

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE *JOB ORDER COSTING* UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL PADA SHAREEN BAKERY

Indiastuti Nur Aini, Thalia Revandisa, Dimas Maulana, Halleina Rejeki Putri Hartono
Program Studi Akuntansi, Politeknik Negeri Madiun

Email: indiastuti888@gmail.com, thaliarevandisa06@gmail.com, hinorkak8@gmail.com,
halleina@pnm.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi (HPP) pada Shareen Bakery menggunakan metode Job Order Costing sebagai dasar penentuan harga jual. Shareen Bakery, sebuah UMKM yang bergerak di bidang produksi roti dan kue, menghadapi kendala dalam perhitungan HPP akibat metode sederhana yang hanya mempertimbangkan biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung, tanpa memperhitungkan biaya overhead pabrik secara menyeluruh. Untuk itu, metode *Job Order Costing* diterapkan guna menghasilkan perhitungan HPP yang lebih akurat. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan menganalisis data biaya produksi untuk dua skenario pesanan, yaitu 100 pcs dan 500 pcs roti krumpul. Komponen biaya yang dianalisis meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik yang dialokasikan berdasarkan tarif yang ditentukan sebelumnya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode *Job Order Costing* menghasilkan HPP yang lebih akurat dibandingkan metode perhitungan sebelumnya. Pada pesanan 100 pcs, HPP yang dihitung dengan metode Job Order Costing adalah Rp1.446.000, sedangkan untuk pesanan 500 pcs sebesar Rp5.786.250. Selisih HPP dibandingkan dengan metode sebelumnya menunjukkan efisiensi dalam alokasi biaya overhead pabrik. Selain itu, metode ini memungkinkan Shareen Bakery menetapkan harga jual yang lebih kompetitif, dengan tingkat keuntungan yang terukur. Penelitian ini menyimpulkan bahwa penerapan metode *Job Order Costing* dapat meningkatkan akurasi perhitungan HPP, mendukung pengambilan keputusan yang lebih tepat, serta memperkuat daya saing usaha. Rekomendasi diberikan kepada Shareen Bakery untuk secara konsisten menerapkan metode ini dalam perhitungan HPP guna menjaga keberlanjutan usaha dan meningkatkan efisiensi operasional.

Kata kunci: Harga Pokok Produksi, *Job Order Costing*, Harga Jual

ABSTRACT

This study aims to analyze the calculation of the cost of production (HPP) at Shareen Bakery using the Job Order Costing method as a basis for determining selling prices. Shareen Bakery, a small and medium-sized enterprise (SME) engaged in the production of bread and cakes, faces challenges in calculating HPP due to a simple method that only considers raw material and direct labor costs, without fully accounting for factory overhead costs. Therefore, the Job Order Costing method was applied to achieve a more accurate calculation of HPP. This research employs a descriptive quantitative method by analyzing production cost data

Article History

Received: Desember 2024
Reviewed: Desember 2024
Published: Desember 2024

Plagiarism Checker No 234
Prefix DOI : Prefix DOI :
10.8734/CAUSA.v1i2.365

Copyright : Author
Publish by : Musytari



This work is licensed under
a [Creative Commons
Attribution-
NonCommercial 4.0
International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

for two order scenarios: 100 pieces and 500 pieces of krumpul bread. The cost components analyzed include raw material costs, direct labor costs, and factory overhead costs allocated based on predetermined rates. The results show that the Job Order Costing method produces more accurate HPP calculations compared to the previous method. For the 100-piece order, the HPP calculated using the Job Order Costing method is IDR 1,446,000, while for the 500-piece order, it amounts to IDR 5,786,250. The difference in HPP compared to the previous method demonstrates efficiency in the allocation of factory overhead costs. Additionally, this method enables Shareen Bakery to set more competitive selling prices with measurable profit margins. The study concludes that the implementation of the Job Order Costing method can improve the accuracy of HPP calculations, support better decision-making, and strengthen business competitiveness. It is recommended that Shareen Bakery consistently apply this method in HPP calculations to maintain business sustainability and enhance operational efficiency.

Kata kunci: Harga Pokok Produksi, *Job Order Costing*, Harga Jual

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran yang sangat penting dalam perekonomian Indonesia, terutama dalam sektor usaha kecil menengah yang menjadi tulang punggung bagi banyak komunitas lokal. Salah satu UMKM yang bergerak di bidang industri rumah tangga adalah Shareen Bakery, yang berfokus pada produksi roti dan kue. Shareen Bakery telah berkembang sebagai usaha yang menyediakan berbagai produk bakery untuk memenuhi permintaan lokal. Sebagai UMKM, penting bagi Shareen Bakery untuk memiliki pemahaman yang mendalam mengenai manajemen biaya produksi guna menunjang kelangsungan usaha dan meningkatkan daya saing di pasar.

Salah satu komponen krusial dalam menentukan keberhasilan suatu usaha adalah penghitungan Harga Pokok Produksi (HPP). HPP berfungsi sebagai dasar dalam menetapkan harga jual produk, yang pada akhirnya akan memengaruhi laba yang dapat diperoleh perusahaan. Jika harga jual yang ditetapkan lebih tinggi dari HPP, maka perusahaan akan memperoleh laba; sebaliknya, jika harga jual lebih rendah dari HPP, perusahaan berpotensi mengalami kerugian (Abdullah, 2018). Oleh karena itu, pemahaman yang akurat terkait perhitungan HPP menjadi sangat penting untuk pengambilan keputusan bisnis yang tepat.

Permasalahan yang dihadapi oleh Shareen Bakery dalam proses perhitungan HPP saat ini adalah metode perhitungan yang masih sangat sederhana. HPP di Shareen Bakery hanya didasarkan pada biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, tanpa memperhitungkan biaya *overhead* pabrik secara menyeluruh. Hal ini menyebabkan penghitungan HPP menjadi tidak akurat dan berpotensi memengaruhi penetapan harga jual produk. Mengingat bahwa produksi di Shareen Bakery dilakukan berdasarkan pesanan, penerapan metode *Job Order Costing* menjadi pilihan yang tepat untuk digunakan dalam menghitung HPP. Metode ini memungkinkan Shareen Bakery untuk mengidentifikasi semua komponen biaya, termasuk biaya overhead, sehingga menghasilkan perhitungan HPP yang lebih akurat dan mendukung penetapan harga jual yang sesuai.

Rumusan Masalah

Bagaimana perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *Job Order Costing* dalam menentukan harga jual di Shareen Bakery?

Batasan Masalah

1. Dalam penelitian ini, penulis melakukan perhitungan harga pokok produksi di Shareen Bakery untuk kuantitas 100 pcs dan 500 pcs.
2. Data biaya produksi yang diambil meliputi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik dari setiap pesanan roti krumpul selama periode tertentu.

Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi roti krumpul dalam menentukan harga jual pada Shareen Bakery.

Manfaat Penelitian

1. Bagi Shareen Bakery : Memberikan solusi untuk meningkatkan akurasi perhitungan HPP, sehingga mendukung penetapan harga jual yang lebih kompetitif.
2. Bagi Akademisi dan Peneliti : Menambah referensi mengenai penerapan metode *Job Order Costing* pada UMKM khususnya dalam industri bakery.

KAJIAN PUSTAKA

Definisi Biaya

Menurut Mulyadi (2018), biaya diartikan dalam arti luas sebagai pengorbanan sumber ekonomi, yang dapat diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang mungkin akan terjadi untuk tujuan tertentu. Menurut Agus Purwaji dkk (2016) Biaya adalah suatu bentuk pengorbanan terhadap sumber daya ekonomi yang dinyatakan dalam bentuk satuan uang, di mana hal tersebut mungkin akan terjadi atau sudah terjadi dalam upaya suatu perusahaan untuk mendapatkan barang atau jasa.

Dari definisi diatas terdapat 4 unsur pokok penting dalam definisi biaya diatas:

- Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi
- Dinyatakan dalam satuan uang
- Yang sudah terjadi atau secara potensial akan terjadi
- Pengorbanan tersebut untuk tujuan tertentu

Penggolongan Biaya Menurut Fungsi Pokok Perusahaan

Menurut Mulyadi (2018), penggolongan biaya menurut fungsi pokok Perusahaan sebagai berikut :

1. Biaya Produksi, merupakan biaya yang mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Contohnya biaya depresiasi mesin, biaya bahan penolong, biaya gaji langsung dan tak langsung yang berhubungan dengan proses produksi.
2. Biaya Pemasaran, merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk. Contohnya adalah biaya iklan, biaya promosi, biaya angkutan dari gudang perusahaan ke gudang pembeli.
3. Biaya Administrasi dan Umum, merupakan biaya-biaya untuk mengkoordinasikan kegiatan produksi dan pemasaran produk. Contohnya adalah biaya gaji karyawan, biaya pemeriksaan akuntan.

Penggolongan Biaya Menurut Hubungan Biaya Dengan Sesuatu Yang Dibiayai

Menurut Mulyadi (2018), Penggolongan biaya menurut hubungannya dengan sesuatu yang dibiayai, biaya dapat dibagi menjadi dua golongan yaitu :

1. Biaya Langsung (*Direct Cost*) adalah biaya yang terjadi, penyebab satu-satunya adalah karena adanya suatu yang dibiayai. Jika sesuatu yang dibiayai tersebut tidak ada, maka biaya langsung ini tidak akan terjadi. Contohnya adalah biaya tenaga kerja yang bekerja dalam Departemen Pemeliharaan.

2. Biaya Tidak Langsung (*Indirect Cost*) adalah biaya yang terjadi tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai. Contohnya adalah biaya yang terjadi di Departemen Pembangkit Tenaga Listrik.

Penggolongan Biaya Menurut Perilakunya dalam Hubungannya dengan Perubahan Volume Aktivitas

Menurut Mulyadi (2018), dalam hubungannya dengan perubahan volume aktivitas, biaya dapat digolongkan sebagai berikut :

1. Biaya Variabel adalah biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Contohnya adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung.
2. Biaya Semivariabel adalah biaya yang berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Biaya semivariabel mengandung unsur biaya tetap dan unsur biaya variabel.
3. Biaya Semifixed adalah biaya yang tetap untuk tingkat volume kegiatan tertentu dan berubah dengan jumlah yang konstan pada volume produksi tertentu.
4. Biaya Tetap adalah biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisar volume kegiatan tertentu. Contoh biaya tetap adalah gaji direktur produksi.

Pengertian Harga Pokok Produksi

Menurut Nafarin (201), harga pokok produksi atau biaya produk adalah semua biaya yang berkaitan dengan produk (barang) yang diperoleh, dimana didalamnya terdapat unsur biaya produk berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

Tujuan Perhitungan Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2018), tujuan dari perhitungan harga pokok produksi antara lain:

1. Untuk pengendalian.
2. Untuk perencanaan dan pengukuran prestasi pelaksanaan
3. Untuk menetapkan harga.
4. Untuk menentukan nilai persediaan.

Karakteristik Usaha Perusahaan berdasarkan Pesanan

Menurut Mulyadi (2018), karakteristik perusahaan sebagai berikut

1. Proses pengolahan produk terjadi secara terputus-putus. Jika pesanan yang satu selesai dikerjakan, proses produksi dihentikan dan dimulai dengan pesanan berikutnya.
2. Produk dihasilkan sesuai dengan spesifikasi yang ditentukan oleh pemesan.
3. Produksi ditujukan untuk memenuhi pesanan, bukan untuk memenuhi persediaan digudang.

Karakteristik Metode Harga Pokok Pesanan

Menurut Mulyadi (2018), karakteristik metode harga pokok pesanan antara lain:

1. Perusahaan memproduksi berbagai macam produk sesuai dengan spesifikasi pemesan dan setiap jenis produk perlu dihitung harga pokok produksinya secara individual.
2. Biaya produksi harus digolongkan berdasarkan hubungannya dengan produk menjadi dua kelompok berikut ini : biaya produksi langsung dan biaya produksi tidak langsung.
3. Biaya produksi langsung terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung sedangkan biaya produksi tidak langsung disebut dengan biaya overhead pabrik.
4. Biaya produksi langsung diperhitungkan sebagai harga pokok produksi pesanan tertentu berdasarkan biaya yang sesungguhnya terjadi , sedangkan biaya overhead pabrik diperhitungkan ke dalam harga pokok pesanan berdasarkan tariff yang ditentukan dimuka.
5. Harga pokok produksi per unit dihitung pada saat pesanan selesai diproduksi dengan cara membagi jumlah biaya produksi yang dikeluarkan untuk pesanan tersebut dengan jumlah unit produk yang dihasilkan dalam pesanan yang bersangkutan.

Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2018), metode penentuan harga pokok produksi adalah cara untuk memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi, terdapat dua pendekatan yaitu *full costing* dan *variabel costing*.

1. *Full Costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik baik yang variabel maupun tetap.
2. *Variabel Costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam harga pokok.

Metode Harga Pokok Pesanan-Full Costing

Metode harga pokok pesanan - *full costing* menurut Mulyadi (2018), perusahaan yang produksinya berdasarkan pesanan mempunyai beberapa karakteristik, diantaranya :

1. Proses pengolahan produk terjadi secara terputus-putus. Jika pesanan yang satu selesai dikerjakan, proses produksi dihentikan, dan mulai dengan pesanan berikutnya.
2. Produk dihasilkan sesuai dengan spesifikasi yang ditentukan oleh pemesan. Dengan demikian pesanan yang satu dapat berbeda dengan pesanan yang lain.
3. Produksi ditujukan untuk memenuhi pesanan, bukan untuk memenuhi persediaan gudang.

Manfaat Informasi Harga Pokok Produksi Per Pesanan

Menurut Mulyadi (2018), manfaat informasi harga pokok produksi per pesanan antara lain :

1. Menentukan harga jual yang akan dibebankan ke pemesan.
2. Mempertimbangkan penerimaan dan penolakan pesanan.
3. Memantau realisasi biaya produksi.
4. Menghitung laba atau rugi tiap pesanan.
5. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca.

Menentukan Harga Jual Yang Akan Dibebankan Kepada Pesanan

Perusahaan yang produksinya berdasarkan pesanan memproses produknya berdasarkan spesifikasi yang ditentukan oleh pemesan. Dengan demikian biaya produksi pesanan yang satu akan berbeda dengan biaya produksi pesanan yang lain, tergantung pada spesifikasi yang dikehendaki pemesan. Oleh karena itu harga jual yang dibebankan kepada pemesan sangat ditentukan oleh besarnya biaya produksi yang akan dikeluarkan untuk memproduksi pesanan tertentu. Formula untuk menentukan harga jual yang akan dibebankan kepada pemesan sebagai berikut :

Taksiran biaya produksi untuk pesanan	Rp xx
Taksiran biaya nonproduksi dibebankan ke pesanan	xx+
Taksiran total biaya pesanan	Rp xx
Laba yang diinginkan	xx +
<u>Taksiran harga jual dibebankan ke pemesan</u>	<u>Rp xx</u>

Sumber : Mulyadi (2018)

Kartu Harga Pokok Pesanan

Menurut Mulyadi (2018), kartu harga pokok pesanan merupakan catatan yang penting dalam metode harga pokok pesanan. Kartu harga pokok pesanan berfungsi sebagai rekening pembantu yang digunakan untuk mengumpulkan biaya produksi tiap pesanan produk.

Laporan Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2018), laporan harga pokok produksi adalah rincian unsur biaya produksi terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik untuk menghasilkan suatu produk sampai selesai, laporan harga pokok produksi dirancang untuk memberikan informasi mengenai biaya-biaya tersebut.

PT XXX Laporan Harga Pokok Produksi Untuk Tahun Yang Berakhir 31 Des 20xx	
Bahan Baku	
Persediaan bahan baku awal	Xxx
Pembelian bahan baku	Xxx
Biaya angkut pembelian	Xxx
Potongan pembelian	(xxx)
Retur pembelian	(xxx)
Pembelian bersih	<u>Xxx</u>
Bahan baku tersedia digunakan	Xxx
Persediaan bahan baku akhir	(xxx)
Biaya pemakaian bahan baku	Xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Xxx
Biaya Overhead Pabrik	
Listrik dan air	Xxx
Reparasi dan pemeliharaan mesin	Xxx
Dll	Xxx
Jumlah biaya overhead pabrik	<u>Xxx</u>
Jumlah biaya Produksi	Xxx
Barang dalam proses awal dan akhir	<u>Xxx</u>
Harga Pokok Produksi	<u>Xxx</u>

Gambar 1. Laporan Harga Pokok Produksi
Sumber : Mulyadi, 2018

OBJEK DAN METODE ANALISIS

Objek Penelitian

Menurut Sugiyono (2020:68) objek penelitian merupakan suatu atribut, objek atau kegiatan yang memiliki variasi tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Objek penelitian yang dilakukan peneliti di pabrik Shareen bakery yang bergerak di bidang manufaktur beralamatkan di Jl. Wolo-Sarangan, Gang Domus Mariae Desa Mandoran, Ngluweng, Sarangan, Kec. Plaosan, Kabupaten Magetan, Jawa Timur, 63361. Penelitian ini bertujuan untuk melakukan perhitungan Harga Pokok Produksi menggunakan metode *Job Order Costing* dalam penentuan Harga Jual.

Metode Analisis

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kuantitatif, yang bertujuan untuk memberikan gambaran secara objektif tentang suatu kondisi menggunakan data numerik. Mulai dari pengumpulan data, interpretasi terhadap data tersebut, hingga penyajian hasilnya (Arikunto, 2006). Tahapan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Analisis Harga Pokok Produksi di Shareen Bakery

Perhitungan harga pokok produksi dilakukan berdasarkan data yang diperoleh dari industri rumah tangga Shareen Bakery untuk pesanan roti krumpul.

2. Analisis Harga Pokok Produksi dengan Metode *Job Order Costing*

Job Order Costing dimulai dengan mengidentifikasi proses produksi yang dilakukan oleh perusahaan serta biaya-biaya yang digunakan dalam memproduksi roti krumpul. Biaya-biaya tersebut meliputi:

- Biaya Bahan Baku: Bahan utama yang digunakan untuk membuat roti krumpul.
- Biaya Tenaga Kerja Langsung: Upah tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi.
- Biaya Overhead Pabrik: Biaya-biaya yang terkait dengan produksi, seperti biaya bahan penolong, biaya listrik, biaya pemeliharaan mesin, biaya penyusutan mesin, dan peralatan, serta penyusutan bangunan.
- Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *Job Order Costing* adalah sebagai berikut:

Biaya Bahan Baku pada pesanan roti krumpul: Rp xxx
 Biaya Tenaga Kerja Langsung pada pesanan roti krumpul: Rp xxx
 Biaya Overhead Pabrik pada pesanan roti krumpul: Rp xxx

Total Biaya Produksi:

Rp xxx

3. Pengumpulan dan Pengelompokan Biaya

Identifikasi dan pengelompokan biaya dilakukan berdasarkan teori harga pokok produksi, yang meliputi:

Biaya Bahan Baku: Rp xxx

Biaya Tenaga Kerja Langsung: Rp xxx

Biaya Overhead Pabrik: Rp xxx

Total Harga Pokok Produksi: Rp xxx

4. Penyajian Data dan Penarikan Kesimpulan

Data hasil perhitungan harga pokok produksi disajikan dalam bentuk perbandingan antara metode yang digunakan oleh perusahaan dan metode *Job Order Costing*.

5. Pemberian Rekomendasi

Berdasarkan hasil analisis dan perhitungan, akan diberikan rekomendasi kepada Shareen Bakery agar metode perhitungan harga pokok produksi pada pesanan di masa mendatang sesuai dengan teori akuntansi yang berlaku.

hasil dan pembahasan

Hasil

Shareen Bakery adalah sebuah usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang bergerak di bidang industri roti dan kue. Usaha ini didirikan sekitar 15 tahun yang lalu di daerah Sarangan, Magetan, oleh Ibu Yuni sebagai pemilik usaha. Awalnya, Shareen Bakery hanya melayani pesanan dari kerabat dan orang-orang terdekat. Namun, seiring berjalannya waktu, terutama dalam lima tahun terakhir, permintaan mulai berkembang pesat. Hal ini disebabkan oleh letaknya yang strategis di kawasan perhotelan, yang menarik banyak pesanan dari hotel-hotel di sekitar daerah tersebut.

Dalam menjalankan usahanya, Shareen Bakery menerapkan proses produksi yang disesuaikan dengan pesanan konsumen. Pendekatan ini dianggap lebih efisien dari segi waktu dan biaya, karena dapat meminimalkan pemborosan bahan baku dan tenaga kerja. Ke depannya, Shareen Bakery berharap dapat terus memperluas jaringan pemasaran dan meningkatkan kualitas produk serta layanan. Melalui komitmen ini, diharapkan usaha ini tidak hanya tumbuh secara lokal, tetapi juga memberi dampak positif bagi perekonomian daerah Sarangan dan sekitarnya.

A. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku langsung yang digunakan oleh Shareen Bakery dalam proses memproduksi 100 pcs dan 500 pcs roti krumpul dihitung dengan cara mengalikan kuantitas tiap bahan baku yang dibutuhkan dengan harga per satuannya, kemudian hasil tersebut ditotalkan. Perhitungan biaya bahan baku untuk 100 pcs roti krumpul dapat dilihat pada tabel sebagai berikut:

Tabel 1. Biaya Bahan Baku untuk Pembuatan 100 pcs Roti Krumpul

Bahan Baku	QTY	Satuan	Harga	Jumlah
Tepung terigu	12,5	kg	Rp 14.000	Rp 175.000
Gula Pasir	4	kg	17.000	68.000
Telur	15	kg	22.000	330.000
Fermipan	10	box	16.000	160.000
Mentega	1,2	kg	24.000	28.800
Selai Kelapa	1	kg	50.000	50.000
Coklat Glaze	1	kg	175.000	175.000
Abon	1	kg	50.000	50.000
Total				Rp 1.036.800

Sumber : Shareen Bakery, 2024

Tabel 2 Biaya Bahan Baku untuk Pembuatan 500 pcs Roti Krumpul

Bahan Baku	QTY	Satuan	Harga	Jumlah
Tepung terigu	60	kg	Rp 14.000	Rp 840.000
Gula Pasir	18	kg	17.000	306.000
Telur	42	kg	22.000	924.000
Fermipan	45	box	16.000	720.000
Mentega	6	kg	24.000	144.000
Selai Kelapa	5	kg	50.000	250.000
Coklat Glaze	5	kg	175.000	875.000
Abon	5	kg	50.000	250.000
Total				Rp4.309.000

Sumber : Shareen Bakery, 2024

Berdasarkan tabel 1 dan 2 dapat diketahui jumlah biaya bahan baku yang diperlukan untuk memproduksi 100 pcs dan 500 pcs roti krumpul adalah Rp1.036.800 dan Rp4.309.000 yang artinya setiap pcs roti krumpul memerlukan biaya bahan baku sebesar Rp8.618.

B. Biaya Tenaga Kerja

Diketahui tenaga kerja pada Shareen Bakery untuk proses produksi 100 pcs dan 500 pcs roti krumpul adalah sebagai berikut :

Tabel 3 Biaya Tenaga Kerja Langsung untuk Pembuatan 100 pcs Roti Krumpul

Keterangan	Banyaknya	Tarif (Rp)	Jumlah
Biaya Tenaga Kerja Langsung	3	Rp 50.000	Rp 150.000
Total			Rp150.000

Sumber : Shareen Bakery, 2024

Tabel 4 Biaya Tenaga Kerja Langsung untuk Pembuatan 500 pcs Roti Krumpul

Keterangan	Banyaknya	Tarif (Rp)	Jumlah
Biaya Tenaga Kerja Langsung	8	Rp 50.000	Rp 400.000
Total			Rp400.000

Sumber : Shareen Bakery, 2024

C. Biaya Overhead Pabrik

Biaya *overhead* pabrik pada Shareen Bakery terdiri dari biaya bahan penolong, biaya penyusutan, biaya listrik, air, dan gas. Berdasarkan tabel 5 sampai 8 dapat diketahui jumlah biaya *overhead* pabrik untuk pesanan 100 pcs dan 500 pcs adalah sebagai berikut :

Tabel 5 Biaya Bahan Penolong untuk Pembuatan 100 pcs Roti Krumpul

Bahan Penolong	QTY	Satuan	Harga	Jumlah
Plastik	100	Pcs	Rp 900	Rp 90.000
Kardus Box	100	Pcs	1.000	100.000
Total				Rp 190.000

Sumber : Shareen Bakery, 2024

Tabel 6 Biaya Bahan Penolong untuk Pembuatan 500 pcs Roti Krumpul

Bahan Penolong	QTY	Satuan	Harga	Jumlah
Plastik	500	pcs	Rp 900	Rp 450.000
Kardus Box	500	pcs	1.000	500.000
Total				Rp 950.000

Sumber : Shareen Bakery, 2024

Tabel 7 Biaya Overhead Pabrik untuk Pembuatan 100 pcs Roti Krumpul

Jenis BOP	Total
Bahan Penolong	Rp 190.000
Biaya Penyusutan	Rp 54.167
Listrik	Rp 16.667
Air	Rp 250
Gas LPG 3kg	Rp 20.000
Jumlah	Rp 281.083

Sumber : Shareen Bakery, 2024

Tabel 8 Biaya Overhead Pabrik untuk Pembuatan 500 pcs Roti Krumpul

Jenis BOP	Total
Bahan Penolong	Rp 950.000
Biaya Penyusutan	Rp 54.167
Listrik	Rp 16.667
Air	Rp 250
Gas LPG 3kg	Rp 60.000
Jumlah	Rp 1.081.083

Sumber : Shareen Bakery, 2024

Pembahasan

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perhitungan Shareen Bakery

Berikut ini adalah tabel yang menjelaskan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode yang diterapkan oleh Shareen Bakery :

Tabel 9 Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Shareen Bakery

Nama	100 pcs	500 pcs
Bahan Baku	Rp 1.036.800	Rp 4.309.000
Tenaga Kerja Langsung	Rp 150.000	Rp 400.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp 36.917	76.917
Biaya Penyusutan	Rp 54.167	Rp 54.167
Bahan Penolong	Rp 190.000	Rp 950.000
Total	Rp 1.467.883	Rp 5.790.083
Total Biaya per unit	Rp 14.679	Rp 11.580
Tingkat Keuntungan	9,00%	38,20%
Laba yang Dihasilkan	Rp 1.321,1	Rp 4.423,6
Harga Jual	Rp 16.000	Rp 16.004

Sumber : Shareen Bakery, 2024

Tabel 9 menunjukkan perhitungan harga pokok produksi untuk setiap pesanan. Harga pokok produksi untuk 100 pcs roti krumpul adalah Rp1.467.883, dengan harga per unit sebesar Rp14.679. Sementara itu, harga pokok produksi untuk 500 pcs roti krumpul mencapai Rp5.790.083, dengan harga per unit sebesar Rp11.580. Laba yang dihasilkan dari masing-masing pesanan adalah sebesar Rp1.321,1 per unit untuk pesanan 100 pcs dan Rp4.423,6 per unit untuk pesanan 500 pcs, dengan harga jual yang ditetapkan sebesar Rp16.000 (dibulatkan). Perbedaan harga pokok produksi antara pesanan 100 pcs dan 500 pcs ini disebabkan oleh perbedaan alokasi Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) yang digunakan dalam perhitungan.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Job Order Costing*

Biaya Bahan Baku

Penghitungan biaya bahan baku untuk memproduksi 100 pcs dan 500 pcs roti krumpul yang dilakukan oleh Shareen Bakery telah sesuai dengan metode *job order costing*. Biaya bahan baku dihitung berdasarkan kuantitas bahan baku yang digunakan, kemudian dikalikan dengan harga perolehan bahan baku untuk setiap pesanan.

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Shareen Bakery juga telah menghitung biaya tenaga kerja langsung untuk pesanan 100 pcs dan 500 pcs roti krumpul dengan metode yang tepat. Perhitungan ini sesuai dengan metode *job order costing*, di mana biaya tenaga kerja langsung dihitung dengan mengalikan jumlah tenaga kerja produksi yang diperlukan dengan tarif upah harian masing-masing tenaga kerja.

Biaya *Overhead* Pabrik

Metode *job order costing* menghitung biaya *overhead* pabrik berdasarkan tarif yang telah ditentukan sebelumnya, dengan menggunakan dasar pembebanan bahan baku. Pemilihan dasar pembebanan ini didasari oleh alasan bahwa biaya bahan baku merupakan komponen biaya yang paling dominan. Oleh karena itu, untuk menerapkan dasar pembebanan tersebut, diperlukan informasi mengenai pemakaian bahan baku dan taksiran biaya *overhead* pabrik. Berikut ini adalah tabel dari biaya pemakaian bahan baku dalam produksi 100 pcs dan 500 pcs roti krumpul dan taksiran pemakaian biaya *overhead* pabrik:

Table 10 Total biaya pemakaian bahan baku pada Shareen bakery

Pesanan	Total Biaya Pemakaian Bahan Baku
100 pcs	Rp 1.036.800
500 pcs	Rp 4.309.000
Jumlah	Rp 5.345.800

Sumber : Shareen Bakery, 2024

Tabel 10 menunjukkan total biaya pemakaian bahan baku yang digunakan dalam produksi 100 pcs dan 500 pcs roti krumpul sebesar Rp5.296.800. Angka ini kemudian digunakan sebagai dasar pembebanan BOP.

Table 11 Tabel total penggunaan Biaya *Overhead* pabrik pada Shareen bakery

Jenis BOP	Total
Bahan Penolong	Rp 1.140.000
Biaya Penyusutan	Rp 108.333
Listrik	Rp 33.333
Air	Rp 500
Gas LPG	Rp 80.000
Jumlah	Rp 1.362.167

Sumber : Shareen Bakery, 2024

Tabel 11 menunjukkan biaya *overhead* pabrik aktual yang digunakan untuk memproduksi 100 pcs dan 500 pcs roti krumpul sebesar Rp1.362.167. Angka ini digunakan untuk memperkirakan biaya *overhead* pabrik, sehingga tarif biaya *overhead* pabrik dapat ditentukan di muka dengan rumus berikut:

$$\begin{aligned} \text{Tarif BOP} &= \frac{\text{Total BOP}}{\text{Total BBB}} \times 100\% \\ \text{Tarif BOP} &= \frac{\text{Rp. 1.362.167}}{\text{Rp. 5.345.800}} \times 100\% = 25\% \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan, tarif biaya overhead pabrik ditentukan sebesar 25% dari total biaya bahan baku. Tarif ini digunakan untuk membebankan biaya overhead pabrik pada pesanan 100 pcs dan 500 pcs roti krumpul. Dengan demikian, BOP setiap pesanan dapat dihitung dan dirangkum dalam tabel berikut:

Table 12 Total biaya Biaya *Overhead* pabrik dibebankan pada Shareen bakery

Jenis Pesanan	Dasar Pembebanan	Taksira BOP	Jumlah BOP dibebankan
100 pcs	Rp 1.036.800	25%	Rp 259.200
500 pcs	Rp 4.309.000	25%	Rp 1.077.250
Total			Rp 1.336.450

Sumber : Shareen Bakery, 2024

Tabel 12 di atas menunjukkan bahwa biaya *overhead* pabrik yang dibebankan untuk produksi 100 pcs roti krumpul adalah sebesar Rp259.200, sedangkan untuk produksi 500 pcs roti krumpul adalah sebesar Rp1.077.250.

Kartu Harga Pokok Pesanan

Table 13 Kartu harga pokok pesanan 100 pcs pada Shareen Bakery

Shareen Bakery Jl. Wolo-Sarangan, Gang Domus Mariae Desa Mandoran, Ngluweng, Sarangan, Kec. Plaosan Kabupaten Magetan									
KARTU HARGA POKOK PESANAN									
Nama Pelanggan			Nomor pesanan			101			
Alamat			Nama Produk			Roti Krumpul			
Harga Jual unit			Tanggal dipesan						
Jumlah dipesan			Tanggal dikerjakan						
			Tanggal selesai						
Bahan Baku				Tenaga Kerja Langsung			BOP Dibebankan		
No. Permintaan Bahan	Jumlah Unit Produksi	Jumlah Bahan Baku/Unit	Jumlah (Rp)	Jumlah Unit Produksi	Tarif	Jumlah (Rp)	Jumlah Unit Produksi	Tarif	Jumlah (Rp)
1	100	Rp 10.368	Rp 1.036.800	100	Rp 1.500	Rp 150.000	100	Rp 2.592	Rp 259.200
			Rp 1.036.800			Rp 150.000			Rp 259.200
Ikhtisar Biaya :									
Bahan Baku			Rp 1.036.800						
Tenaga Kerja			Rp 150.000						
Overhead Pabrik			Rp 259.200						
Total Biaya produksi			Rp 1.446.000						
Harga pokok per unit			Rp 14.460						

Sumber : Data diolah Penulis, 2024

Pada Tabel 13 menunjukkan perhitungan harga pokok produksi untuk pesanan 100 pcs roti krumpul di Shareen Bakery. Total biaya bahan baku yang digunakan sebesar Rp1.036.800, dengan kebutuhan bahan baku sebanyak 100 unit dan harga per unit bahan baku Rp10.368. Biaya tenaga kerja langsung yang dihitung berdasarkan tarif Rp1.500 per unit mencapai Rp150.000. Sedangkan, biaya overhead pabrik (BOP) yang dibebankan dihitung menggunakan tarif Rp2.592 per unit, sehingga total BOP yang dibebankan adalah Rp259.200. Dengan demikian, total biaya produksi untuk pesanan ini adalah Rp1.446.000, menghasilkan harga pokok produksi per unit sebesar Rp14.460.

Sedangkan Tabel 14 dimenunjukkan perhitungan harga pokok produksi untuk pesanan 500 pcs roti krumpul. Total biaya bahan baku yang digunakan mencapai Rp4.309.000, dengan kebutuhan bahan baku sebanyak 500 unit dan harga per unit bahan baku Rp8.618. Biaya tenaga kerja langsung yang dihitung berdasarkan tarif Rp800 per unit adalah Rp400.000. Untuk biaya *overhead* pabrik (BOP), tarif yang digunakan adalah Rp2.155 per unit, sehingga total BOP yang dibebankan mencapai Rp1.077.250. Total biaya produksi untuk pesanan ini adalah Rp5.786.250, menghasilkan harga pokok produksi per unit sebesar Rp11.573.

Table 14 Kartu harga pokok pesanan 500 pcs pada Shareen Bakery

Shareen Bakery Jl. Wolo-Sarangan, Gang Domus Mariae Desan Mandoran, Ngluweng, Sarangan, Kec. Plaosan Kabupaten Magetan									
KARTU HARGA POKOK PESANAN									
Nama Pelanggan				Nomor pesanan		102			
Alamat				Nama Produk		Roti Krumpul			
Harga Jual unit				Rp 16.005		Tanggal dipesan			
Jumlah dipesan				500 pcs		Tanggal dikerjakan			
						Tanggal selesai			
Bahan Baku			Tenaga Kerja Langsung				BOP Dibebankan		
No. Permintaan Bahan	Jumlah Unit Produksi	Jumlah Bahan Baku/Unit	Jumlah (Rp)	Jumlah Unit Produksi	Tarif	Jumlah (Rp)	Jumlah Unit Produksi	Tarif	Jumlah (Rp)
1	500	Rp 8.618	Rp 4.309.000	500	Rp 800	Rp 400.000	500	Rp 2.155	Rp 1.077.250
			Rp 4.309.000			Rp 400.000			Rp 1.077.250
Ikhtisar Biaya :									
Bahan Baku			Rp 4.309.000						
Tenaga Kerja			Rp 400.000						
Overhead Pabrik			Rp 1.077.250						
Total Biaya produksi			Rp 5.786.250						
Harga pokok per unit			Rp 11.573						

Perbedaan harga pokok produksi per unit antara pesanan 100 pcs dan 500 pcs ini terjadi karena adanya perbedaan tarif biaya overhead pabrik yang digunakan. Pesanan dalam jumlah besar cenderung memiliki tarif overhead lebih rendah karena efisiensi dalam pembebanan biaya.

Harga Pokok Produksi dengan Metode *Job Order Costing*

Perhitungan harga pokok produksi untuk pesanan Roti Krumpul sebanyak 100 pcs dan 500 pcs menggunakan metode *job order costing* disajikan dalam tabel berikut::

Tabel 15 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Job Order Costing*

Nama	100 pcs	500 pcs
Bahan Baku	Rp 1.036.800	Rp 4.309.000
Tenaga Kerja Langsung	Rp 150.000	Rp 400.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp 259.200	1.077.250
Total	Rp 1.446.000	Rp 5.786.250
Total Biaya per unit	Rp 14.460	Rp 11.573
Tingkat Keuntungan	10,70%	38,30%
Laba yang Dihasilkan	Rp 1.547,2	Rp 4.432,3
Harga Jual	Rp 16.007	Rp 16.005

Sumber : Data diolah Penulis, 2024

Tabel 15 menunjukkan bahwa harga pokok produksi 100 pcs roti krumpul sebesar Rp1.446.000, sedangkan untuk 500 pcs adalah sebesar Rp5.786.250.

Perbandingan Harga Pokok Produksi dengan metode *job order costing* pada shereen bakery

Perbandingan hasil perhitungan harga pokok produksi pesanan antara metode yang digunakan oleh Shareen Bakery dan metode *job order costing* disajikan sebagai berikut :

Tabel 16 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi

Jenis Pesanan	Harga Pokok Produksi		Selisih
	Shareen Bakery	Job Order Costing	
100 pcs	Rp 1.467.883	Rp 1.446.000	Rp 21.883
500 pcs	Rp 5.790.083	Rp 5.786.250	Rp 3.833

Sumber : Data diolah Penulis, 2024

Untuk pesanan 100 pcs, harga pokok produksi yang dihitung oleh Shareen Bakery sebesar Rp1.467.833, dan hasil perhitungan dengan metode *Job Order Costing* adalah Rp1.446.000, menghasilkan selisih sebesar Rp21.833. Sementara itu, untuk pesanan 500 pcs, harga pokok

produksi yang dihitung oleh Shareen Bakery mencapai Rp5.790.083, sedangkan hasil perhitungan dengan metode *Job Order Costing* adalah Rp5.786.250, dengan selisih yang lebih kecil yaitu Rp3.833.

Selisih yang terjadi menunjukkan bahwa metode *Job Order Costing* cenderung menghasilkan perhitungan yang lebih akurat dan sistematis. Hal ini dapat disebabkan oleh alokasi biaya yang lebih terstruktur, khususnya pada komponen biaya *overhead* pabrik, yang dihitung berdasarkan tarif pembebanan tertentu.

KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode *Job Order Costing* memberikan perhitungan HPP yang lebih akurat dibandingkan dengan metode perhitungan tradisional yang digunakan oleh Shareen Bakery. Pada pesanan 100 pcs, HPP yang dihitung dengan metode tradisional adalah Rp1.467.883, sementara metode *Job Order Costing* menghasilkan HPP sebesar Rp1.446.000, dengan selisih Rp21.883. Sedangkan untuk pesanan 500 pcs, HPP dengan metode tradisional adalah Rp5.790.083, sementara metode *Job Order Costing* menunjukkan hasil Rp5.786.250, dengan selisih Rp3.833. Perbedaan ini terjadi karena metode *Job Order Costing* memperhitungkan tarif *overhead* pabrik yang lebih sistematis, berdasarkan persentase dari total bahan baku yang digunakan.

Keuntungan yang dihasilkan dari penggunaan metode *Job Order Costing* juga lebih terukur. Dengan harga jual yang ditetapkan sebesar Rp16.007 untuk pesanan 100 pcs, laba per unit mencapai Rp1.547,2 atau tingkat keuntungan sebesar 10,7%. Sedangkan untuk pesanan 500 pcs, dengan harga jual Rp16.005 per unit, laba per unit adalah Rp4.432,3 atau tingkat keuntungan sebesar 38,3%. Hal ini menunjukkan bahwa produksi dalam jumlah yang lebih besar memberikan efisiensi biaya yang lebih tinggi, terutama pada alokasi *overhead* pabrik. Dengan demikian, metode *Job Order Costing* direkomendasikan untuk diterapkan di Shareen Bakery guna meningkatkan akurasi perhitungan HPP dan mendukung penetapan harga jual yang lebih kompetitif. Hal ini penting untuk mendukung keberlanjutan usaha dan meningkatkan daya saing di pasar.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, S. (2018). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Job Order Costing (Studi Kasus pada Rahmad Jaya Jepara Furniture)*. Skripsi. Medan: Program Studi Akuntansi Syariah, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
<http://repository.uinsu.ac.id/6365/1/skripsi%20gabungan%20syafii.pdf>.
- Agus Purwaji, dkk. (2016). *Akuntansi Biaya Edisi Dua*. Salemba Empat. Jakarta.
- Arikunto. (2006). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta : PT. Rineka Cipta.
- Mulyadi. (2018). *Akuntansi Biaya*. Cetakan 15, 5. Yogyakarta: YKPN.
- Nafarin, M. (2015). *Penganggaran Perusahaan (Ketiga)*. Jakarta: Salemba Empat
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.