

Hasil Plagiasi ke 5

by Perpustakaan UM Surabaya

Submission date: 08-Jul-2025 11:28AM (UTC+0700)

Submission ID: 2704557885

File name: Revisi_reviewer_8_Juli_25_AKUBIS_WAHYU_SURYA.pdf (680.4K)

Word count: 2725

Character count: 15135

ANALISIS PERHITUNGAN *FULL COSTING*

PISANG CRISPY “LOKA” SURABAYA

Wahyu Surya Kartika Dewi^{1*}, Gita Desipradani²

^{1,2,3}Universitas Muhammadiyah Surabaya

*Email : rektorat@um-surabaya.ac.id

Alamat: Jl. Raya Sutorejo No. 59 Surabaya

Korespondensi penulis: wahyu.surya.kartika-2021@fe.um-surabaya.ac.id

Abstract. The full costing approach is used in this study to examine the production costs of Crispy Banana "LOKA" Surabaya. A quantitative methodology based on documents and interviews is used in this study. The results of the study show that the full costing method provides a more detailed picture by allocating all production costs (fixed and variable), and separating additional costs for each flavor variant, thus finding different cost per box for each variant such as Chocolate variant of Rp. 14,726, cheese variant of Rp. 16,909, tiramisu variant of Rp. 14,859, milo variant of Rp. 15,959, green tea variant of Rp. 14,859, palm sugar variant of Rp. 14,859 and mix variant of Rp. 14,884.

Keywords: Product Cost, Total Costing, Implementation

Abstrak. Pendekatan full costing digunakan dalam penelitian ini untuk meneliti biaya produksi Crispy Banana "LOKA" Surabaya. Metodologi kuantitatif yang didasarkan pada dokumen dan wawancara digunakan dalam studi ini. Hasil analisis menunjukkan bahwa metode *full costing* menawarkan gambaran yang lebih rinci dengan membagi semua biaya produksi, serta memisahkan biaya tambahan untuk setiap varian rasanya, sehingga penentuan harga pokok per box nya berbeda-beda untuk masing-masing varian seperti varian coklat sebesar Rp.14.726, varian keju sebesar Rp. 16.909, varian tiramisu sebesar Rp.14.859, varian milo sebesar Rp.15.959, varian greentea sebesar Rp.14.859, varian gula palm sebesar Rp.14.859 dan varian mix sebesar Rp. 14.884.

Kata Kunci: Biaya Produk, *Total Costing*, Implementasi

1. LATAR BELAKANG

Dalam setiap bisnis, setiap pemilik memiliki cara menghitung biaya.. Perhitungan biaya produksi merupakan hal yang sangat penting bagi setiap usaha. Menentukan harga pokok produksi yang tepat memungkinkan perusahaan untuk menentukan harga jual dan laba yang tepat. Harga pokok produksi terdiri dari semua biaya produksi, termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead*, dan harga produk yang dihasilkan pada awal dan akhir proses produksi.. Ada dua metode yang dapat digunakan oleh pelaku usaha untuk menentukan biaya produksi, yaitu *full costing* dan *variable costing*. Menurut Widya (2020), metode *full costing* merupakan suatu proses penetapan harga jual suatu produk dengan memperhitungkan semua biaya yang terkait dengannya. Oleh karena itu, dapat ditegaskan betapa pentingnya informasi harga jual produk yang akurat karena dapat menentukan harga jual yang terbaik.

2. KAJIAN TEORITIS

1. Akuntansi Biaya

Menurut Bastian Bustami dan Nurlela (2013) akuntansi biaya merupakan bidang akuntansi dimana akuntansi biaya dicatat, diukur, dan di laporkan. Selain itu, akuntansi biaya juga mempelajari harga pokok produk yang dibuat dan di jual ke pasar dan pelanggan. Menurut Mulyadi (2018) akuntansi biaya merupakan suatu proses mencatat, mengklasifikasi, meringkas dan menyajikan biaya untuk pembuatan produk atau jasa, dengan cara tertentu dan menafsirkannya. Proses ini mencatat, menggolongkan, dan menyajikan serta menafsirkan informasi tentang biaya tergantung pada siapa proses tersebut ditujukan. Baru Harahap (2020) mengatakan akuntansi adalah proses pencatatan, penggolongan, dan pengikhtisaran data keuangan hingga pelaporan dan penafsiran. Biaya, di sisi lain, adalah kerugian yang disebabkan oleh penurunan aset dan peningkatan kewajiban selama proses produksi dan diukur dengan satuan keuangan. Oleh karena itu, akuntansi biaya adalah suatu proses pencatatan, penggolongan, dan pelaporan serta penafsiran biaya yang terkait dengan produksi barang dan jasa. Tujuan dari definisi di atas adalah untuk mencatat dan melaporkan biaya yang berkaitan dengan aktivitas produksi perusahaan sehingga dapat digunakan untuk perencanaan dan pengawasan di masa depan dengan tujuan meningkatkan kualitas dan efisiensi biaya perusahaan.

2. Konsep Biaya

Konsep terpenting pada Akuntansi biaya dan Akuntansi manajemen. Konsep biaya dalam akuntansi menyatakan bahwa semua pengeluaran perusahaan yang berkaitan dengan perolehan aset harus dicatat sebagai biaya dalam pembukuan yang dikeluarkan guna menghasilkan barang atau jasa.

a. Biaya

Menurut Agus Purwaji (2016), biaya, yang juga dikenal sebagai "biaya", adalah pengorbanan sumber daya ekonomi yang sudah terjadi dan akan terjadi oleh suatu organisasi dalam proses mendapatkan barang atau jasa. Biaya, juga dikenal sebagai biaya, dapat didefinisikan dalam akuntansi

biaya dalam dua cara. Menurut Mulyadi (2018), dalam definisi luas, biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi dalam satuan uang, yang telah atau mungkin akan dikeluarkan untuk mencapai tujuan tertentu. Dalam definisi sempit, biaya didefinisikan sebagai pengeluaran untuk mendapatkan barang atau jasa yang memiliki manfaat di masa depan atau berguna selama lebih dari satu periode akuntansi.. Empat komponen utama dalam pemahaman biaya :

- 1) Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi.
- 2) Diukur dalam satuan uang.
- 3) Pengeluaran yang sudah terjadi atau berpotensi terjadi.
- 4) Pengorbanan tersebut diarahkan pada tujuan tertentu.

Pengorbanan sumber daya ekonomi dalam bentuk uang yang telah terjadi atau mungkin akan terjadi untuk mendapatkan barang atau jasa yang bermanfaat untuk mencapai tujuan di masa depan dikenal sebagai biaya.

b. Klasifikasi Biaya

Dalam akuntansi biaya, biaya diklasifikasikan dalam berbagai cara. Secara umum, penggolongan biaya dilakukan berdasarkan tujuan yang ingin dicapai, sehingga muncul konsep *different cost for different purposes* atau biaya yang berbeda untuk tujuan yang berbeda. Guna memenuhi kebutuhan manajerial yang berbeda, klasifikasi biaya yang berbeda diperlukan, ini berlaku untuk transaksi yang sama. Menurut Mulyadi (2018) biaya dapat diklasifikasikan sebagai berikut:

- 1) Klasifikasi biaya didasarkan pada jenis barang yang dibayarkan, seperti biaya asuransi, di mana semua biaya yang terkait dengan asuransi disebut sebagai biaya asuransi.
- 2) Klasifikasi biaya didasarkan pada tujuan utama perusahaan yang menghasilkan barang jadi dari bahan mentah, dan ada tiga tujuan utama untuk klasifikasi biaya :

a) Biaya Produksi

Biaya yang diperlukan untuk mengubah bahan baku menjadi produk akhir disebut sebagai biaya produksi. Biaya ini terdiri dari tiga bagian berdasarkan item pengeluarannya::

- (1) Biaya Bahan Baku : Biaya ini merupakan pengeluaran untuk bahan yang langsung digunakan dalam proses produksi dan menjadi bagian dari produk akhir.
 - (2) Biaya Tenaga Kerja Langsung : Biaya yang dikeluarkan untuk tenaga kerja yang langsung terlibat dalam produksi dan dapat diidentifikasi dengan tepat pada produk tertentu. Contohnya adalah upah tenaga kerja langsung yang dihitung berdasarkan jumlah unit yang diproduksi atau jam kerja.
 - (3) Biaya Overhead Pabrik: Biaya produksi selain bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung, termasuk biaya bahan baku tidak langsung, tenaga kerja tidak langsung, dan biaya produksi tidak langsung lainnya, disebut sebagai biaya utama. Biaya overhead pabrik juga dikenal sebagai biaya konversi atau biaya konversi karena membantu proses mengubah bahan baku menjadi produk akhir.
- b) Biaya Pemasaran: Biaya yang digunakan untuk melakukan kegiatan pemasaran produk disebut biaya pemasaran.
 - c) Biaya Administrasi dan Umum: Biaya administrasi dan umum mencakup biaya yang diperlukan untuk mengawasi semua aktivitas yang berkaitan dengan produk yang dibuat dan dipromosikan.

3. METODE PENELITIAN

Penelitian merupakan penelitian kuantitatif, menggunakan data primer berupa observasi, catatan perhitungan keuangan dan wawancara dari informan. Teknik analisis data yang digunakan adalah mengidentifikasi, mengevaluasi dan menghitung biaya produksi pisang crispy “LOKA” yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik menggunakan metode *full costing*.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Peneliti menemukan satu kondisi dari proses adonan sampai dengan sebelum topping prosesnya sama, sehingga dengan demikian perhitungan biaya produksi pisang crispy “LOKA” sebagai berikut :

a. Rincian Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku 40 box pisang per hari untuk 8 topping varian rasa.

Tabel 1. Bahan Baku Pisang Crispy “Loka” Surabaya

Keterangan	Kuantitas	Harga	Total
Pisang	1 Tundun	Rp.75.000 /Tundun	Rp. 75.000
Tepung	3 Kg	Rp. 70.000 /Kg	Rp. 210.000
Total Biaya Bahan Baku			Rp. 285.000

Catatan : Tepung juga merupakan bagian bahan baku karena menjadi pelapis utama dari pisang dan nilainya cukup tinggi dari bahan baku pisang.

b. Rincian Biaya Bahan Pembantu

Air, susu kental dan minyak goreng masuk ke dalam bahan pembantu karena air digunakan untuk membantu membentuk struktur dan tekstur adonan pisang crispy. Minyak goreng digunakan sebagai bahan pembantu karena digunakan untuk menggoreng pisang menjadi crispy. Susu kental nestle digunakan sebagai bahan pembantu karena susu kental manis memberikan rasa manis pada pisang crispy.

Tabel 2. Bahan Pembantu Pisang Crispy “Loka” Surabaya

Keterangan	Kuantitas	Harga	Total
Air(isi ulang)	2,28 liter	Rp. 5.000 / 19 liter	Rp. 600
Susu kental Nestle	297 gram	Rp. 15.000/495g	Rp. 9.000
Minyak Goreng	2,88liter	Rp. 37.000/2liter	Rp. 53.280
Total Bahan Pembantu			Rp. 62.880

Tabel 3. Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan

Keterangan	Kuantitas	Harga	Total
Pisang	1 tundun	Rp.75.000 / tundun	Rp. 75.000
Tepung	3 kg	Rp. 70.000 / Kg	Rp. 210.000
Air(isi ulang)	2,28 liter	Rp. 5.000 / 19 liter	Rp. 600
Susu kental <i>Nestle</i>	297 gram	Rp. 15.000/ 495g	Rp. 9.000
Minyak Goreng	2,88 liter	Rp. 37.000/ 2 liter	Rp. 53.280
Coklat	0,412 kg	Rp. 40.000/ kg	Rp. 16.800
Keju	0,250 kg	Rp. 95.000/ 2 kg	Rp. 11.920
Tiramisu	0,080 kg	Rp. 40.000/ kg	Rp. 3.200
Milo	0,04 kg	Rp. 95.000/ kg	Rp. 3.800
<i>Greentea</i>	0,04 kg	Rp. 40.000/ kg	Rp. 1.600

Gula Palm	0,04 kg	Rp. 40.000/ kg	Rp. 1.600
Karyawan	2 karyawan	Rp.60.000/ hari	Rp. 120.000
Listrik	25 hari	Rp. 160 / kwh	Rp. 4.000
Gas	1 kg gas LPG	Rp. 7.200 / kg	Rp. 7.200
Box	40	Rp. 1.500/ box	Rp. 60.000
Total			Rp. 578.000
Jumlah Produk			40
Total Harga pokok produk per box			Rp. 14.450

Tabel 4. ⁵ Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing

Jenis Biaya	Biaya
Biaya Bahan Baku	Rp. 285.000
Biaya Tenaga Kerja (2 karyawan)	Rp. 120.000
Biaya Overhead Pabrik :	
Biaya Bahan Pembantu	Rp. 62.880
Biaya Gas Lpg	Rp. 7.200
Biaya Listrik	Rp. 4.000
Biaya Depresiasi Peralatan	Rp. 3.072
Biaya Depresiasi Bangunan	Rp. 15.000
Biaya Kemasan Box	Rp. 60.000
Biaya Kemasan Plastik	Rp. 5.200
Total Biaya Produksi	Rp. 562.352
Jumlah box	40
Biaya Produksi Per box	Rp. 14.059

Tabel 5. Biaya topping untuk 40 box pisang

Keterangan	Jumlah box per hari	Harga / gram	Total per unit topping pisang
Coklat	24	Rp 28	Rp 672
Keju	4	Rp 713	Rp 2.850
Tiramisu	4	Rp 200	Rp 800
Milo	2	Rp 950	Rp 1.900
Greentea	2	Rp 400	Rp 800
Gula Palm	2	Rp 400	Rp 800
Mix (coklat & keju)	2	Rp 413	Rp 825

Tabel 6. Total Harga Pokok Produksi Per Box Varian Menurut Metode Full Costing

Varian Rasa	(Full Costing)	(Topping)	Total Harga Pokok Per Box
Coklat	Rp. 14.059	Rp. 667	Rp. 14.726
Keju	Rp. 14.059	Rp. 2.850	Rp. 16.909

Tiramisu	Rp. 14.059	Rp. 800	Rp. 14.859
Milo	Rp. 14.059	Rp. 1.900	Rp. 15.959
<i>Greentea</i>	Rp. 14.059	Rp. 800	Rp. 14.859
Gula Palm	Rp. 14.059	Rp. 800	Rp. 14.859
<i>Mix</i>	Rp. 14.059	Rp. 825	Rp. 14.884
Original	Rp. 14.059	-	Rp. 14.059

Tabel 7. Perbandingan antara Metode *Full Costing* dan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan

Varian Rasa	Harga Pokok Per Box (Menurut Perusahaan)	Harga Pokok Per Box (Metode <i>Full Costing</i>)
Coklat	Rp. 14.450	Rp. 14.726
Keju	Rp. 14.450	Rp. 16.909
Tiramisu	Rp. 14.450	Rp. 14.859
Milo	Rp. 14.450	Rp. 15.959
<i>Greentea</i>	Rp. 14.450	Rp. 14.859
Gula Palm	Rp. 14.450	Rp. 14.859
<i>Mix</i>	Rp. 14.450	Rp. 14.884
Original	Rp. 14.450	Rp. 14.059

Hasil analisis menunjukkan bahwa harga pokok produk berbeda menurut perusahaan dan metode *full costing*. Menurut perusahaan, harga pokok produk lebih murah yaitu Rp. 14.450 per *box* untuk semua varian rasa, karena perusahaan hanya menghitung harga pokok secara menyeluruh tanpa memisahkan perhitungan harga pokok per unit untuk masing-masing varian. Namun, menurut metode *full costing*, harga pokok produk lebih tinggi karena perhitungan yang mencakup biaya depresiasi peralatan, biaya depresiasi bangunan, dan biaya kemasan kantong plastik. Akibatnya, harga pokok per unit tetap sama sampai varian asli yang paling murah sebesar Rp. 14.059. Sementara itu biaya tambahan (*topping*) untuk varian yang lainnya berbeda-beda, varian coklat memiliki biaya tambahan sebesar Rp. 667, varian keju Rp. 2.850, varian tiramisu Rp. 800, varian milo Rp. 1.900, varian *greentea* Rp. 800, varian gula palm Rp. 800 dan varian *mix* Rp. 825. Dengan demikian harga pokok per *box* untuk varian rasa adalah sebagai berikut : varian Coklat sebesar Rp. 14.726, varian keju sebesar Rp. 16.909, varian tiramisu sebesar Rp. 14.859, varian milo sebesar Rp. 15.959, varian *greentea* sebesar Rp. 14.859, varian gula palm sebesar Rp. 14.859 dan varian *mix* sebesar Rp. 14.884.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan pembahasan sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa dalam menetapkan harga pokok per *box*, menurut metode *full costing* memberikan gambaran yang lebih rinci dengan mengalokasikan semua biaya produksi (tetap maupun variabel), serta memisahkan biaya tambahan untuk setiap varian rasanya, sehingga menemukan harga pokok per *box* nya yang berbeda-beda untuk masing-masing varian seperti varian coklat sebesar Rp.14.726, varian keju sebesar Rp. 16.909, varian tiramisu sebesar Rp.14.859, varian milo sebesar Rp.15.959, varian *greentea* sebesar Rp.14.859, varian gula palm sebesar Rp.14.859 dan varian *mix* sebesar Rp. 14.884. Beberapa saran yang dapat dijadikan bahan pertimbangan bagi usaha Pisang Crispy “LOKA” Surabaya adalah (1) Sebaiknya perusahaan membuat adonan tepung dengan jumlah banyak, misalnya kebutuhan sehari dibuat 2 kali adonan. (2) Perusahaan sebaiknya memperbaiki perhitungan harga pokok produksi, dengan menggunakan metode *full costing* karena menghitung seluruh biaya produksi, baik tetap maupun variabel. (3) Dalam menghitung harga pokok produksi, perusahaan juga perlu memisahkan biaya *topping* berdasarkan varian rasa agar perhitungan harga pokok per *box* nya lebih akurat dan diharapkan perusahaan juga menentukan harga jual yang berbeda. Untuk penelitian berikutnya, dapat menggunakan metode *Activity-Based Costing (ABC)* yang memberikan alokasi perhitungan harga pokok produksi yang lebih akurat berdasarkan aktivitas produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Purwaji, dkk. (2016). Akuntansi Biaya (edisi 2). Salemba Empat. Baru Harahap.
(2020). Akuntansi Biaya. Cv Batam Publisher.
- Bastian Bustami dan Nurlela. (2013). Akuntansi Biaya. Mitra Wacana Media.
- Dr.Didin Fatihudin, SE. ,M. S. (2020). Metodologi Penelitian Untuk Ilmu Ekonomi, Manajemen, dan Akuntansi (Edisi Revisi). Zifatama.
- Erni Rosiani Salindeho. (2015). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada UD. The Sweetets Cookie Manado. Jurnal EMBA, Vol.3 No.1, 26–33.
- Firdaus Ahmad Dunia, dkk. (2018). Akuntansi Biaya (Edisi ke5). Salemba Empat.
- Hapsari, D. P., Maulita, D., & Umdiana, N. (2019). Peningkatan Ekonomi Rumah

- Tangga Dengan Pengolahan Pisang. Kaibon Abhinaya : Jurnal Pengabdian Masyarakat , 1(2), 78.
- Kartika, N., & Akbar, A. (2023). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing dan Variable Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Java Bakery. Fair Value: Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Keuangan, 5(8), 3440-3449.
- Maria, T. (2017). Impact of Costing and Cost Analysis Methods on the Result of the Period: Methods Based on Full Cost Theory.
- Mulyadi. (2018). Akuntansi Biaya (5th ed.). Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Pasapan, V., & Pusung, R. J. (2023). Analisis Metode Full Costing dan Variable Costing Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Boba Biji Nangka Pada UMKM Subin Mood Boba. Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi, 11(02), 453-463.
- Prof. Dr. Sugiyono. (2015). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D(cetakan ke-22). Alfabeta.
- Pomantow, L. P., Tinangon, J. J., & Runtu, T. T. (2021). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada Rm. Ayam Goreng Krispy Dahar. Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi, 9(3), 843-852.
- Riwayadi. (2017). Akuntansi Biaya (Edisi 2). Salemba Empat.
- Sri Winarti. (2010). Makanan Fungsional (Ed. 1., Cet. 1).
- Sugito, P. S. H., Azis, M., & Idris, H. (2024). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing. BJRM (Bongaya Journal of Research in Management), 7(2), 48-60.
- Sulusi Prabawati. (2008). Teknologi pengolahan untuk penganekaragaman konsumsi pangan / Penyunting Wisnu Broto, Sulusi Prabawati (Ed. 1).
- Sundari & Bustamam. (2022). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Udang Vaname (Studi Kasus Petambak Gampong Palong Kecamatan Glumpang Baro Kabupaten Pidie). Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi (JIMEKA), 7(2), 243–251.
- Susilo, T., & Nugroho, P. (2018). CALCULATION OF PRODUCTION PRICE ANALYSIS IN

CV PELANGI ADVERTISING.

- Theny, G., Manossoh, H., & Runtu, T. (2021). Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual Pada Usaha Kerupuk Rambak Ayu. Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi, 9(2).
- Tulus-TH, T. (2002). Usaha Kecil Dan Menengah Di Indonesia Beberapa Isu Penting (pertama). Salemba Empat.
- Widya, A. S. (2020). Akuntansi Biaya Panduan Perhitungan Harga Pokok Produk.

Hasil Plagiasi ke 5

ORIGINALITY REPORT

11%	8%	10%	8%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	e-journal.uajy.ac.id Internet Source	3%
2	Submitted to Universitas Putera Batam Student Paper	2%
3	Submitted to Universitas Papua Student Paper	2%
4	Submitted to Universitas Negeri Padang Student Paper	1%
5	Submitted to STIE Perbanas Surabaya Student Paper	1%
6	docplayer.info Internet Source	1%
7	ejournal.uinib.ac.id Internet Source	1%

Exclude quotes On

Exclude matches < 20 words

Exclude bibliography On