

# ANALISA HARGA POKOK PENJUALAN PADA KEDAI KOPI “KOPI SOE” (STUDI KASUS PADA KOPI SOE NGINDEN DAN UK PETRA SURABAYA)

Wina Ariyanti Aryo Nugroho

Email : winanugroho30@gmail.com

Received : August 23<sup>rd</sup> 2021

Revised : Dec 17<sup>th</sup> 2021

Accepted : June 2<sup>nd</sup> 2022

## ABSTRAK

Penelitian ini dimaksudkan agar para pemilik bisnis coffee shop dapat mengetahui bahwa perhitungan harga pokok penjualan yang sebenarnya bukan hanya dilihat dari harga beli bahan baku utama saja, tetapi biaya yang perlu dihitung sebenarnya lebih luas dari itu, dan apa saja unsur biaya yang dapat dikategorikan sebagai harga pokok penjualan. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode pendekatan kualitatif, tujuan menggunakan metode ini adalah untuk menggambarkan bagaimana seharusnya harga satuan pembelian bahan baku dikonversi menjadi harga satuan sesuai komposisi bahan baku yang sebenarnya digunakan untuk memproses produk berupa minuman jenis kopi yang sedang menjadi kegemaran generasi muda tersebut. Metode pengumpulan data menggunakan teknik wawancara, dokumentasi, dan studi pustaka. Analisis data yang disajikan pada penelitian ini bersifat deskriptif. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa harga pokok penjualan yang dihitung berdasarkan aturan standar akuntansi memiliki hasil yang berbeda dengan perhitungan dengan metode sederhana. Hal tersebut menyebabkan biaya penyusutan dari kedua outlet menjadi besar dan menaikkan harga pokok penjualan mereka yang seharusnya lebih rendah dari itu. Sehingga penelitian

Kata kunci : *Coffee Shop, Harga, Penjualan, Biaya, Penyusutan*

## PENDAHULUAN

Harga pokok produksi adalah biaya produksi yang terdapat di dalam setiap unit produk yang dihasilkan oleh suatu usaha. Umumnya biaya produksi terbagi menjadi 3 elemen yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya produksi lainnya . Untuk mengumpulkan rincian biaya produksi, maka perusahaan harus menentukan karakteristik proses produksi yang dihasilkan perusahaan. Terdapat 2 jenis metode untuk menentukan harga pokok produksi, jika dilihat dari keterkaitan pada pola perilaku biaya yaitu dengan metode *full costing* dan metode *variable costing* .

Sistem kalkulasi harga pokok produksi ini pun pada awalnya diterapkan oleh organisasi atau perusahaan berbasis manufaktur, namun seiring dengan berkembangnya zaman, perhitungan harga pokok kini telah diadaptasi oleh sektor bisnis lainnya seperti perusahaan dagang, perusahaan

jasa, dan sektor nirlaba. Karena berdasarkan tujuannya harga pokok produksi adalah keseluruhan biaya yang telah jelas dikeluarkan untuk memperoleh suatu barang yang akan dijual atau harga perolehan dari barang yang akan dijual .

Sementara yang terjadi pada bisnis kecil seperti *Coffee Shop* atau usaha rintisan lain di bidang *Food and Beverages*. Penentuan HPP pada bisnis *Food and Beverages* kerap kali tidak meliputi keseluruhan pengeluaran yang seharusnya terpakai. Berdasarkan keterangan dari pemegang *franchise* selaku pemilik dari bisnis tersebut, penentuan harga pokok produksi pada bisnisnya yaitu Kopi Soe ini ialah berdasarkan total perhitungan persediaan barang awal di hari sebelumnya, ditambah dengan persediaan barang masuk di hari itu, kemudian dikurangi dengan persediaan yang tersisa di hari itu. Laporan tersebut biasanya dilaporkan oleh karyawan outletnya setiap penutupan *shift* harian.

Untuk penggunaan bahan baku sendiri sebenarnya Kopi Soe sebagai merek dagang menggunakan perhitungan sesuai takaran resep yang diberikan pusat. Namun dikarenakan para barista dituntut untuk menyelesaikan pesanan dengan segera agar pelanggan tidak menunggu pesanan mereka selesai terlalu lama, maka terkadang gramasi yang digunakan terdapat selisih antara 0,5 gram - 1 gram. Ada lagi kasus dimana kualitas kopi atau sirup yang dijual oleh Kopi Soe pusat memiliki cita rasa yang kurang kuat atau berbeda sehingga para barista harus menambahkan gramasi agar rasa produk yang dijual mendekati dengan cita rasa biasanya. Hal ini menyebabkan Harga Pokok Penjualan dapat berbeda setiap harinya tergantung dari kualitas bahan yang digunakan oleh para barista.

Maka disini dapat ditarik disimpulkan bahwa *Coffee Shop* ini masih belum dapat menetapkan harga pokok produksi secara pasti, baik penentuan yang menggunakan metode *full costing* ataupun dengan metode *variable costing*. Tapi yang diterapkan justru sebaliknya, *Coffee Shop* ini masih menentukan harga pokok produksi mereka secara arbitrer dikarenakan adanya kualitas rasa yang harus dijaga. Sehingga peneliti melihat perlu adanya sebuah penelitian terkait dengan hal tersebut, khususnya untuk menentukan HPP dari produk mereka dengan metode *full costing* karena penulis ingin mengetahui hasil dari keseluruhan biaya yang dikeluarkan oleh *Coffee Shop* tersebut.

Perumusan masalah dalam penelitian ini adalah : Bagaimanakah perhitungan harga pokok penjualan pada kedai Kopi Soe UK Petra dan kedai Kopi Soe Nginden Surabaya? Hal tersebut dalam rangka untuk memberikan masukan dan mengedukasi perbedaan perhitungan harga pokok penjualan yang sudah mencakup keseluruhan biaya-biaya, sehingga dapat memberikan pengetahuan serta manfaat bagi pemilik usaha agar dapat

mengkalkulasi harga pokok dengan lebih detail dan sebagai acuan pengambilan keputusan untuk menentukan langkah bisnis kedepannya.

## TINJAUAN PUSTAKA

### Pengertian Akuntansi Biaya

Secara teori akuntansi biaya adalah bagian dari akuntansi keuangan dan akuntansi manajemen. Namun dalam akuntansi biaya terdapat cara penyajian yang detail mengenai suatu barang atau jasa yang dihasilkan, yang nantinya dapat digunakan oleh pihak manajemen sebagai alat pengendali operasional perusahaan dan merencanakan langkah perusahaan kedepannya.

Akuntansi biaya merupakan salah satu bagian khusus akuntansi yang menjurus pada penentuan dan pengendalian biaya adalah pengertian dari akuntansi biaya. Sehingga akuntansi biaya adalah ilmu yang menekankan pada cara suatu organisasi atau perusahaan untuk menentukan sekaligus mengendalikan pengeluaran atau yang dalam bahasa akuntansi disebut biaya. Hal tersebut juga termasuk merinci keseluruhan pengeluaran sampai mengelompokkannya kedalam kategori biaya-biaya yang seharusnya.

Menurut pendapat Bustami dan Nurlela (2010:4) , dalam bidang ilmu akuntansi terdapat salah satu bidang ilmu yang mempelajari tentang bagaimana cara pencatatan, pengukuran, dan cara prnyajian informasi terkait dengan biaya yang telah terpakai itulah yang disebut sebagai akuntansi biaya. Selain itu akuntansi biaya juga membahas tentang cara menentukan harga pokok suatu produk yang diproduksi dan dijual kepada konsumen atau untuk persediaan produk yang akan dijual.

Menghitung harga pokok produksi secara wajar atas penetapan harga. Jika biaya produksi meningkat, maka harga jual juga akan naik, demikian pula sebaliknya. Dengan ditetapkannya harga pokok ini, maka

diharapkan dapat diperoleh nilai yang wajar atas harga pokok produksi tersebut. Pengendalian biaya yang mempunyai tujuan agar perusahaan dapat mengontrol biaya dari yang sifatnya paling *liquid*.

Akuntansi biaya dapat saja digunakan oleh para direksi atau manajemen sebagai acuan saat hendak mengambil sebuah keputusan. Dengan adanya akuntansi biaya, maka manajemen dapat menentukan keputusan berdasarkan data yang dapat dipertanggung jawabkan secara nyata dalam bentuk tertulis ataupun teoritis, bukan hanya berdasarkan perkiraan dari mereka atau nalar logika belaka..

Menurut Mulyadi (2007:7) akuntansi biaya memiliki fungsi untuk mengukur pengorbanan dari nilai yang masuk dalam jumlah tertentu yang nantinya dapat memberikan informasi yang berguna bagi pihak manajemen. Salah satu manfaat dari akuntansi biaya adalah sebagai alat ukur apakah kegiatan tersebut selama ini menguntungkan bagi perusahaan atau bisa juga untuk menghitung berapakah sisa hasil usaha yang diperoleh dari kegiatan tersebut.sendirinya akan menyertai pula.

### **Pengertian Biaya**

Biaya adalah salah satu bagian yang paling penting jika sedang membahas harga pokok produksi. Hal ini karena jika suatu bisnis ingin mendapatkan keuntungan sesuai dengan yang diinginkan, maka biaya apa saja yang akan dikeluarkan harus sudah ditentukan oleh pengelola atau pemilik dari bisnis tersebut.

Sesuai dengan pendapat Carter (2009:11) yang dimaksud dengan biaya adalah penukaran suatu nilai, pengeluaran, atau mengorbankan sesuatu yang dilakukan untuk mendapatkan suatu manfaat. Di dalam akuntansi keuangan, pengeluaran atau pengorbanan yang tercatat sesuai tanggal transaksi atau sesuai kejadiannya dapat dilihat dari mutasi atas kas atau aset lainnya.

Biaya adalah mengorbankan sumber ekonomi yang dapat dihitung dalam satuan uang, yang telah terjadi maupun yang kemungkinan akan terjadi di waktu tertentu untuk tujuan tertentu. Atau mengorbankan suatu sumber ekonomi yang digunakan untuk tujuan memperoleh kekayaan atau aktiva.

Menurut pendapat Daljono (2011:13) , pengorbanan sumber ekonomi adalah biaya, yang dapat diukur dalam bentuk satuan uang dan nantinya digunakan untuk memperoleh barang atau jasa yang diprediksi dapat memberikan manfaat atau keuntungan pada masa kini atau dilain waktu.

### **Jenis-Jenis Biaya**

Berdasarkan definisi dari beberapa ahli bidang keilmuan akuntansi tersebut dapat dijelaskan bahwa biaya terbagi menjadi beberapa kategori:

1. Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan produksi namun diluar dari kelompok dua jenis biaya sebelumnya.
2. Biaya pemasaran, yaitu biaya yang ditujukan untuk meningkatkan penjualan produk jadi dalam bentuk strategi, iklan, dan cara pemasaran lainnya sampai dengan menghimpun aset piutang menjadi kas.
3. Biaya administrasi dan umum, yaitu keseluruhan biaya yang memiliki hubungan dengan fungsi administrasi dan umum seperti iuran-iuran, biaya utilitas umum, dan lain sebagainya. Semua biaya yang terpakai selama pelaksanaan fungsi keuangan merupakan biaya keuangan, seperti: biaya bunga bank.

### **Pengertian Harga Pokok Produksi**

Harga pokok produksi melingkupi biaya atas penggunaan bahan baku untuk produksi, biaya produksi yang bersifat langsung, biaya

upah langsung karyawan, dan biaya produksi yang sifatnya tidak langsung, dan kumpulan dari semua biaya yang digunakan untuk membuat suatu barang yang meliputi biaya-biaya diatas akan berhubungan langsung dengan proses produksi. Hal ini bertujuan agar perusahaan tersebut dapat mengkalkulasi harga pokok produksi serta menganalisa kembali apakah harga jual yang selama ini telah diputuskan benar atau salah dapat memberikan timbal balik sesuai yang diinginkan atau justru akan memberikan dampak negatif bagi keuangan perusahaan.

Proses perhitungan biaya produksi paling sederhana adalah dengan cara menggabung antara biaya atas pemakaian bahan baku produksi, upah untuk tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* produksi. Sederhananya adalah dengan formula sebagai berikut.

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

Keterangan:

BBB : Biaya Bahan Baku  
 BTKL : Biaya Tenaga Kerja Langsung  
 BOP : Biaya Overhead Pabrik

Berikut dijelaskan pengertian dari rincian tersebut diatas.

- a. Biaya Bahan Baku  
 Biaya dari bahan dasar, termasuk juga biaya lain untuk keperluan belanja, penyimpanan, dan biaya perolehan lainnya.
- b. Biaya Tenaga Kerja Langsung  
 Biaya tenaga kerja adalah kompensasi yang dibebankan atas tenaga yang dihasilkan oleh individu tersebut.
- c. Biaya Overhead Pabrik  
 Merupakan biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan produksi namun diluar dari kelompok dua jenis biaya sebelumnya.

Selain ketiga biaya yang disebutkan diatas, ada lagi biaya-biaya yang harus diperhatikan dalam memperhitungkan Harga Pokok Penjualan seperti biaya :

1. Biaya Pemasaran
2. Biaya Bahan Penolong
3. Biaya Perbaikan dan Pemeliharaan
4. Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung
5. Biaya Yang Timbul Akibat Penilaian Aktiva Tetap (Biaya Penyusutan)
6. Biaya Yang Timbul Karena Berlalunya Waktu

### Metode Pengumpulan Biaya Produksi

Menurut Mulyadi (2015:17) ada dua jenis cara dalam mengumpulkan biaya produksi, antara lain :

1. Metode harga pokok proses  
 Metode harga pokok proses adalah metode untuk menentukan harga pokok produksi yang mana harga pokok produksi dikalkulasi dengan cara membagi total dari harga pokok yang dibebankan dengan total produk yang dihasilkan tersebut pada suatu periode tertentu dan dalam jangka waktu tertentu. Perusahaan yang menggunakan pendekatan dengan metode harga pokok proses ini, maka perusahaan tersebut dalam menjalankan proses produksinya yang dilakukan secara masa dan kontinyu.
2. Metode harga pokok pesanan  
 Metode harga pokok pesanan adalah cara untuk menentukan harga pokok produksi yang mana harga pokok produksi tersebut dikumpulkan terlebih dahulu yang dapat dipisahkan jenisnya. Perusahaan yang menggunakan pendekatan metode harga pokok pesanan secara otomatis kegiatan produksinya tergantung dengan pesanan yang diterima.

Metode penentuan harga jual berdasarkan biaya

Dalam hal ini penulis memilih menggunakan metode *Cost Plus Pricing* karena kedepannya harga jual produk harus dapat menutupi seluruh biaya yang dikeluarkan bankan memberikan timbal balik positif. Menurut pendapat Sugiri (2009) , keseluruhan pengeluaran baik itu berupa biaya produksi maupun biaya non produksi, itulah yang dimaksud sebagai total *cost*. Pengertian '*mark up*' sendiri menurut metode *full cost* adalah penetapan laba yang di ekspektasi oleh perusahaan.

### **Penentuan Harga Pokok Produksi**

Mulyadi (2015:17) menjelaskan bahwa metode penetapan cost produksi adalah cara mengkalkulasi unsur-unsur biaya kedalam cost produksi. Dalam pengkalkulasian unsur-unsur biaya kedalam cost produksi, terdapat 2 macam cara pendekatan:

#### **1. Full Costing**

Biaya yang diperhitungkan jika menggunakan pendekatan metode full costing yaitu biaya pemakaian bahan dasar produksi, upah/gaji tenaga kerja, biaya overhead baik yang bersifat tetap ataupun variabel, ditambah lagi dengan biaya non-produksi seperti biaya untuk kegiatan pemasaran produk dan biaya administrasi dan umum.

### **Penentuan Harga Pokok Penjualan**

Harga pokok penjualan secara umum memiliki arti jumlah pengeluaran beban yang dikeluarkan secara langsung ataupun secara tidak langsung yang digunakan untuk memproduksi suatu produk atau jasa.

Menurut Zinia Th. A. Sumilat (2013 : 456) berpendapat bahwa harga pokok penjualan (HPP) adalah salah satu komponen dari laporan laba rugi, yang menjadi perhatian manajemen perusahaan dalam mengendalikan operasional perusahaan. Dalam hal penentuannya, manajemen mengatur harga penjualan berdasarkan dari harga pokok produksi yang diperoleh kemudian ditambahkan dengan biaya-biaya lainnya terkait dengan penjualan.

Menurut pendapat Wiratna (2016 : 75) terdapat beberapa cara dalam menentukan harga, yaitu:

1. Metode penetapan harga jual berdasarkan harga pesaing/kompetitor.
2. Penetapan harga berdasarkan permintaan.
3. Metode penentuan harga jual berdasarkan biaya :
  - a. Mark up pricing metod
  - b. Cost plus pricing method
  - c. Penetapan harga BEP (*Break Even Point*)

### **Penelitian Terdahulu**

1. Penelitian dilakukan oleh Bellinda Macpal, Jenny Morasa, Victorina Tirayoh pada tahun 2014 dengan judul "Perhitungan Harga Pokok Penjualan Barang Produksi Pada Jepara Meubel Di Kota Bitung." Berdasarkan hasil penelitian tersebut diketahui harga pokok penjualan yang dihitung oleh Jepara Meubel masih belum efektif, hal tersebut karena masih ada biaya non produksi yang tidak di masukkan kedalam perhitungan harga pokok penjualan oleh perusahaan
2. Penelitian dilakukan oleh Indria Widyastuti dan Dewi Mita di tahun 2018 dengan judul "Akuntansi Perhitungan Harga Pokok Penjualan Dengan Metode Pesanan Untuk Menentukan Harga Jual". Hasil penelitian tersebut menyatakan perhitungan biaya bahan baku langsung yang digunakan untuk memproduksi setiap pesanan sangatlah penting untuk mengetahui harga bahan baku dan jumlah yang terpakai untuk proses produksi per 1000 pcs dengan nilai tukar rupiah yang update terhadap dollar dan dengan pencatatan persediaan bahan baku yang akurat. Sedangkan bahan penolong dimasukkan dalam perhitungan biaya bahan baku langsung yang seharusnya masuk dalam biaya overhead sesungguhnya.

3. Penelitian dilakukan oleh Mulyati Akib, Tuti Dharmawati, M. Fadil Nazar Pasuay pada tahun 2020 dengan judul “Analisis Penentuan Harga Pokok Penjualan Berdasarkan Metode Full Costing Rumah Makan Bebek Goyang Sulawesi (BEGOS) Kendari”. Hasil dari penelitian tersebut diketahui bahwa perhitungan harga pokok penjualan bebek yang berdasarkan perhitungan dari perusahaan adalah Rp 4.041.130 untuk memasak 300 porsi bebek, sedangkan jika dihitung menggunakan metode *full costing* diperoleh biaya sebesar Rp 4.048.379 untuk memasak bebek dengan porsi yang sama, sehingga harga pokok penjualan bebek per porsi dengan menggunakan metode *full costing* sebesar Rp13.494, dan harga pokok bebek per porsi dengan menggunakan metode perusahaan yaitu sebesar 13.443 yang mana terjadi undercost Rp51 per porsi.

## **METODE PENELITIAN**

### **Definisi Operasional**

1. Harga Pokok Penjualan yang dimaksud dalam penelitian ini adalah biaya-biaya yang termasuk dalam kelompok biaya produksi dan biaya non produksi yang dikeluarkan secara langsung maupun tidak langsung untuk menghasilkan suatu produk dan sebagai penentu harga jual. Dalam menentukan harga jual, terdapat 3 (tiga) metode yang bisa digunakan yaitu:
  - Penetapan harga jual berdasarkan pesaing/kompetitor
  - Penetapan harga jual berdasarkan permintaan
  - Penetapan harga jual berdasarkan biaya (Metode mark up pricing, Metode cost plus pricing, dan metode BEP (Break Even Point))
2. Biaya Produksi biasanya diartikan sebagai penggabungan dari 3 (tiga) elemen biaya, yaitu:

- a. Biaya Bahan Baku
- b. Biaya Tenaga Kerja Langsung
- c. Biaya Overhead Produksi

3. Biaya non Produksi merupakan biaya yang tidak dikeluarkan untuk proses produksi tetapi masih memiliki peranan dalam kegiatan operasional perusahaan.

### **Sumber Pengumpulan Data**

#### 1. Data Primer

Dalam hal ini peneliti menggunakan data primer yang berasal dari tim manajemen pengelola Kopisoe UK Petra dan Kopisoe Nginden yaitu mbak Linda Wahyu Ningtyas selaku admin back office dalam bentuk rincian bahan baku, rincian beban dan biaya pengeluaran outlet dalam bentuk data-data softcopy dan laporan keuangan.

#### 2. Data Sekunder

Peneliti juga menggunakan data sekunder dalam penelitian ini yang berasal dari buku dan artikel-artikel yang berhubungan dengan penelitian ini.

### **Populasi Dan Sampel**

Populasi dalam penelitian ini adalah mereka yang terlibat langsung dalam proses operasional di outlet Kopi Soe Nginden dan Kopi Soe UK Petra. Total dalam penelitian ini terdapat 7 populasi yang semuanya meliputi karyawan dan pemilik dari kedua outlet tersebut. Dari 7 populasi kemudian diambil 4 sampel yang diantaranya adalah Ibu Milka Yustanika selaku pemilik dari kedua outlet, Satrio Abdi Pangestu selaku leader dari outlet Kopi Soe UK Petra, Natalia Diah selaku leader dari Kopi Soe Nginden, dan Linda Wahyu Ningtyas selaku admin back office. Keempat orang ini menjalani proses wawancara bersama penulis dan membantu penulis dalam mengumpulkan data-data lainnya yang diperlukan.

### **HASIL**

Kopi Soe Nginden dan Kopi Soe UK Petra selama ini masih

menggunakan metode yang sederhana dalam menentukan harga pokok penjualan mereka. Kedua outlet tersebut menentukan harga pokok penjualan dengan menghitung berapa jumlah stock bahan baku di awal bulan ditambahkan dengan total pembelian bahan baku selama satu bulan dan dikurangi dengan total stock akhir yang tersisa di akhir bulan. Kemudian hasil tersebut dikali dengan harga perolehan bahan baku yang terpakai sesuai dengan satuan yang ditetapkan dalam laporan stock masing-masing outlet.

Berdasarkan keterangan diatas didapatkan data biaya bahan baku yang dikeluarkan oleh kedua outlet dalam sehari untuk kegiatan operasional adalah sebesar Rp. 11.864.420,-

Menurut teori, perhitungan yang dilakukan oleh kedua outlet tersebut untuk menentukan harga pokok penjualan masih kurang tepat. Karena biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead produksi tidak disertakan menjadi dasar perhitungan harga pokok produksi. Berdasarkan laporan dari kedua outlet selama ini biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead dimasukkan kedalam biaya administrasi dan biaya operasional lainnya. Sehingga menurut uraian tersebut, maka perbaikan yang penulis sarankan adalah sebagai berikut:

Biaya produksi outlet Kopi Soe Nginden

**BBB + BOP + BTKL**

Diketahui

BBB = Rp. 5.806.770,-

BOP = Rp. 2.057.400,-

BTKL = Rp. 3.900.000,-

Jumlah = Rp. 11.764.170,-

Biaya produksi outlet Kopi Soe UK Petra

**BBB + BOP + BTKL**

Diketahui

BBB = Rp. 6.057.540,-

BOP = Rp. 2.078.225,-

BTKL = Rp. 3.900.000,-

Jumlah = Rp. 12.035.765,-

Catatan:

1) Rincian Biaya Tenaga Kerja Langsung yang diperhitungkan:

= Jumlah karyawan operasional x (Jumlah hari masuk x (Upah Pokok harian + Uang makan & transport))

= 3 x (20 x (Rp.50.000,- + Rp. 15.000,-))

= 3 x Rp.1.300.000,-

= Rp. 3.900.000,-

2) Rincian Biaya overhead produksi yang diperhitungkan:

Rincian Bahan Baku Tidak Langsung Kopi Soe Nginden

a) Gula Sachet Rp. 12.000,-

b) Isolasi Rp. 2.700,-

c) Tissue Rp. 8.000,-

Biaya Air PAM Rp. 40.000,-

Biaya Angkut Rp. 70.000,-

Biaya Listrik Rp. 700.000,-

Biaya Perawatan Rp. 23.000,-

Biaya Penyusutan Rp. 1.200.000,-

Jumlah Rp. 2.055.700,-

3) Rincian Bahan Baku Tidak Langsung Kopi Soe UK Petra

a) Gula Sachet Rp. 12.025,-

b) Isolasi Rp. 6.200,-

c) Tissue Rp. 10.000,-

Biaya Air PAM Rp. 53.000,-

Biaya Angkut Rp.70.000,-

Biaya Listrik Rp.700.000,-

Biaya Perawatan Rp.23.000,-

Biaya Penyusutan Rp.1.200.000,-

Jumlah Rp. 2.074.225,-

## Data Pemakaian Bahan pada *outlet* Kopi Soe Nginden

### Data Pemakaian Bahan *Outlet* KopiSoe Nginden

No	Bahan Baku	Satuan Unit	Stock 1 November 2020	Pembelian	Pemakaian + Retur	Stock 30 November 2020	Harga per item (Rp)	Nilai Pemakaian Total (Rp)
1	<i>Coffee Beans</i>	kg	10	5	12	3	185.000	2.220.000
2	Gula Aren	kg	5	15	15	5	20.000	300.000
3	Susu Full Cream	liter	8	48	36	20	14.080	506.880
4	Sirup Rum	botol	3	12	10	5	130.000	1.300.000
5	Cup Plastik 12 oz	pcs	50	2000	1500	550	500	750.000
6	<i>Paper cup + tutup</i>	pcs	10	150	100	60	700	70.000
7	Bubuk coklat	kg	0,25	3	2	1,25	200.000	400.000
8	Bubuk matcha	kg	0,5	2	1	1,5	260.000	260.000
<b>Total</b>								<b>5.806.880</b>

(Sumber: laporan *stock* Kopi Soe Nginden November 2020)

## Data Pemakaian Bahan pada *outlet* Kopi Soe UK Petra

### Data Pemakaian Bahan *Outlet* KopiSoe UK Petra

No	Bahan Baku	Satuan Unit	Stock 1 November 2020	Pembelian	Pemakaian + Retur	Stock 30 November 2020	Harga per item (Rp)	Nilai Pemakaian Total (Rp)
1	<i>Coffee Beans</i>	kg	5	10	11,5	3,5	185.000	2.127.500
2	Gula Aren	kg	9	15	13	11	20.000	260.000
3	Susu Full Cream	liter	12	48	38	22	14.080	535.040
4	Sirup Rum	botol	2	12	11	3	130.000	1.430.000
5	Cup Plastik 12 oz	pcs	158	2000	1500	658	500	750.000
6	<i>Paper cup + tutup</i>	pcs	13	100	50	63	700	35.000
7	Bubuk coklat	kg	0,5	3	2	1,5	200.000	400.000
8	Bubuk matcha	kg	0,5	2	2	0,5	260.000	520.000
<b>Total</b>								<b>6.057.540</b>

(Sumber: laporan *stock* Kopi Soe UK Petra November 2020)

### Biaya Bahan Baku *Outlet* KopiSoe Nginden

No	Bahan Baku	Jumlah	Harga per Item (Rp)	Total Harga (Rp)
1	<i>Coffee Beans</i>	12 kg	185.000/kg	2.220.000
2	Gula Aren Murni	15 kg	20.000/kg	300.000
3	Susu Full Cream	36 lt	14.080/lt	506.880
4	Sirup Rum	10 botol (900 ml/btl)	130.000/botol	1.300.000
5	Cup Plastik 12 oz	30 slop (50 pcs/slop)	500/pcs	750.000
6	<i>Paper cup</i> + Tutup	4 slop (25 pcs/slop)	700/pcs	70.000
7	Bubuk Coklat	2 kg	200/gr	400.000
8	Bubuk Matcha	1 kg	260/gr	260.000
Total				5.806.880

(Sumber: data diolah)

### Biaya Bahan Baku *Outlet* KopiSoe UK Petra

No	Bahan Baku	Jumlah	Harga per Item (Rp)	Total Harga (Rp)
1	<i>Coffee Beans</i>	11,5 kg	185.000/kg	2.127.500
2	Gula Aren Murni	13 kg	20.000/kg	260.000
3	Susu Full Cream	38 lt	14.080/lt	535.040
4	Sirup Rum	11 botol (900 ml/btl)	130.000/botol	1.430.000
5	Cup Plastik 12 oz	30 slop (50 pcs/slop)	500/pcs	750.000
6	<i>Paper cup</i> + Tutup	2 slop (25 pcs/slop)	700/pcs	35.000
7	Bubuk Coklat	2 kg	200/gr	400.000
8	Bubuk Matcha	2 kg	260/gr	520.000
Total				6.057.540

(Sumber: data diolah)

### Biaya Tenaga Kerja Langsung *Leader*

Elemen Biaya	Jumlah (Rp)
Gaji Pokok	Rp. 1.300.000
Tunjangan Makan & Transport	Rp. 390.000
Tunjangan Jabatan (Khusus <i>Leader</i> )	Rp. 500.000
Total	Rp. 2.190.000

(Sumber: Data rincian biaya PT.MIB)

### Biaya Tenaga Kerja Langsung *Crew*

Elemen Biaya	Jumlah (Rp)
Gaji Pokok	Rp. 1.300.000
Tunjangan Makan & Transport	Rp. 390.000
Total	Rp. 1.690.000

(Sumber: Data rincian biaya PT.MIB)

### Data Gaji *Outlet Crew* Nginden dan *Outlet Crew* UK Petra

Data Kopi Soe Nginden							
November 2020							
Nama	Jabatan	Jumlah Hari Masuk	Upah	Bonus	Reward	Tunjangan Jabatan	Total
Fitri	Operasional Leader	15	975.000	-	-	500.000	1.475.000
Ferry	Outlet Leader	26	1.690.000	-	100.000	500.000	2.290.000
Lia	Barista	25	1.625.000	-	100.000	-	1.725.000
Data Kopi Soe UK Petra							
November 2020							
Nama	Jabatan	Jumlah Hari Masuk	Upah	Bonus	Reward	Tunjangan Jabatan	Total
Fitri	Operasional Leader	11	715.000	-	-	500.000	1.215.000
Satrio	Outlet Leader	26	1.690.000	-	100.000	500.000	2.290.000
Adel	Barista	25	1.625.000	-	100.000	-	1.725.000

(Sumber : Laporan gaji *outlet* Kopi Soe Nginden dan *outlet* Kopi Soe UK Petra)

### Biaya *Non* Produksi

	Kopi Soe Nginden	Kopi Soe UK Petra
Biaya Adm Manajemen	Rp. 600.000,-	Rp. 600.000,-
Biaya Angkut	Rp. 140.250,-	Rp. 140.250,-
Biaya Bonus dan <i>Reward</i>	Rp. 200.000,-	Rp. 200.000,-
Biaya Promosi dan Pemasaran	Rp. 0,-	Rp. 0,-
Biaya Royalti	Rp. 1.000.000,-	Rp. 1.000.000,-
Total	Rp. 1.940.250,-	Rp. 1.940.250,-

(Sumber : Data rincian biaya PT.MIB)

### Rincian Harga Pokok Penjualan

<b>Rincian Harga Pokok Penjualan <i>Outlet</i> Kopi Soe PT.MIB</b>	
Biaya Bahan Baku Total	Rp. 11.864.420,-
<i>Biaya Overhead</i> Produksi	
Biaya Bahan Penolong	Rp. 180.325,-
Biaya Listrik	Rp. 1.341.095,-
Biaya PAM	Rp. 93.000,-
Biaya Pemeliharaan Mesin dan Peralatan	Rp. 46.000,-
Biaya Penyusutan	Rp. 2.400.000,-
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 10.320.000,-
<i>Biaya Non</i> Produksi	
Biaya Adm Manajemen	Rp. 1.200.000,-
Biaya Angkut	Rp. 280.500,-
Biaya Bonus dan <i>Reward</i>	Rp. 400.000,-
Biaya <i>Royalty</i>	Rp. 2.000.000,-
<b>Total Harga Pokok Produksi</b>	<b>Rp. 30.125.340,-</b>

(Sumber: Data rincian Harga Pokok Penjualan PT.MIB)

## Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Penjualan

<b>Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Penjualan</b>				
	<b>Menurut PT.MIB</b>		<b>Menurut Aturan Standar Akuntansi</b>	
Bahan Baku				
Persediaan Bahan Baku Awal	Rp	4.516.700	Rp	4.516.700
Pembelian Bahan Baku	Rp	12.261.680	Rp	12.261.680
Persediaan Bahan Baku Akhir	Rp	4.913.960	Rp	4.913.960
<b>Total Biaya Bahan Baku</b>	Rp	11.864.420	Rp	11.864.420
Biaya Bahan Penolong	Rp	180.325	Rp	180.325
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp	10.320.000	Rp	10.320.000
Biaya <i>Overhead</i> Produksi				
Biaya Listik	Rp	1.341.095	Rp	1.341.095
Biaya PAM	Rp	93.000	Rp	93.000
Biaya Pemeliharaan Mesin dan Peralatan	Rp	46.000	Rp	46.000
Biaya Penyusutan Mesin dan Peralatan	Rp	2.400.000	Rp	1.200.000
<b>Total Biaya <i>Overhead</i> Produksi</b>	Rp	3.880.095	Rp	2.680.095
Biaya <i>Non</i> Produksi				
Biaya Adm Manajemen	Rp	1.200.000	Rp	1.200.000
Biaya Angkut	Rp	280.500	Rp	280.500
Biaya Bonus dan <i>Reward</i>	Rp	400.000	Rp	400.000
Biaya <i>Royalti</i>	Rp	2.000.000	Rp	2.000.000
<b>Total Biaya <i>Non</i> Produksi</b>	Rp	3.880.500		3.880.500
<b>Harga Pokok Penjualan</b>	<b>Rp</b>	<b>30.125.340</b>	<b>Rp</b>	<b>28.925.340</b>

(Sumber: Data diolah)

Setelah membandingkan perhitungan harga pokok penjualan yang selama ini dikerjakan oleh PT.MIB selaku pengelola dari kedua outlet Kopi Soe tersebut (Kopi Soe Nginden dan Kopi Soe UK Petra) dengan perhitungan harga pokok yang sesuai dengan aturan perpajakan Pasal 11A Undang-undang

PPh sehingga diketahui total persediaan bahan baku yang diterakpan dalam kedua tabel diatas adalah sama yaitu sebesar Rp. 11.864.420,-. Kemudian biaya bahan penolong sebesar Rp. 180.325,-. Biaya tenaga kerja langsung yaitu sebesar Rp. 10.320.000,-. Total biaya overhead produksi milik PT.MIB sebesar Rp. 3.880.095,- dan biaya

*overhead* produksi setelah penyesuaian menurut aturan perpajakan Pasal 11A Undang-undang PPh sebesar Rp. 2.680.095,-. Dam total biaya produksi sebesar Rp. 3.880.500,-. Berdasarkan dari perincian tersebut didapatkan 2 jumlah harga pokok penjualan yang berbeda, yakni milik PT.MIB sebesar Rp. 30.125.340,- dan berdasarkan aturan standar akuntansi sebesar Rp. 28.925.340,-. Perbedaan jumlah pada biaya overhead produksi dikarenakan perbedaan pada nominal penyusutan mesin dari Rp. 2.400.000,- menjadi Rp. 1.200.000,-. Hal tersebut dikarenakan PT.MIB sebagai pengelola hanya menyusutkan mesin mereka selama 4 tahun saja padahal secara aturan perpajakan Pasal 11A Undang-undang PPh, seluruh mesin yang dimiliki oleh kedua outlet yang dikelola oleh PT.MIB tersebut dapat disusutkan selama 8 tahun karena termasuk kedalam golongan 2 pada daftar kelompok harta dengan masa manfaat 8 tahun dan tarif penyusutan saldo menurun sebesar 25% atau dengan tarif penyusutan garis lurus sebesar 12,5%.

## **PENUTUP**

### **Kesimpulan**

Sesuai analisa yang dilakukan oleh peneliti mengenai perhitungan harga pokok penjualan pada outlet Kopi Soe UK Petra dan outlet Kopi Soe Nginden, terdapat perbedaan antara cara perhitungan yang selama ini diterapkan oleh perusahaan dengan aturan Standar Akuntansi Keuangan. Perusahaan pengelola awalnya hanya menghitung harga pokok penjualan dengan menggunakan metode sederhana berdasarkan keputusan mereka sendiri yaitu dengan menjumlahkan biaya bahan baku saja sebagai kelompok harga pokok penjualan mereka. Berdasarkan hasil perbandingan perhitungan harga pokok produksi menggunakan cara perhitungan sederhana milik PT.

Pada metode perhitungan harga pokok penjualan yang selama ini diterapkan oleh PT.MIB tidak memperhitungkan secara detail seluruh

biaya yang seharusnya masuk kedalam kelompok harga pokok produksi seperti biaya reward dan biaya royalty.

### **Saran**

Menurunkan biaya depresiasi mesin dengan cara menaikkan masa depresiasi peralatan dari 4 tahun menjadi 8 tahun. Dengan cara tersebut kedua outlet dapat menghemat biaya sebesar Rp. 600.000,- setiap bulannya.

## **DAFTAR PUSTAKA**

### **Buku**

- Ahmad & Wasilah. 2009, " Akuntansi Biaya", Salemba Empat : Jakarta
- Bustami, Bastian dan Nurlela. 2010. Akuntansi Biaya. Edisi kedua. Jakarta: Mitra Wacana Media
- Carter K, William. , 2009, Akuntansi Biaya, Jilid I edisi ke empat belas, Jakarta: Salemba Empat
- Daljono. 2011. Akuntansi Biaya Penentuan Harga Pokok dan Pengendalian. Edisi ketiga, Badan Penerbit Universitas Diponegoro, Semarang.
- Indriantoro, Nur., Bambang Supomo, 2009. Metodologi Penelitian Bisnis untuk Akuntansi dan Manajemen, Edisi Pertama. Yogyakarta : BPFE Yogyakarta.
- \_\_\_\_\_. 2010, Metode Penelitian Bisnis, Edisi Pertama, Cetakan keempat, Penerbit BPFE, Yogyakarta.
- \_\_\_\_\_. 2011. Metode Penelitian Bisnis. Yogyakarta: BPFE.
- Kotler, Philip & Garry Armstrong. 2010. Prinsip-Prinsip Pemasaran, Jilid 1 dan 2 Edisi Kedua Belas. Jakarta : Erlangga
- \_\_\_\_\_.2012. Prinsip-prinsip Pemasaran. Jakarta: Erlangga

- Mulyadi. 2007. Akuntansi Biaya. Penerbit Aditya Media. Yogyakarta.
- \_\_\_\_\_. 2009. Akuntansi Biaya. Penerbit Aditya Media. Yogyakarta.
- \_\_\_\_\_. 2010. Akuntansi Biaya. Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN
- \_\_\_\_\_. 2012. Akuntansi Biaya. Edisi ke-5. Cetakan Kesebelas. Yogyakarta: STIM
- \_\_\_\_\_. 2015. Akuntansi Biaya. Yogyakarta : Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN
- Nasution. 2004. Manajemen Mutu Terpadu: Total Quality Management. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Prawirosentono, Suyadi. 2002. Manajemen Operasi, Analisis dan Studi Kasus. Jakarta: Bumi Aksara.
- Slamet Sugiri. 2009. Akuntansi Pengantar 2. Yogyakarta : UPP STIM YKPN
- Sugiyono. 2010. Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta
- Sujarweni, V. Wiratna. 2016. Pengantar Akuntansi. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Supriyono. 2011. Akuntansi Biaya Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok, Buku 1 Edisi 2. Yogyakarta: BPF.
- Tjiptono, Fandy. 2012. Strategi Pemasaran. Yogyakarta: Andi.
- Jurnal**
- Akib, Mulyati; Dharmawati, Tuti; dan Pasuay, Muhammad Fadli Nazar. 2020. Analisis Penentuan Harga Pokok Penjualan Berdasarkan Metode Full Costing Rumah Makan Bebek Goyang Sulawesi (BEGOS) Kendari. JAK (Jurnal Akuntansi dan Keuangan), vol.5, no.2, 1-19.
- Macpal, Bellinda; Morasa, Jenny; dan Tirayoh, Victorina. 2014. Analisis Perhitungan Harga Pokok Penjualan Barang Produksi Pada Jepara Meubel Di Kota Bitung. Jurnal EMBA, vol.2, no.3, 1495-1503.
- Suriani; & Lesmana, A. 2020. Analisis Harga Pokok Penjualan dan Biaya Produksi terhadap Laba Kotor . JRAK (Jurnal Riset Akuntansi Dan Bisnis), 6(2), 134-145. Retrieved from <https://jurnal.plb.ac.id/index.php/JR- AK/article/view/428>
- Widyastuti, Indria; dan Mita, Dewi . 2018. Akuntansi Perhitungan Harga Pokok Penjualan Dengan Metode Pesanan Untuk Menentukan Harga Jual. Jurnal Moneter, vol.5, no.1, 74-85.
- Internet**
- <https://aguspajak.com/2018/11/16/cara-menghitung-penyusutan-fiskal/> (diakses 25 Februari 2021)