



## Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Pada CV Cielofood Pratama

Agung Laksono<sup>1</sup>, Tri Koko Apanugra<sup>2</sup>, Akbar Anggisa<sup>3</sup>, Yuni Astuti Tri Tartiani<sup>4</sup>  
<sup>1-4</sup> Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor, Indonesia

Jl. Kumbang No. 14, RT.02/RW.06, Babakan, Kecamatan Bogor Tengah,  
Kota Bogor, Jawa Barat 16128

Korespondensi penulis: [agunglaksono@apps.ipb.ac.id](mailto:agunglaksono@apps.ipb.ac.id)

**Abstract.** *The analysis of production costs using the full costing method at CV Cielofood Pratama in Bogor aims to set accurate selling prices through comprehensive production cost calculations. This study applied a descriptive case study approach, utilizing primary data from observations and interviews as well as secondary data. The analysis revealed a total monthly production cost of Rp 42,200,000, with a per-unit cost of Rp 15,461.54. These results demonstrate that the full costing method provides a complete overview of all production expenses, aiding management in decision-making related to pricing strategies and operational efficiency. The practical implication of this method can enhance the company's competitiveness in the market.*

**Keywords:** *Cost of Production, Full Costing, CV Cielofood, Cost Analysis, Nutmeg Processing*

**Abstrak.** Analisis harga pokok produksi dengan metode full costing pada CV Cielofood Pratama di Kota Bogor bertujuan untuk menentukan harga jual yang tepat melalui perhitungan biaya produksi yang menyeluruh. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif dengan studi kasus, memanfaatkan data primer dari observasi dan wawancara serta data sekunder. Hasil analisis menunjukkan total biaya produksi bulanan sebesar Rp 42.200.000, dengan biaya per unit sebesar Rp 15.461,54. Hasil ini menunjukkan bahwa metode *full costing* mampu memberikan gambaran lengkap tentang seluruh biaya produksi, membantu manajemen dalam mengambil keputusan terkait strategi harga dan efisiensi operasional. Implikasi praktis dari penerapan metode ini dapat meningkatkan daya saing perusahaan di pasar.

**Kata Kunci:** Harga Pokok Produksi, *Full Costing*, CV Cielofood, Analisis Biaya, Pengolahan Pala

### 1. LATAR BELAKANG

Pala atau *Myristica fragrans* adalah tumbuhan asli dari Kepulauan Banda, Maluku, Indonesia, yang dikenal sebagai salah satu rempah dengan nilai ekonomi tinggi. Hampir semua bagian dari tanaman ini memiliki potensi untuk dimanfaatkan di berbagai sektor industri. Menurut Rismunandar (1990), komposisi buah pala terdiri atas daging buah (77,8%), fuli (4%), tempurung (5,1%), dan biji (13,1%). Sementara biji, fuli, dan minyak yang dihasilkan dari pala umum digunakan dalam industri makanan, minuman, farmasi, parfum, dan kosmetik, daging buahnya yang merupakan bagian terbesar dari buah, masih dianggap memiliki nilai ekonomi yang lebih rendah sehingga kurang dimanfaatkan.

Dalam konteks perekonomian, Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memegang peran penting sebagai penggerak utama ekonomi (Lathifah dan Noorman, 2018). Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) adalah unit bisnis yang memiliki struktur manajemen sederhana dan biasanya dikelola oleh individu atau kelompok kecil dengan modal terbatas yang diatur dalam undang - undang (UU No. 20 2008). Struktur

usaha yang sederhana ini membuat UMKM rentan terhadap berbagai tantangan, terutama dalam hal pengendalian biaya operasional.

Agar perusahaan dapat mencapai efisiensi dalam operasional, penerapan akuntansi biaya sangat diperlukan untuk membantu manajemen dalam mengelola dan mengontrol pengeluaran. Tujuan utama akuntansi biaya adalah memberikan informasi yang relevan kepada manajemen untuk membantu dalam pengambilan keputusan terkait dengan pengelolaan biaya, penentuan harga jual, perencanaan produk, evaluasi kinerja, dan pengendalian operasional perusahaan (Karini et al. 2024). Akuntansi biaya membantu perusahaan dalam mengambil keputusan yang tepat terkait alokasi sumber daya agar efisiensi dapat tercapai (Supriyono, 2018). Hal ini didukung oleh (Mulyadi 2014), yang menyatakan bahwa akuntansi biaya menyediakan informasi yang dibutuhkan untuk menetapkan kebijakan pengendalian biaya yang efektif.

Salah satu komponen krusial dalam akuntansi biaya adalah Harga Pokok Produksi (HPP), yang mencakup seluruh biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang atau jasa. Ini meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik. Memahami HPP dengan baik sangat penting bagi manajemen dalam mengambil keputusan yang lebih tepat mengenai strategi penetapan harga dan efisiensi operasional (Karini et al., 2024). Melalui analisis HPP, perusahaan dapat memperoleh informasi yang berharga dalam mengidentifikasi apa saja yang perlu diperbaiki, sehingga merumuskan strategi pengurangan biaya yang kurang efektif. HPP yang akurat juga berperan penting dalam menentukan harga jual yang kompetitif, sehingga perusahaan dapat memastikan bahwa harga yang ditetapkan tidak hanya menutupi biaya produksi saja, tetapi juga memberikan margin keuntungan yang diharapkan. Tanpa pemahaman yang mendalam tentang HPP, perusahaan berisiko menetapkan harga yang tidak sesuai, yang dapat mengakibatkan kerugian finansial (Horngren, 2018).

CV Cielofood Pratama merupakan perusahaan industri pengolahan pala yang terletak di Kota Bogor. Sebagai perusahaan industri pengolahan pala, Cielofood memproduksi berbagai macam produk pangan berbahan dasar pala dengan sirup pala Cielo sebagai produk utamanya. Permasalahan yang timbul adalah Cielofood belum melakukan penerapan perhitungan harga pokok produksi yang baik sesuai dengan ilmu akuntansi khususnya pada akuntansi biaya, padahal pengembangan usaha sirup pala Cielo perlu didukung dengan pengelolaan objek - objek biaya dengan baik. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis harga pokok produksi dengan metode *full costing* dalam membantu pengembangan usaha sirup pala Cielo, diharapkan dapat

mempermudah Cielofood dalam pengambilan keputusan yang berhubungan dengan objek biaya dalam proses produksi untuk melakukan pengembangan dan memperkuat daya saing pasar.

## **2. KAJIAN TEORITIS**

### **Akuntansi Biaya**

Akuntansi biaya adalah proses yang penting dalam pengelolaan keuangan perusahaan. Proses akuntansi biaya kompleks, namun esensial bagi setiap organisasi bisnis, karena bertujuan untuk mengukur, merekam, serta melaporkan biaya yang terkait langsung dengan aktivitas produksi barang atau pemberian jasa (Harmain, 2019). Melalui prinsip-prinsip ini, akuntansi biaya bukan hanya sekedar menghitung harga pokok produk, tetapi juga menjadi instrumen yang kuat untuk mengontrol biaya dan mengambil keputusan strategis yang tepat.

### **Biaya Produksi**

Biaya adalah bentuk pengorbanan sumber daya ekonomi yang dinyatakan dalam satuan uang, dengan tujuan untuk memperoleh barang atau jasa yang diproyeksikan memberikan manfaat atau keuntungan, baik pada saat ini maupun di masa mendatang (Daljono, 2004).

Menurut Mulyadi (2016), terdapat tiga jenis biaya yang berpengaruh terhadap proses produksi, yaitu:

1. Biaya bahan baku adalah bahan yang membentuk bagian menyeluruh produk jadi yang digunakan dalam penyediaan bahan baku yang akan dipakai untuk membuat produk dalam satuan uang.
2. Biaya tenaga kerja merupakan salah satu biaya konversi, disamping biaya overhead pabrik, yang merupakan suatu biaya untuk mengubah bahan baku menjadi produk jadi yang dibayarkan kepada setiap orang yang bekerja di suatu perusahaan atau organisasi.
3. Biaya overhead pabrik adalah biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.

### **Harga Pokok Produksi**

Dalam menentukan harga jual suatu produk, tentunya harus mengacu pada harga pokok produksi agar tidak terjadi kerugian dari penjualan suatu produk. Menurut Febrianty dan Muchlis (2020), harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik

ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurang persediaan produk dalam proses akhir. Harga pokok produksi mencerminkan total biaya barang yang diselesaikan selama periode berjalan.

Terdapat dua metode dalam penentuan harga pokok produksi, yaitu metode *full costing* dan metode *variable costing*. Metode *full costing* merupakan metode penentuan biaya produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap (Rundupadang, Asriadi, & Tangkeallo, 2022). Metode *variable costing* merupakan metode penentuan kos produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik (Febrianty dan Muchlis, 2020).

### 3. METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan di CV Cielofood Pratama yang berlokasi di Indraprasta, Jl. Nakula Raya Jl. Raya Pajajaran No.9 D, RT.03/RW.03, Bantarjati, Kec. Bogor Utara, Kota Bogor, Jawa Barat 16153. Metode yang dilakukan pada penelitian ini adalah analisis deskriptif dengan pendekatan studi kasus.

Sumber data didapat berupa data primer dan data sekunder. Data primer didapat melalui observasi dan wawancara. Adapun data sekunder didapatkan melalui studi pustaka. Data diolah menjadi sebuah laporan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*.

### 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berikut ini merupakan data biaya dan volume produksi pada CV Cielofood Pratama per tiap bulannya selama tahun 2024 dengan kapasitas produksi 100 unit per harinya. Bahan baku utama yang digunakan dalam proses produksi CV Cielofood Pratama adalah sebagai berikut:

**Tabel 1. Biaya Bahan Baku**

BIAYA BAHAN BAKU SEHARI				
PRODUK SIRUP CIELO				
NAMA BAHAN BAKU	QTY	UNIT	HARGA SATUAN	JUMLAH
Buah Pala	25	Kg	Rp 6,000.00	Rp 150,000.00

Gula Pasir	25	Kg	Rp 18,000.00	Rp 450,000.00
Air				Rp 9,615.38
<b>TOTAL BIAYA BAHAN BAKU PER HARI</b>				Rp 609,615.38
<b>TOTAL BIAYA BAHAN BAKU PER BULAN</b>				Rp 15,850,000.00

Sumber: CV Cielofood Pratama (data diolah, 2024)

Berdasarkan data diatas, dapat diketahui bahwasanya buah pala, gula pasir, dan air merupakan bahan baku utama dalam proses produksi di CV Cielofood Pratama dengan total biaya bahan baku per bulannya sebesar Rp 15,850,000.

Selain bahan baku, proses produksi juga melibatkan tenaga kerja langsung untuk menunjang berbagai kegiatan produksi. Adapun biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan per bulannya pada CV Cielofood Pratama adalah sebagai berikut:

**Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung**

<b>BIAYA TENAGA KERJA</b>			
<b>KETERANGAN</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BIAYA TENAGA KERJA</b>	<b>JUMLAH BTKL SEBULAN</b>
Tenaga Kerja	6	Rp 2,500,000.00	Rp 15,000,000.00

Sumber: CV Cielofood Pratama, data diolah, 2024

Berdasarkan tabel tersebut, CV Cielofood menggunakan enam tenaga kerja langsung dengan jumlah biaya sebesar Rp 15,000,000.

Proses produksi tidak akan berjalan sempurna jika tidak adanya bahan penolong. Maka dari itu, CV Cielofood menggunakan beberapa bahan penolong yang digunakan untuk keberlangsungan proses produksi seperti yang tertera dalam tabel berikut:

**Tabel 3. Biaya Overhead**

<b>BIAYA OVERHEAD</b>	
<b>KETERANGAN</b>	<b>JUMLAH HARGA</b>
Listrik	Rp 300,000.00
Internet	Rp 300,000.00
Sewa Tempat	Rp 2,500,000.00
Botol	Rp 7,280,000.00
Label	Rp 520,000.00
Biaya lain-lain	Rp 450,000.00
<b>TOTAL BIAYA OVERHEAD PER BULAN</b>	Rp 11,350,000.00

Sumber: CV Cielofood Pratama, data diolah, 2024

Dapat diketahui bahwa total biaya bahan penolong yang digunakan CV Cielofood Pratama per tiap bulannya adalah sebesar Rp 11,350,000.

Setelah diketahui berbagai biaya yang dikeluarkan selama proses produksi maka kita dapat menghitung harga pokok produksi dengan cara menjumlahkan semua biaya yang digunakan dan membaginya dengan kuantitas produksi.

**Tabel 4. Rekapitulasi Biaya Produksi**

<b>Biaya Produksi (2.600 Unit Produk)</b>	
Biaya Bahan Baku	Rp 15,850,000.00
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 15,000,000.00
Biaya Overhead	Rp 11,350,000.00
<b>Total Biaya Produksi</b>	<b>Rp 42,200,000.00</b>

Sumber: CV Cielofood Pratama, data diolah, 2024

Total biaya produksi yang digunakan per tiap bulan pada CV Cielofood Pratama adalah sebesar Rp 42,200,000 dengan biaya terbanyak dikeluarkan oleh biaya bahan baku. Sesuai dengan teori yang ada bahwa penghitungan harga pokok produksi terdapat dua metode, salah satunya adalah Laporan Harga Pokok Produksi *Full Costing*. Berikut ini disajikan hasil rekapitulasi berupa Laporan Harga Pokok Produksi *Full Costing* CV Cielofood Pratama selama sebulan.

**Tabel. 5 Laporan Harga Pokok Produksi Full Costing**  
**Laporan Harga Pokok Produksi *Full Costing***  
**CV Cielofood Pratama**  
**Untuk Per Bulan Selama 2024**

<b>HARGA POKOK PRODUKSI FULL COSTING</b>	
<b>BIAYA-BIAYA PRODUKSI</b>	<b>JUMLAH BIAYA PER BULAN</b>
<b>Biaya Bahan Baku Langsung</b>	
Persediaan awal bahan baku	Rp -
Pembelian bahan baku (+)	Rp 15,850,000.00
Bahan Baku tersedia	Rp 15,850,000.00
Persediaan akhir bahan baku (-)	Rp 2,000,000.00
<b>Total Biaya Bahan Baku Langsung</b>	<b>Rp 13,850,000.00</b>
<b>Tenaga Kerja Langsung</b>	<b>Rp 15,000,000.00</b>
Listrik	Rp 300,000.00
Sewa Tempat	Rp 2,500,000.00
Botol (100)	Rp 7,280,000.00
Label (100)	Rp 520,000.00
Internet	Rp 300,000.00
Biaya lain-lain	Rp 450,000.00
<b>Total Biaya Overhead</b>	<b>Rp 11,350,000.00</b>

<b>Jumlah Biaya Produksi</b>	<b>Rp 40,200,000.00</b>
Jumlah Produksi per bulan	2600 botol
<b>TOTAL HPP FULL COSTING PER PCS</b>	<b>Rp 15,461.54</b>

Sumber: CV Cielofood Pratama, data diolah, 2024

Berdasarkan data-data biaya yang penulis dapat dan kemudian dianalisis menjadi suatu laporan harga pokok produksi diperoleh harga pokok produksi per produk sebesar Rp15.461,54. Harga tersebut diperoleh dengan cara menjumlahkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung hingga biaya *overhead* pabrik yang kemudian dibagi dengan banyaknya produksi yaitu 2600 unit dalam kurun waktu satu bulan.

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan mengenai harga pokok penjualan pada CV Cielofood Pratama, dapat disimpulkan bahwa:

1. Perhitungan biaya dengan metode Full Costing memiliki keunggulan, yaitu dengan mencakup seluruh biaya, baik tetap maupun variabel, sehingga menjadi alat analisis yang akurat dalam menetapkan harga jual.
2. CV Cielofood Pratama telah menerapkan metode ini dengan cukup baik, namun masih ada beberapa komponen biaya lain yang memengaruhi penetapan harga jual namun belum dimasukkan dalam perhitungan.

### Saran

1. CV Cielofood Pratama perlu mempertimbangkan dan menganalisis kembali setiap komponen biaya yang dikeluarkan pada setiap periode. Langkah ini akan memastikan tidak ada komponen biaya yang terlewat, sehingga perhitungan harga jual dapat lebih akurat dan mencerminkan biaya sebenarnya.
2. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan dapat mengembangkan dan menambah metode lain dalam penentuan harga pokok produksi. Hal tersebut bertujuan untuk membandingkan hasil yang didapat dari berbagai metode yang digunakan dan kemudian dijadikan acuan dalam penentuan harga pokok produksi.

## 6. DAFTAR REFERENSI

Arly, R. L., & Sondakh, L. L. (2014). Analisis varians dalam penerapan biaya standar sebagai alat pengendalian biaya produksi pada UD. Berkat Anugrah Manado.

*EMBA: Ekonomi Manajemen Bisnis dan Ekonomi*, 2(3), 477-597.  
<https://doi.org/10.35794/emba.2.3.2014.5622>

- Daljono. (2004). *Akuntansi biaya*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Febrianty, L., & Muchlis, S. (2020). Analisis perbandingan metode full costing dan variable costing dalam penetapan harga pokok produksi (Studi pada Perusahaan Daerah Air Minum Tirta Je'neberang Kabupaten Gowa). *ISAFIR: Islamic Accounting and Finance Review*, 1(1), 71-83. <https://doi.org/10.24252/isafir.v1i1.18326>
- Harmain, H. (2019). *Pengantar akuntansi I*. Medan: Madenatera Qualified Publisher.
- Hornsgren, C. T. (2018). *Cost accounting: A managerial emphasis* (16th ed.). New York: Pearson Education.
- Hutabarat, N. S., et al. (2024). Analisis strategi persediaan bahan baku buah pala untuk meningkatkan efisiensi rantai pasok CV Cielofood Pratama di Kota Bogor. *Jurnal Riset Ilmu Manajemen dan Kewirausahaan*, 2(3), 187-196. <https://doi.org/10.61132/maeswara.v2i3.917>
- Karini, R. S. R. A., et al. (2024). *Akuntansi biaya*. Batam: Yayasan Cendikia Mulia Mandiri.
- Lathifah, H., & Noorman, M. S. (2018). *UMKM (Usaha Mikro, Kecil, & Menengah) & bentuk-bentuk usaha*. UNISSULA PRESS.
- Maghfirah, M., & BZ, F. S. (2016). Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan penerapan metode full costing pada UMKM Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi (JIMEKA)*, 1(2), 59-70.
- Median, S., Sihabudin, & Fauji, R. (2023). Analisis perbandingan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing dan variable costing dalam menentukan harga jual pada UMKM. *Journal of Trends Economics and Accounting Research*, 4(1), 73-83. <https://doi.org/10.47065/jtear.v2i4.266>
- Mulyadi. (2014). *Akuntansi biaya* (5th ed.). Daerah Istimewa Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi biaya* (5th ed.). Daerah Istimewa Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Mulyadi. (2016). *Akuntansi biaya* (5th ed.). Daerah Istimewa Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Nainggolan, H., & Patimah, S. (2020). Pengaruh biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik terhadap omset penjualan pabrik Roti Gembung Kota Raja Km. 3 Balikpapan Kalimantan Timur. *Jurnal Akuntansi dan Keuangan Methodist*, 4(1), 19-33. <https://doi.org/10.46880/jsika.Vol4No1.pp19-33>
- Presiden Republik Indonesia. (2008). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah*. Jakarta: RI.

- Rismunandar. (1990). *Budidaya dan tata niaga pala*. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Rundupadang, H., Asriadi, I., & Tangkeallo, D. I. (2022). Analisa penetapan harga pokok produksi secara cepat dan tepat dengan menggunakan metode full costing. *JUA: Journal of Unicorn Adpertisi*, 1(2), 23-30.
- Sukayat, H., & Sonani, N. (2022). Analisis penerapan akuntansi biaya lingkungan pada perusahaan pemotongan kayu UD. Bahagia Bersama di Leuwiliang Kabupaten Bogor. *DEMAND: Digital Economic, Management and Accounting Knowledge Development*, 4(1), 57-69. <https://doi.org/10.46757/demand.v4i1.258>
- Supriyono, R. A. (2018). *Akuntansi keperilakuan*. Daerah Istimewa Yogyakarta: UGM PRESS.
- Wartini, S. S., & Purwanto, E. (2020). Analisis harga pokok produksi menggunakan metode full costing dalam penetapan harga jual (Studi kasus unit usaha Regar Fruit). *Journal of Applied Managerial Accounting*, 4(2), 248-253. <https://doi.org/10.30871/jama.v4i2.2402>