedaan jumlah HPP metode VC dan FC tersebut berdampak pada perbedaan laba kotor tiap porsi nasi putih. Laba kotor nasi putih dengan metode VC lebih tinggi dibandingkan dengan laba kotor metode FC karena adanya tambahan BOP tetap untuk menentukan laba kotor metode FC.

Laba Kotor Menu Teh Hangat

Penentuan laba kotor menu teh hangat dengan HPP metode VC maupun FC adalah berbeda. Perhitungan laba kotor per gelas teh hangat bulan Januari 2018 metode VC dan FC adalah sebagai berikut:

Penjualan Per Gelas	Rp 3.500
HPP Per Gelas VC	Rp 1.498
	-
Laba Kotor	Rp 2.002

Penjualan Per Gelas	Rp 3.500
HPP Per Gelas FC	Rp 1.803
	-
Laba Kotor	Rp 1.697

Berdasarkan perhitungan di atas, maka laba kotor teh hangat per gelas metode VC dan FC setiap bulan tahun 2018 dan 2019 ditunjukkan tabel berikut:

Tabel 6. Laba Kotor Teh Hangat Per Gelas Metode VC dan FC

Bulan	Tahun 2018					Tahun 2019				
	Harga Jual	HPP		Laba Kotor		Harga Jual	HPP		Laba Kotor	
		VC	FC	VC	FC		VC	FC	VC	FC
Januari	3.500	1.498	1.803	2.002	1.697	3.500	1.518	1.817	1.982	1.683
Februari	3.500	1.403	1.691	2.097	1.809	3.500	1.569	1.883	1.931	1.617
Maret	3.500	1.533	1.849	1.967	1.651	3.500	1.467	1.757	2.033	1.743
April	3.500	1.534	1.852	1.966	1.648	3.500	1.478	1.781	2.022	1.719
Mei	3.500	1.544	1.863	1.956	1.637	3.500	1.582	1.898	1.918	1.602
Juni	3.500	1.757	2.101	1.743	1.399	3.500	1.876	2.232	1.624	1.268
Juli	3.500	1.510	1.818	1.990	1.682	3.500	1.566	1.876	1.934	1.624
Agustus	3.500	1.585	1.917	1.915	1.583	3.500	1.443	1.735	2.057	1.765
September	3.500	1.490	1.795	2.010	1.705	3.500	1.510	1.820	1.990	1.680
Oktober	3.500	1.502	1.809	1.998	1.691	3.500	1.571	1.887	1.929	1.613
Nopember	3.500	1.551	1.870	1.949	1.630	3.500	1.480	1.779	2.020	1.721
Desember	3.500	1.423	1.708	2.077	1.792	3.500	1.407	1.682	2.093	1.818

Sumber: Data Internal Perusahaan, diolah

HPP menu teh hangat, baik HPP keseluruhan maupun HPP per gelas adalah berbeda. HPP dengan metode FC lebih tinggi dibandingkan HPP dengan metode VC. Perbedaan ini disebabkan karena HPP metode FC dibebani biaya tetap sedangkan metode VC tidak dibebani biaya tetap.

Perbedaan jumlah HPP metode VC dan FC tersebut berdampak pada perbedaan laba kotor tiap gelas teh hangat. Laba kotor teh hangat dengan metode VC lebih tinggi dibandingkan dengan laba kotor metode FC karena adanya tambahan BOP tetap untuk menentukan laba kotor metode FC.

Lab Kotor Menu Es Teh

Penetapan laba kotor menu es teh dengan HPP metode VC maupun FC adalah

berbeda. Perhitungan laba kotor per gelas es teh bulan Januari 2018 metode VC dan FC adalah sebagai berikut:

Penjualan Per Gelas	Rp 4.000
HPP Per Gelas VC	Rp 1.523

Laba Kotor	Rp 2.477

Penjualan Per Gelas	Rp 4.000
HPP Per Gelas FC	Rp 1.828

Laba Kotor	Rp 2.172

Berdasarkan perhitungan di atas, maka laba kotor es teh per gelas metode VC dan FC setiap bulan tahun 2018 dan 2019 ditunjukkan tabel berikut:

Tabel 7. Laba Kotor Es Teh Per gelas Metode VC dan FC

Bulan	Tahun 2018					Tahun 2019				
	Harga Jual	HPP		Laba Kotor		Harga Jual	HPP		Laba Kotor	
		VC	FC	VC	FC		VC	FC	VC	FC
Januari	4.000	1.523	1.828	2.477	2.172	4.000	1.545	1.843	2.455	2.157
Februari	4.000	1.427	1.715	2.573	2.285	4.000	1.595	1.909	2.405	2.091
Maret	4.000	1.560	1.876	2.440	2.124	4.000	1.493	1.783	2.507	2.217
April	4.000	1.560	1.878	2.440	2.122	4.000	1.504	1.807	2.496	2.193
Mei	4.000	1.570	1.889	2.430	2.111	4.000	1.608	1.924	2.392	2.076
Juni	4.000	1.781	2.125	2.219	1.875	4.000	1.899	2.254	2.101	1.746

Juli	4.000	1.536	1.844	2.464	2.156	4.000	1.590	1.900	2.410	2.100
Agustus	4.000	1.611	1.943	2.389	2.057	4.000	1.463	1.755	2.537	2.245
September	4.000	1.515	1.820	2.485	2.180	4.000	1.531	1.841	2.469	2.159
Oktober	4.000	1.528	1.835	2.472	2.165	4.000	1.594	1.910	2.406	2.090
Nopember	4.000	1.576	1.896	2.424	2.104	4.000	1.507	1.805	2.493	2.195
Desember	4.000	1.446	1.731	2.554	2.269	4.000	1.428	1.703	2.572	2.297

Sumber: Data Internal Perusahaan, diolah

HPP menu es teh, baik HPP keseluruhan maupun HPP per gelas adalah berbeda. HPP dengan metode FC lebih tinggi dibandingkan HPP dengan metode VC. Perbedaan ini disebabkan karena HPP metode FC dibebani biaya tetap sedangkan metode VC tidak dibebani biaya tetap.

Hasil perhatian metode HPP metode FC dan VC menunjukkan adanya perbedaan. Perbedaan jumlah HPP metode VC dan FC tersebut berdampak pada perbedaan laba kotor tiap gelas es teh. Laba kotor es teh dengan metode VC lebih tinggi dibandingkan dengan laba kotor metode FC karena adanya tambahan BOP tetap untuk menentukan laba kotor metode FC.

Lab Kotor Menu Es jeruk

Penentuan laba kotor menu es jeruk dengan HPP metode VC maupun FC adalah berbeda. Perhitungan laba kotor per gelas es jeruk bulan Januari 2018 metode VC dan FC adalah sebagai berikut:

Penjualan Per Gelas	Rp 4.500
HPP Per Gelas VC	Rp 1.864

Lab Kotor	Rp 2.636
-----------	----------

Penjualan Per Gelas	Rp 4.500
HPP Per Gelas FC	Rp 2.169

Lab Kotor	Rp 2.331
-----------	----------

Berdasarkan perhitungan di atas, maka laba kotor es jeruk per gelas metode VC dan FC setiap bulan tahun 2018 dan 2019 ditunjukkan tabel berikut:

Tabel 8. Lab Kotor Es Jeruk Per Gelas Metode VC dan FC

Bulan	Tahun 2018					Tahun 2019				
	Harga Jual	HPP		Lab Kotor		Harga Jual	HPP		Lab Kotor	
		VC	FC	VC	FC		VC	FC	VC	FC
Januari	4.500	1.864	2.169	2.636	2.331	4.500	1.889	2.188	2.611	2.312
Februari	4.500	1.752	2.040	2.748	2.460	4.500	1.970	2.284	2.530	2.216
Maret	4.500	1.895	2.210	2.605	2.290	4.500	1.842	2.132	2.658	2.368
April	4.500	1.915	2.233	2.585	2.267	4.500	1.802	2.105	2.698	2.395
Mei	4.500	1.916	2.235	2.584	2.265	4.500	1.964	2.281	2.536	2.219
Juni	4.500	2.078	2.422	2.422	2.078	4.500	2.206	2.562	2.294	1.938
Juli	4.500	1.853	2.161	2.647	2.339	4.500	1.940	2.251	2.560	2.249
Agustus	4.500	1.973	2.305	2.527	2.195	4.500	1.823	2.115	2.677	2.385
September	4.500	1.857	2.162	2.643	2.338	4.500	1.846	2.156	2.654	2.344
Oktober	4.500	1.855	2.162	2.645	2.338	4.500	1.971	2.287	2.529	2.213
Nopember	4.500	1.912	2.232	2.588	2.268	4.500	1.852	2.151	2.648	2.349
Desember	4.500	1.784	2.069	2.716	2.431	4.500	1.747	2.021	2.753	2.479

Sumber: Data Internal Perusahaan, diolah

HPP menu es jeruk per gelas di tahun 2018 dan tahun 2019 adalah berbeda. HPP

dengan metode FC lebih tinggi dibandingkan HPP dengan metode VC karena HPP metode

FC dibebani biaya tetap sedangkan metode VC tidak dibebani biaya tetap.

Perbedaan jumlah HPP metode VC dan FC dari menu es jeruk berdampak pada perbedaan laba kotor tiap gelas es jeruk. Laba kotor es jeruk dengan metode VC lebih tinggi dibandingkan dengan laba kotor metode FC karena adanya tambahan BOP tetap untuk menentukan laba kotor metode FC.

Laba Kotor Menu Jeruk Hangat

Penentuan laba kotor menu jeruk hangat dengan HPP metode VC maupun FC adalah berbeda. Perhitungan laba kotor per

gelas jeruk hangat bulan Januari 2018 metode VC dan FC adalah sebagai berikut:

Penjualan Per Gelas Rp 4.000
HPP Per Gelas VC Rp 1.798

Laba Kotor Rp 2.202

Penjualan Per Gelas Rp 4.000
HPP Per Gelas FC Rp 2.103

Laba Kotor Rp 1.897

Berdasarkan perhitungan di atas, maka laba kotor jeruk hangat per gelas metode VC dan FC setiap bulan tahun 2018 dan 2019 ditunjukkan tabel berikut:

Tabel 9. Laba Kotor Jeruk Hangat Per Gelas Metode VC dan FC

Bulan	Tahun 2018					Tahun 2019				
	Harga Jual	HPP		Laba Kotor		Harga Jual	HPP		Laba Kotor	
		VC	FC	VC	FC		VC	FC	VC	FC
Januari	4.000	1.798	2.103	2.202	1.897	4.000	1.812	2.111	2.188	1.889
Februari	4.000	1.701	1.989	2.299	2.011	4.000	1.881	2.194	2.119	1.806
Maret	4.000	1.835	2.151	2.165	1.849	4.000	1.777	2.067	2.223	1.933
April	4.000	1.835	2.153	2.165	1.847	4.000	1.748	2.051	2.252	1.949
Mei	4.000	1.846	2.165	2.154	1.835	4.000	1.891	2.207	2.109	1.793
Juni	4.000	2.023	2.367	1.977	1.633	4.000	2.146	2.501	1.854	1.499
Juli	4.000	1.802	2.110	2.198	1.890	4.000	1.876	2.186	2.124	1.814
Agustus	4.000	1.884	2.216	2.116	1.784	4.000	1.753	2.045	2.247	1.955
September	4.000	1.788	2.093	2.212	1.907	4.000	1.766	2.076	2.234	1.924
Oktober	4.000	1.804	2.110	2.196	1.890	4.000	1.882	2.198	2.118	1.802
Nopember	4.000	1.838	2.158	2.162	1.842	4.000	1.791	2.090	2.209	1.910
Desember	4.000	1.723	2.008	2.277	1.992	4.000	1.688	1.963	2.312	2.037

Sumber: Data Internal Perusahaan, diolah

HPP menu jeruk hangat per gelas adalah berbeda, dan HPP dengan metode FC lebih tinggi dibandingkan HPP dengan metode VC. Perbedaan besaran HPP tersebut disebabkan karena HPP metode FC dibebani biaya tetap sedangkan metode VC tidak dibebani biaya tetap.

Berdasarkan perbedaan jumlah HPP metode VC dan FC tersebut berdampak pada perbedaan laba kotor tiap gelas jeruk hangat. Laba kotor jeruk hangat dengan metode VC lebih tinggi dibandingkan dengan laba kotor

metode FC karena adanya tambahan BOP tetap untuk menentukan laba kotor metode FC.

5. KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan pada hasil analisis wawancara dengan keseluruhan responden penelitian, maka kesimpulan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penyusunan harga pokok produksi menggunakan metode *variable costing* dan *full costing* memiliki perbedaan. Penggunaan metode *full costing* dengan biaya harga pokok produksi cenderung lebih tinggi dibandingkan metode *variable costing* karena dalam metode *full costing* menyertakan biaya tetap.
2. Laba kotor dari penggunaan metode *variable costing* cenderung lebih tinggi dibandingkan metode *full costing*. Hal ini disebabkan harga pokok produksi yang digunakan sebagai pengurang penjualan cenderung lebih tinggi sehingga menyebabkan laba kotor semakin rendah dibandingkan menggunakan metode *variable costing*.

5.2 Saran

1. Pihak manajemen usaha ayam goreng Chi Chi sebaiknya menggunakan analisis *variable costing* sebagai dasar untuk mengukur efisiensi biaya operasional produksi. Biaya variable yang semakin meningkat menunjukkan bahwa terdapat pemborosan dalam biaya operasional produksi.
2. Pihak manajemen ayam goreng Chi Chi bisa memilih menggunakan metode *variable costing* maupun *full costing* dalam penyusunan harga produksi namun perlu dilakukan dengan taat azas artinya tidak berubah-ubah pada setiap periode.

Daftar Pustaka

- Mulyadi, (2014), Akuntansi Biaya, edisi kelima, UPP STIM YKPN, Yogyakarta.
- Nafarin, M. (2009). Penganggaran Perusahaan. Salemba empat. Jakarta
- Hansen, D. R & Mowen, M. (2013), Akuntansi Manajerial Buku 1 Edisi 8. Jakarta
- Supriyono, R.A. (2013). Akuntan, Akuntansi Biaya Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok Buku 1, Edisi 2, Yogyakarta
- Gloria Stefanie Rotikan (2013) Penerapan Metode Activity Based Costing Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Pada PT. Tropica Cocoprime. Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Jurusan Akuntansi Universitas Sam Ratulangi Manado.
<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/2307/1861>
- Stefany Santoso (2018) *Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Mengetahui Tingkat Laba (Studi Kasus Depot Soto Ayam Kampung Cak Muin di Surabaya)*. Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Widya Kartika.
<http://repository.widyakartika.ac.id/99/>