



Analisis Perhitungan *Full Costing* Pisang Crispy “Loka” Surabaya

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

^{1,2}Universitas Muhammadiyah Surabaya

*Email : wahyu.surya.kartika-2021@fe.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 also separating additional costs for each flavor variant, thus finding different cost per box for each variant such as chocolate variant of Rp14,726, cheese variant of Rp16,909, tiramisu variant of Rp14,859, milo variant of Rp15,959, green tea variant of Rp14,859, palm sugar variant of Rp14,859 and mix variant of Rp14,884.*

Keywords: *Cost of Goods Sold, Full Costing, Implementation*

Abstrak. Penelitian ini bertujuan menganalisis harga pokok produksi Pisang Crispy "LOKA" Surabaya dengan menggunakan metode *full costing*. Penelitian ini bersifat deskriptif kuantitatif berdasarkan dokumen dan wawancara. Hasil analisis menunjukkan 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 penentuan harga pokok per boxnya berbeda-beda untuk masing-masing varian seperti varian coklat sebesar Rp14.726, varian keju sebesar Rp16.909, varian tiramisu sebesar Rp14.859, varian milo sebesar Rp15.959, varian *green tea* sebesar Rp14.859, varian gula palem sebesar Rp14.859 dan varian mix sebesar Rp14.884.

Kata kunci: Full Costing, Harga Pokok Produksi, Implementasi

1. LATAR BELAKANG

Setiap pelaku usaha memiliki metode perhitungan biaya yang digunakan dalam setiap usahanya. Perhitungan biaya produksi merupakan hal yang sangat penting bagi setiap usaha manufaktur. Jika perusahaan telah menentukan harga pokok produksi yang tepat, perusahaan dapat menentukan harga jual dan laba yang tepat (Susilo & Nugroho, 2018). Harga pokok produksi terdiri dari biaya produksi, termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead*, dan harga pokok produk pada awal sampai 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

Received: July 1, 2025; Revised: July 5, 2025; Accepted: July 9, 2025; Online Available: July, 2025;

Published: July, 2025

*Corresponding author, e-mail address

memperhitungkan semua biaya yang terkait dengannya. Oleh karena itu, dapat ditegaskan betapa pentingnya informasi harga pokok produk yang akurat karena dapat menentukan harga jual yang terbaik.

2. KAJIAN TEORITIS

A. Akuntansi Biaya

Menurut Bustami dan Nurlela(2013) akuntansi biaya merupakan bidang akuntansi di mana biaya dicatat, diukur, dan dilaporkan. Selain itu, akuntansi biaya juga mempelajari harga pokok produk yang dibuat dan dijual 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.

Harahap(2020) menyatakan akuntansi adalah teknik pencatatan, penggolongan dan pengikhtisaran data keuangan sampai 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. Pencatatan dan pelaporan dapat digunakan untuk perencanaan dan pengawasan di masa depan dengan tujuan meningkatkan kualitas dan efisiensi biaya perusahaan.

B. Konsep Biaya

Konsep biaya terpenting ada 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 guna menghasilkan barang atau jasa.

1. Biaya

Menurut Purwaji(2016) biaya atau sering disebut dengan *cost* yaitu pengorbanan sumber daya ekonomi yang sudah terjadi dan akan terjadi dalam upaya perusahaan mendapatkan barang atau jasa. Biaya atau *cost* adalah pengeluaran guna mendapatkan barang atau jasa yang memiliki manfaat di masa mendatang atau berguna dalam lebih dari satu periode akuntansi (Ahmad, 2018). Menurut Mulyadi (2018) biaya adalah suatu objek yang dalam akuntansi biaya menghasilkan dua definisi: pengertian luas dan pengertian sempit. Dalam pengertian luas, biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi dinyatakan dalam satuan uang, yang telah atau mungkin akan dikeluarkan agar mencapai tujuan tertentu. Empat komponen utama dalam pemahaman biaya :

- a. Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi.
- b. Diukur dalam satuan uang.
- c. Pengeluaran yang sudah terjadi atau berpotensi terjadi.
- d. Pengorbanan tersebut diarahkan pada tujuan tertentu.

Biaya dapat didefinisikan sebagai pengorbanan sumber daya ekonomi yang dinyatakan dalam bentuk uang, yang telah terjadi atau mungkin akan terjadi, untuk mendapatkan barang atau jasa yang bermanfaat untuk mencapai tujuan di masa depan.

2. Klasifikasi Biaya

Akuntansi biaya mengklasifikasikan biaya 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. Hal ini berlaku untuk transaksi yang sama. Menurut Mulyadi(2018) biaya dapat diklasifikasikan sebagai berikut:

- a. Klasifikasi biaya didasarkan pada jenis objek pengeluaran yang digunakan, seperti biaya asuransi, di mana seluruh pengeluaran terkait asuransi disebut sebagai biaya asuransi.

b. Klasifikasi biaya berdasarkan fungsi pokok perusahaan yang menghasilkan barang jadi dari bahan mentah, memiliki tiga fungsi utama biaya:

1) Biaya Produksi

Merupakan biaya yang diperlukan guna mengolah bahan baku menjadi produk akhir. Berdasarkan objek pengeluarannya, biaya ini terdiri dari tiga bagian :

- a) Biaya Bahan Baku : Biaya ini merupakan pengeluaran untuk bahan yang langsung digunakan dalam proses produksi dan menjadi bagian dari produk akhir.
 - b) 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.
 - c) 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. Biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung disebut sebagai biaya utama (*prime cost*), sedangkan biaya *overhead* pabrik dikenal sebagai biaya konversi (*conversion cost*) karena mendukung proses mengelola bahan baku menjadi produk jadi.
- 2) Biaya Pemasaran : Biaya yang digunakan untuk melakukan kegiatan pemasaran produk disebut biaya pemasaran.
 - 3) Biaya Administrasi dan Umum : Biaya administrasi dan umum mencakup biaya yang diperlukan untuk mengawasi semua aktivitas produk 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". Biaya produksi ini 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” adalah sebagai berikut :

1. Rincian Biaya Bahan Baku

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

Tabel 1.1 Bahan Baku Pisang Crispy “Loka” Surabaya

Keterangan	Kuantitas	Harga	Total
Pisang	1 Tandan	Rp75.000/ Tandan	Rp5.000
Tepung	3 Kg	Rp70.000 / Kg	Rp210.000
Total Biaya Bahan Baku			Rp285.000

Sumber: data diolah peneliti

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

2. 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 1.2 Bahan Pembantu Pisang Crispy “Loka” Surabaya

Keterangan	Kuantitas	Harga	Total
Air (isi ulang)	2,28 liter	Rp5.000/ 19 liter	Rp600
Susu kental Nestle	297 gram	Rp15.000/ 495g	Rp9.000
Minyak Goreng	2,88 liter	Rp37.000/ 2liter	Rp53.280
Total Bahan Pembantu			Rp62.880

Sumber: data diolah peneliti

Tabel 1.3 Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan

Keterangan	Kuantitas	Harga	Total
Pisang	1 tandan	Rp75.000/ tandan	Rp75.000
Tepung	3 kg	Rp70.000/ kg	Rp210.000
Air (isi ulang)	2,28 liter	Rp5.000/ 19 liter	Rp600
Susu kental <i>Nestle</i>	297 gram	Rp15.000/ 495gr	Rp9.000
Minyak Goreng	2,88 liter	Rp37.000/ 2 liter	Rp53.280
Coklat	0,412 kg	Rp40.000/ kg	Rp16.800
Keju	0,250 kg	Rp95.000/ 2 kg	Rp11.920
Tiramisu	0,080 kg	Rp40.000/ kg	Rp3.200
Milo	0,04 kg	Rp95.000/ kg	Rp3.800
<i>Green Tea</i>	0,04 kg	Rp40.000/ kg	Rp1.600
<i>Gula Palm</i>	0,04 kg	Rp40.000/ kg	Rp1.600
Karyawan	2 karyawan	Rp60.000/ hari	Rp120.000
Listrik	25 hari	Rp160/ kwh	Rp4.000
Gas	1 kg gas LPG	Rp7.200/ kg	Rp7.200
<i>Box</i>	40	Rp1.500/ <i>box</i>	Rp60.000
Total			Rp578.000
Jumlah Produk			40
Total harga pokok produk per <i>box</i>			Rp14.450

Sumber: data diolah peneliti

Tabel 1.4 Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing*

Jenis Biaya	Biaya
Biaya Bahan Baku	Rp285.000
Biaya Tenaga Kerja (2 karyawan)	Rp120.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik :	
Biaya Bahan Pembantu	Rp62.880
Biaya Gas LPG	Rp7.200
Biaya Listrik	Rp4.000
Biaya Depresiasi Peralatan	Rp3.072
Biaya Depresiasi Bangunan	Rp15.000
Biaya Kemasan <i>Box</i>	Rp60.000
Biaya Kemasan Plastik	Rp5.200
Total Biaya Produksi	Rp562.352
Jumlah <i>box</i>	40
Biaya Produksi per <i>box</i>	Rp14.059

Sumber: data diolah peneliti

Tabel 1.5 Biaya Topping untuk 40 box pisang

Keterangan	Jumlah box per hari	Harga/ gram	Total per unit topping pisang
Coklat	24	Rp28	Rp672
Keju	4	Rp713	Rp2.850
Tiramisu	4	Rp200	Rp800
Milo	2	Rp950	Rp1.900
<i>Green Tea</i>	2	Rp400	Rp800
<i>Gula Palm</i>	2	Rp400	Rp800
<i>Mix (coklat & keju)</i>	2	Rp413	Rp825

Sumber: data diolah peneliti

Tabel 1.6 Total Harga Pokok Produksi Per Box Varian Menurut Metode Full Costing

Varian Rasa	(Full Costing)	(Topping)	Total Harga Pokok Per Box
Coklat	Rp14.059	Rp667	Rp14.726
Keju	Rp14.059	Rp2.850	Rp16.909
Tiramisu	Rp14.059	Rp800	Rp14.859
Milo	Rp14.059	Rp1.900	Rp15.959
<i>Green Tea</i>	Rp14.059	Rp800	Rp14.859
<i>Gula Palm</i>	Rp14.059	Rp800	Rp14.859
<i>Mix</i>	Rp14.059	Rp825	Rp14.884
Original	Rp14.059	-	Rp14.059

Sumber: data diolah peneliti

Tabel 1.7 Perbandingan Harga Pokok Produksi menurut Perusahaan dan Metode Full Costing

Varian Rasa	Harga Pokok Per Box (Menurut Perusahaan)	Harga Pokok Per Box (Metode Full Costing)
Coklat	Rp14.450	Rp14.726
Keju	Rp14.450	Rp16.909
Tiramisu	Rp14.450	Rp14.859
Milo	Rp14.450	Rp15.959
<i>Green Tea</i>	Rp14.450	Rp14.859
<i>Gula Palm</i>	Rp14.450	Rp14.859
<i>Mix</i>	Rp14.450	Rp14.884
Original	Rp14.450	Rp14.059

Sumber: data diolah peneliti

Hasil analisis menunjukkan bahwa terdapat perbedaan harga pokok produk menurut perusahaan dan metode *full costing*. Menurut perusahaan, harga pokok produk lebih murah yaitu Rp14.450 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. Sedangkan menurut metode *full costing* harga pokok produk lebih tinggi, hal ini disebabkan oleh perhitungan yang mencakup biaya depresiasi peralatan, biaya depresiasi bangunan, dan biaya kemasan kantong plastik sehingga harga pokok per unit sama sampai varian original yang paling murah sebesar Rp14.059. Sementara itu biaya tambahan (*topping*) untuk varian yang lainnya berbeda-beda, varian coklat memiliki biaya tambahan sebesar Rp667, varian keju Rp2.850, varian tiramisu Rp800, varian milo Rp1.900, varian *green tea* Rp800, varian gula *palm* Rp800 dan varian *mix* Rp825. Dengan demikian harga pokok per *box* untuk varian rasa adalah sebagai berikut : varian coklat sebesar Rp14.726, varian keju sebesar Rp16.909, varian tiramisu sebesar Rp14.859, varian milo sebesar Rp15.959, varian *green tea* sebesar Rp14.859, varian gula *palm* sebesar Rp4.859 dan varian *mix* sebesar Rp14.884.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan pembahasan sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa dalam menetapkan harga pokok per *box*, metode *full costing* memberikan gambaran yang lebih rinci dengan mengalokasikan semua biaya produksi (tetap maupun variabel), serta memisahkan biaya tambahan untuk setiap varian rasanya. Hasil akhirnya, harga pokok per *box*nya yang berbeda-beda untuk masing-masing varian seperti varian coklat sebesar Rp14.726, varian keju sebesar Rp16.909, varian tiramisu sebesar Rp14.859, varian milo sebesar Rp15.959, varian *green tea* sebesar Rp14.859, varian gula *palm* sebesar Rp14.859, dan varian *mix* sebesar Rp14.884.

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 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.
- Thenu, 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.