

## Perhitungan Harga Pokok Produksi Minuman Kopi Pada Kedai “Hobi Kopi” Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember

Mohammad Alif Dzulkifli Sugiarto<sup>1)</sup>, Hari Budi Lestari<sup>2)\*</sup>, Andri Mardi Susanto<sup>3)</sup>

<sup>1)</sup>Mahasiswa Universitas PGRI Argopuro Jember, Jalan Jawa No. 10 Jember, Indonesia

<sup>2,3)</sup>Dosen Universitas PGRI Argopuro Jember, Jalan Jawa No. 10 Jember, Indonesia

Email : [haribudilestari6@gmail.com](mailto:haribudilestari6@gmail.com)

### Abstrak

Perhitungan harga pokok produksi yang akurat dan tepat sangat penting dilakukan karena harga pokok produksi tersebut dapat memberi informasi dalam menentukan harga jual dan meningkatkan keuntungan. Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) minuman pada Kedai Hobi Kopi Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif dan sampel yang digunakan sebanyak 4 varian produk terlaris. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) menggunakan metode *full costing* memiliki nilai laba kotor yang lebih kecil dibandingkan dengan perhitungan perusahaan dikarenakan perusahaan tidak menghitung biaya produksi secara rinci hanya menggunakan Biaya Bahan Baku (BBB) saja untuk menentukan Harga Pokok Produksi (HPP) sehingga laba kotor yang diperoleh cenderung lebih besar.

**Kata Kunci:** *Harga Pokok Produksi, Metode Full Costing, Minuman*

### Abstract

*Accurate and precise calculation of the cost of production is very important because the cost of production can provide information in determining selling prices and increasing profits. This research aims to explain the calculation of the Cost of Production (HPP) of drinks at Kedai Hobi Kopi, Ambulu District, Jember Regency. The research method used was a qualitative method and the samples used were 4 best-selling product variants. The results of the research show that calculating the Cost of Goods Production (HPP) using the full costing method has a smaller gross profit value compared to the company's calculations because the company does not calculate production costs in detail, only using Raw Material Costs (BBB) to determine the Cost of Goods Production (HPP). So that the gross profit obtained tends to be greater.*

**Keywords:** *Cost of Goods Production, Full Costing Method, Beverages*

## PENDAHULUAN

Industri kopi merupakan salah satu industri dengan pertumbuhan yang tercepat di banyak negara. Kedai kopi adalah tempat populer dimana orang dapat menikmati berbagai jenis minuman kopi yang disajikan dengan berbagai variasi dan kreasi. Bagi pemilik kedai kopi, mengetahui Harga Pokok Produksi (HPP) minuman kopi yang mereka jual sangat penting untuk menjaga keberlanjutan bisnis dan memaksimalkan keuntungannya. Menurut Ahmadi (2021) harga pokok produk adalah semua biaya baik secara langsung maupun tidak langsung yang dikeluarkan saat proses produksi hingga barang siap dijual. Berdasarkan definisi diatas dapat disimpulkan bahwa Harga Pokok Produksi (HPP) merupakan keseluruhan dari biaya-biaya yang dikorbankan sehubungan dengan proses produksi barang tersebut sehingga menjadi barang jadi yang siap untuk dijual.

Biaya-biaya tersebut terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Harga Pokok Produksi (HPP) ialah jumlah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi suatu produk atau layanan. Hal ini merupakan langkah penting dalam mengelola bisnis kedai kopi, karena Harga Pokok Produksi (HPP) merupakan komponen biaya yang terbesar dalam menentukan laba perusahaan.

Ada dua metode perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) yaitu metode *full costing* dan *variable costing* (Qomariyah & Firdaus, 2021). Perusahaan dapat memilih salah satu diantara kedua metode tersebut. Metode *full costing* adalah metode penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) dengan menghitung semua biaya produksi yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel dan tetap (Iryanie & Handayani, 2019), sedangkan metode *variable costing* hanya menghitung biaya yang bersifat variabel saja (Qomariyah & Firdaus, 2021). Unsur – unsur Harga Pokok Produksi (HPP) meliputi : Biaya Bahan Baku (BBB); Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL), dan Biaya *Overhead* Pabrik (BOP).

Penelitian Rumagit (2022) merupakan *field research* dengan pendekatan kualitatif deskriptif. Menggunakan metode *full costing* untuk penentuan harga jual dan diperoleh hasil yang baik untuk dapat meningkatkan keuntungan dengan menjumlahkan semua unsur biaya. Penelitian Mahmudah (2021) menunjukkan bahwa perhitungan dengan menggunakan metode *full costing* lebih tinggi dari pada metode *variable costing*. Biaya produksi dihitung dengan metode *full costing* adalah Rp. 128.638,- dan sesuai dengan *variable costing* Rp. 74.513,-. Perbedaan kedua metode tersebut adalah karena dalam perhitungan biaya *overhead* pabrik tetap tidak diperhitungkan dalam biaya produksi seperti biaya penyusutan peralatan produksi. Penelitian Nisya dan Rukmana (2022) menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi dan harga jual yang ditetapkan cafe relatif lebih mahal dibandingkan dengan *cost plus pricing method* dengan pendekatan *full costing* dan *variabel costing*. Kedai Hobi Kopi Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember merupakan usaha yang bergerak dibidang penjualan kopi. Terdapat 4 (empat) produk unggulan kopi di Kedai Hobi Kopi yaitu Kopi Saring, Kopi Madu, Kopi Soda, dan Es Kopi Now. Penjualan 4 (empat) jenis kopi ini, termasuk penjualan yang terlaris dan diminati oleh konsumen. Meski demikian, pemilik usaha Hobi Kopi masih mengalami kesulitan untuk menghitung harga pokok produksi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi pada usaha Hobi Kopi Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember berdasarkan pendekatan *full costing*.

## METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan untuk penelitian ini yaitu metode kualitatif. Penelitian kualitatif dapat diartikan sebagai metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat postpositivisme/enterpretif (Sugiyono 2014 : 347). Sampel dalam penelitian ini diambil 4 produk yang terlaris yaitu Kopi Saring, Kopi Madu, Kopi Soda, dan Es Kopi Now. Teknik analisis yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif, dengan beberapa tahapan yaitu :

- 1) Mengumpulkan data yang terkait dengan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP),
- 2) Melakukan penggolongan biaya produksi,
- 3) Melakukan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dengan menggunakan metode *full costing*

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Data perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) pada Kedai Hobi Kopi di Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember sebagai berikut :

**Tabel 1. Daftar Harga Bahan Baku Satuan Per Gram / ML**

Nama Bahan	Harga (Rp)	Qty (Gr)	Gr Efektif	Harga Per Gr/ML (Rp)
Arabika	180.000	1.000	800	225
Robusta	120.000	1.000	800	180
Blend	150.000	1.000	800	188
Madu	100.000	750	600	167
Brown Sugar	26.000	1.000	1.000	33
Soda	5.500	250	250	28
Es Tube	10.000	5.000	4.000	3
Susu Diamond	16.000	1.000	800	20
Krimer	33.000	1.000	900	37

Sumber : Kedai Hobi Kopi, 2022

Pada Tabel 1 terdapat daftar harga satuan per gr/ml Biaya Bahan Baku (BBB) dengan gram efektif 80% – 90% dari Qty 100% gram. Biaya Bahan Baku (BBB) per Cangkir Kopi Saring dengan 3 varian kopi pada tahun 2022, sebagai berikut :

**Tabel .2 Biaya Bahan Baku (BBB) per Cangkir Kopi Saring Tahun 2022**

Bahan	Harga (Rp)	Pemakaian	Biaya (Rp)
Arabika	225	12gr	2.700
Gula	33	7ml	231
Air 80-90c		140ml	
<b>Total</b>			<b>2931</b>
Robusta	150	12gr	1800
Gula	33	7ml	231
Air 80-90c		140ml	
<b>Total</b>			<b>2031</b>
Blend	188	12gr	2256
Gula	33	7ml	231
Air 80-90c		140ml	
<b>Total</b>			<b>2487</b>

Sumber: Kedai Hobi Kopi, 2022

Hasil dari Tabel tersebut terlihat Biaya Bahan Baku (BBB) varian kopi Arabika yaitu Rp. 2.931, Varian Kopi Robusta Rp. 2.031, dan untuk Varian Blend Rp. 2.487

**Tabel 3 Biaya Bahan Baku (BBB) Per Cangkir Kopi Madu Tahun 2022**

Bahan	Harga (Rp)	Pemakaian	Biaya (Rp)
Arabika	225	12gr	2700
Madu	167	15ml	2505
Air 80-90c		140ml	
Total			5205
Robusta	150	12gr	1800
Madu	167	15ml	2505
Air 80-90c		140ml	
Total			4305
Blend	188	12gr	2256
Madu	167	15ml	2505
Air 80-90c		140ml	
Total			4761

Sumber: Kedai Hobi Kopi, 2022

Hasil yang ditunjukkan pada Tabel 3 terlihat Biaya Bahan Baku (BBB) varian kopi Arabika yaitu Rp. 5.205, Varian Kopi Robusta Rp. 4.305, dan untuk Varian Blend Rp. 4.761.

**Tabel.4 Biaya Bahan Baku (BBB) Per Cangkir Kopi Soda Pada Tahun 2022**

Bahan	Harga (Rp)	Pemakaian	Biaya (Rp)
Arabika	225	12gr	2700
Gula	33	15ml	495
Soda	28	100ml	2800
Air 90-95		55ml	
Total			5995
Robusta	150	12gr	1800
Gula	33	15ml	495
Soda	28	100ml	2800
Air 90-95		55ml	
Total			5095
Blend	188	12gr	2256
Gula	33	15ml	495
Soda	28	100ml	2800
Air 90-95		55ml	
Total			5551

Sumber: Kedai Hobi Kopi, 2022.

Hasil yang ditunjukkan pada Tabel 4 terlihat Biaya Bahan Baku (BBB) varian kopi Arabika yaitu Rp. 5.995, Varian Kopi Robusta Rp. 5.095, dan untuk Varian Blend Rp. 5.551.

**Tabel 5. Biaya Bahan Baku (BBB) per Cangkir Es Kopi Now Tahun 2022**

Bahan	Harga (Rp)	Pemakaian	Biaya (Rp)
Arabika	225	12gr	2700
Gula	33	30ml	990
Diamond	20	110ml	2200
Es Batu	3	80 Gr	240
Krimer Cair	37	20ml	740
Air 90-95		55ml	
Total			6870
Blend	188	12gr	2256
Gula	33	30ml	990
Diamond	20	110ml	2200
Es Batu	3	80 Gr	240
Krimer Cair	37	20ml	740
Air 90-95		55ml	
Total			6426

Sumber: Kedai Hobi Kopi, 2022

Hasil yang ditunjukkan pada Tabel 5 terlihat Biaya Bahan Baku (BBB) varian kopi Arabika yaitu Rp. 6.870, dan untuk Varian Blend Rp. 6.426. Harga Pokok Produksi (HPP) merupakan keseluruhan dari biaya-biaya yang dikorbankan sehubungan dengan proses produksi barang tersebut sehingga menjadi barang jadi yang siap untuk dijual. Biaya-biaya tersebut terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Berdasarkan hasil analisis perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dapat diketahui bahwa masalah yang ditemukan pada Kedai Hobi Kopi Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember adalah kurang tepat dalam menghitung Harga Pokok Produksi (HPP). Perusahaan tidak membebankan Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL) dan Biaya Overhead Pabrik (BOP) kedalam perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP), Kelemahan dari ketidaktepatan akan mempengaruhi harga jual sehingga laba kotor yang dihasilkan terkesan lebih besar, serat akan menimbulkan dampak yang tidak baik apabila perhitungan HPP hanya menggunkan biaya bahan baku (BBB) saja.

Dampak yang akan timbul antara lain, kesulitan dalam penetapan harga jual yang mengakibatkan penentuan harga jual tidak sesuai dengan pasar, gaji karyawan akan terdampak juga karena perusahaan mungkin tidak memiliki cukup sumber daya untuk memberikan kompensasi yang kompetitif dan perhitungan yang tidak lengkap dapat mengancam keuntungan perusahaan atau bahkan mengakibatkan kerugian dalam jangka panjang. Hasil penelitian dengan melakukan perhitungan HPP dengan *full costing* dengan hasil sebagai berikut:

**Tabel 6 Perbandingan Hasil Laba Kotor per produk pada tahun 2022**

No.	Nama Produk	Jenis Kopi	Laba Kotor	
			BBB	FULL COSTING
1.	Kopi Saring	Arabika	Rp 4.069	Rp 1.250,78
		Robusta	Rp 2.969	Rp 150,78
		Blend	Rp 3.513	Rp 694,78
2.	Kopi Madu	Arabika	Rp 6.795	Rp 3.976,78
		Robusta	Rp 5.695	Rp 2.876,78
		Blend	Rp 6.239	Rp 3.420,78
3.	Kopi Soda	Arabika	Rp 6.005	Rp 3.186,78
		Robusta	Rp 4.905	Rp 2.086,78
		Blend	Rp 5.449	Rp 2.630,78
4.	Es Kopi Now	Arabika	Rp 14.130	Rp 11.311,78
		Blend	Rp 13.574	Rp 10.755,78

Sumber: data primer, 2023

Pada Tabel 6 perbandingan laba kotor yang dihasilkan setiap produk berbeda. Hasil laba kotor produk Arabika jika dihitung menggunakan BBB (Biaya Bahan Baku) saja memiliki nilai yang jauh lebih besar dibandingkan dengan hasil perhitungan menggunakan metode *full costing*, begitu juga hasil perhitungan laba kotor produk lainnya yaitu produk Kopi Madu, Kopi Soda dan Es Kopi Now. Rata-rata laba kotor yang dihasilkan jika menggunakan perhitungan BBB (Biaya Bahan Baku) saja bernilai 2 kali lipat dari hasil perhitungan menggunakan metode *full costing*. Jadi, dapat disimpulkan bahwa laba kotor yang dihasilkan jika menggunakan perhitungan BBB (Biaya Bahan Baku) saja lebih besar dibandingkan dengan perhitungan menggunakan metode *full costing*. Dibandingkan juga dengan penelitian terdahulu menurut Rumagit (2022), Mahmudah (2021), Nisya dan Rukmana (2022) terdapat perbedaan dikarenakan penelitian tersebut menyimpulkan bahwa menggunakan metode *full costing*. Menurut metode *Full Costing* yaitu semua biaya dirinci secara jelas, sedangkan perusahaan menghitung Biaya Bahan Baku saja untuk mendapatkan Harga Pokok Produksi (HPP) sehingga laba kotor yang dihitung perusahaan terkesan lebih besar. Kesalahan dalam menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) akan menyebabkan kerugian yang besar untuk perusahaan, dan selain untuk menentukan harga jual, fungsi lain dari ketepatan menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) yaitu dasar untuk penetapan laba yang diinginkan.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) yang dilakukan oleh Kedai Hobi Kopi Ambulu Kabupaten Jember hanya memasukkan Biaya Bahan Baku (BBB) saja. Sehingga mendapatkan hasil laba kotor yang jauh lebih besar serta akan menimbulkan dampak yang tidak baik apabila perhitungan HPP hanya menggunakan biaya bahan baku (BBB) saja, seperti kesulitan dalam penetapan harga jual dan gaji karyawan akan terdampak juga.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Terima kasih kepada Kedai Hobi Kopi Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember yang memberi kesempatan penulis untuk melakukan penelitian. Dan juga kepada Ketua Program Studi Akuntansi Universitas PGRI Argopuro Jember dan Jurnal ACCOUNT yang telah menerbitkan karya saya.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Ahmadi, L. P. (2021). Akuntansi Biaya (p. 153). Widina Bhakti Persada, Bandung. Iryanie, E. & Handayani, M. (2019). Akuntansi Biaya. POLIBAN PRESS
- Mahmudah, D., Syariah, J. E., Islam, U., Sayyid, N., & Tulungagung, A. R. (n.d.). Perhitungan Harga Pokok Produksi Kopi pada Usaha Omah Kopi Mandiri di Kabupaten Tulungagung.
- Mulyadi, (2016). Sistem Akuntansi Edisi ke 4. Jakarta: Salemba Empat.
- Nisya, Nadiatun & Rukmana, Satria Heru (2022). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dan Penerapan Cost Plus Pricing Method Dalam Rangka Penetapan Harga Jual Produk Di Green White Cafe Bogor Tahun 2019. Vol 4(1) 1-12
- Rumagit, Rivaldo Vincentius (2022) Perhitungan Harga Pokok Produk Dalam Penentuan Harga Pokok Bakso Ba Pada Warong Bakso Ba & Coffe Valvie. Vol 6(1) 469-478
- Qomariyah, S. N., & Firdaus, C. F. (2021). Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai dasar Penentuan Harga Jual. LPPM Univ KH.A. Wahab Hasbullah.
- Sugiyono. (2014). Metode Penelitian Manajemen. Bandung : ALFABETA.