



Jambura Accounting Review

Journal homepage: <http://jar.fe.ung.ac.id/index.php/jar>
E-ISSN 2721-3617

Analisis Perbandingan Metode *Full Costing* dan *Target Costing* Untuk Menentukan Harga Pokok Produksi

Sinta Nur Mala S. Martosono^a, Rio Monoarfa^b, Nilawaty Yusuf^c

^{a,b,c}, Universitas Negeri Gorontalo, Jl. Jend Sudirman No.6 Kota Gorontalo, Gorontalo 96128, Indonesia

Email: sintanurmala754@gmail.com^a, rio@ung.ac.id^b, nilawaty.yusuf@ung.ac.id^c

INFO ARTIKEL

A B S T R A K

Riwayat Artikel:

Received 11-04-2025

Revised 17-04-2025

Accepted 17-04-2025

Kata Kunci:

Perbandingan, Harga Pokok Produksi, *Full Costing*, *Target Costing*

Keywords:

Comparison, Cost of Goods Sold, *Full Costing*, *Target Costing*.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan antara metode *full costing* dan *target costing* dalam menentukan harga pokok produksi pada Morasa Bakery. Metode yang digunakan adalah pendekatan Deskriptif kuantitatif. Data yang digunakan adalah data primer melalui wawancara dengan informan kunci yaitu pemilik Morasa Bakery, dan data sekunder berupa transaksi pembelian dan pencatatan biaya pabrik seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan *biaya overhead* pada Morasa Bakery. Analisis data dalam penelitian ini menggunakan metode *full costing* dan *target costing*. Hasil penelitian menunjukkan metode *target costing* terbukti memberikan efisiensi yang lebih tinggi serta keuntungan yang lebih optimal dengan Keunggulan *target costing* terletak pada kemampuannya mengoptimalkan struktur biaya dan mempertahankan harga jual kompetitif dibandingkan dengan perusahaan menggunakan *full costing*.

A B S T R A C T

This study aims to determine the comparison between the full costing and target costing methods in determining the cost of production at Morasa Bakery. The method used is a quantitative descriptive approach. The data used are primary data through interviews with key informants, namely the owner of Morasa Bakery, and secondary data in the form of purchase transactions and recording of factory costs such as raw material costs, direct labor costs, and overhead costs at Morasa Bakery. Data analysis in this study used the full costing and target costing methods. The results of the study showed that the target costing method was proven to provide higher efficiency and more optimal profits with the advantage of target costing lying in its ability to optimize the cost structure and maintain competitive selling prices compared to companies using full costing.

@2025 Sinta Nur Mala S. Martosono, Rio Monoarfa, Nilawaty Yusuf
Under The License CC BY-SA 4.0

PENDAHULUAN

Perkembangan industri makanan di Indonesia terus menunjukkan tren positif dalam beberapa tahun terakhir. Sektor ini menjadi salah satu penyumbang terbesar terhadap pertumbuhan ekonomi nasional. Namun, di tengah persaingan yang

semakin ketat, banyak produsen makanan, terutama pada produksi roti, masih menghadapi tantangan dalam menentukan harga pokok produksi (HPP) yang akurat. Hal ini berdampak signifikan terhadap penetapan harga jual dan profitabilitas usaha.

Industri roti, sebagai salah satu sektor pangan yang vital, memiliki karakteristik produksi yang unik. Menurut Siregar, (2020) industri roti adalah salah satu kontributor pertumbuhan ekonomi di sektor industri makanan dan minuman. Proses produksi roti melibatkan serangkaian tahapan yang berkesinambungan, mulai dari pengadaan bahan baku, pengolahan adonan, pembentukan, pemanggangan, hingga pengemasan. Hal ini menuntut adanya sistem perhitungan biaya yang mampu mengakomodasi aliran biaya secara akurat pada setiap tahapan produksi untuk memperhitungkan HPP secara efektif.

Harga pokok produksi (HPP) adalah total biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk memproduksi barang atau jasa dalam suatu periode tertentu. Harga pokok produksi merupakan biaya total yang dikeluarkan untuk mengubah bahan baku menjadi barang jadi, yang mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik tetap maupun variable (Yulistia, 2020). Sebelum menetapkan harga jual suatu produk, perusahaan harus terlebih dahulu menentukan metode yang digunakan untuk menghitung harga pokok produksi.

Metode perhitungan harga pokok produksi (HPP) adalah teknik yang digunakan untuk menentukan total biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi barang atau jasa. Metode HPP ada beberapa macam meliputi *full costing*, variabel costing, dan target costing. Dhelniati et al., (2019) menjelaskan metode *full costing* adalah metode perhitungan biaya yang mencakup seluruh biaya produksi, baik biaya langsung maupun tidak langsung, yang dialokasikan ke dalam produk akhir. Selanjutnya Aziziyah & Mardiana, (2021) menjelaskan metode variabel costing dimana biaya tetap tidak dimasukkan ke dalam perhitungan harga pokok produk, sehingga memberikan gambaran yang berbeda tentang profitabilitas dibandingkan dengan metode *full costing*. Sedangkan Rakhmawati & Mui'jz, (2023) menjelaskan *target costing* adalah pendekatan yang berfokus pada pengendalian biaya selama tahap perencanaan produk.

Mengingat pentingnya penentuan HPP yang akurat, diperlukan analisis perbandingan antara metode *full costing* dan *target costing* untuk penelitian ini. Metode *full costing* memungkinkan perhitungan biaya produksi secara menyeluruh, sementara *target costing* berfokus pada penetapan biaya berdasarkan harga pasar yang ditargetkan. Pemilihan objek penelitian ini dipilih pada Industri roti yang bernama Morasa Bakery.

Morasa Bakery adalah industri roti yang berdiri sejak 2018 yang terus beroperasi sampai saat ini dengan memiliki banyak pelanggan tetap dan pendapatan bersih yang signifikan. Namun, terdapat keterbatasan dalam pencatatan perhitungan harga pokok produksi roti yang masih sangat sederhana. Belum menggunakan metode yang komprehensif. Pemilik usaha seringkali hanya mengandalkan perkiraan dan pengalaman dalam menentukan biaya produksi, tanpa mempertimbangkan seluruh komponen biaya secara mendetail.

Pencatatan yang tidak sistematis ini berpotensi menghasilkan perhitungan HPP yang tidak akurat. Akibatnya, penetapan harga jual produk menjadi kurang tepat, yang pada gilirannya dapat mempengaruhi profitabilitas dan daya saing Morasa Bakery di pasar. Selain itu, ketidakakuratan dalam penentuan HPP juga dapat menyulitkan manajemen dalam mengambil keputusan strategis terkait efisiensi produksi dan pengembangan produk baru. Turang et al., (2022) menjelaskan bahwa penentuan harga pokok produk yang benar dapat mengurangi ketidakpastian dalam penentuan harga jual. Dalam penentuan harga pokok harus memperhatikan biaya-biaya apa saja yang masuk dalam harga pokok produk agar supaya biaya tersebut tepat sehingga dapat menentukan harga jual yang tepat agar bisa mendapatkan laba. Oleh karena itu, peneliti merasa tertarik untuk meneliti harga pokok produksi roti dengan menggunakan metode harga pokok produksi *full costing* dan *target costing*. Kedua metode ini dibandingkan untuk menganalisis harga pokok produksi sebagai dasar pertimbangan dalam perencanaan anggaran biaya produksi roti. Dengan membandingkan kedua metode ini, diharapkan Morasa Bakery dapat memilih pendekatan yang paling sesuai untuk meningkatkan akurasi penentuan HPP, sehingga dapat memperkuat posisi kompetitifnya di industri roti Gorontalo.

Berdasarkan latar belakang dan fenomena yang telah dijelaskan, tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbandingan antara metode *full costing* dan *target costing* dalam menentukan harga pokok produksi pada Morasa Bakery.

KAJIAN PUSTAKA

Harga Pokok Produksi

Dalam dunia bisnis dan manufaktur, pemahaman tentang komponen biaya produksi sangatlah penting. Menurut Purwanto, (2020) Harga pokok produksi merupakan kumpulan dari biaya-biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh dan mengolah bahan baku sampai menjadi barang jadi. (Wuryandini & Pakaya, 2021) Harga pokok produksi merupakan dasar dalam penentuan laba perusahaan dan juga sebagai pedoman dalam menentukan harga jual produk. Konsep ini menjadi fundamental dalam akuntansi biaya dan manajemen operasional perusahaan.

Sementara itu, (Muliati et al, 2024) menyatakan harga pokok produksi merupakan semua biaya yang telah dikorbankan dalam proses produksi atau kegiatan mengubah bahan baku menjadi produk jadi ini termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. (Santi Harun et al., 2024) penghitungan harga pokok produksi menjadi esensial untuk menilai total biaya yang dikeluarkan selama melaksanakan kegiatan usaha. Dari pengertian diatas, harga pokok produksi ini dapat mencakup seluruh biaya yang terkait dengan proses produksi. Ini meliputi biaya untuk memperoleh bahan baku, mengolahnya menjadi barang jadi, serta pengeluaran ekonomis lainnya yang terjadi atau mungkin terjadi dalam rangka menghasilkan pendapatan perusahaan.

Metode *Full Costing*

Metode penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* adalah menghitung harga pokok produksi atau menghitung biaya pembuatan suatu produk atau biaya produksi yang meliputi unsur biaya produksi baik yang bersifat variabel maupun bersifat tetap. Dalam metode *full costing* dijelaskan bahwa biaya produksi terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik (Harjanti, N. & Murwanti, 2021).

Metode *Target Costing*

(Hasibuan & Anam, 2022) menjelaskan bahwa *target costing* merupakan metode untuk menentukan biaya suatu produk atau jasa berdasarkan harga target yang dapat dibayarkan oleh pelanggan. Menurut (Saleh, N., Monoarfa & Panigoro, 2022) *target costing* adalah metode penentuan biaya produksi berdasarkan harga yang kompetitif. Penetapan biaya target bertujuan untuk memperkirakan biaya suatu barang dengan harga yang bersaing, sehingga produk tersebut dapat menghasilkan laba yang diharapkan. Dalam penerapannya, penetapan biaya target mempertimbangkan seluruh aspek produk atau layanan selama masa pakainya serta berfokus pada pengurangan total biaya dibandingkan dengan biaya sebelumnya. Dengan cara ini, perusahaan dapat memperoleh keuntungan maksimal tanpa harus menaikkan harga jual (Harahap et al., 2023).

Analisis Perbandingan Metode *Full Costing* dan *Target Costing*

Analisis perbandingan adalah suatu metode evaluasi yang bertujuan untuk membandingkan dua atau lebih elemen, objek, atau metode tertentu guna memahami perbedaan, persamaan, kelebihan, serta kekurangan masing-masing. Pendekatan ini digunakan untuk memperoleh wawasan yang lebih mendalam tentang bagaimana elemen-elemen tersebut bekerja atau berfungsi dalam situasi yang berbeda.

Analisis perbandingan yang digunakan untuk menghitung harga pokok produksi dalam penelitian ini yaitu menggunakan metode *full costing* dan *target costing*. Metode *full costing* dan *target costing* adalah dua pendekatan yang berbeda dalam perhitungan harga pokok produksi. *Full costing* menghitung semua biaya yang terkait dengan produksi, termasuk biaya langsung dan tidak langsung, untuk menentukan total biaya per unit sebelum menetapkan harga jual. Pendekatan ini fokus pada akurasi laporan keuangan dan pengukuran laba dari setiap produk (Hidayati, M., 2023) Sebaliknya, *target costing* dimulai dengan menetapkan harga jual yang diharapkan berdasarkan analisis pasar, kemudian menghitung biaya maksimum yang dapat diterima untuk mencapai margin keuntungan yang diinginkan (Kusuma, P. F., & Anggraini, 2020).

Tujuan utama dari analisis perbandingan adalah untuk membantu pengambilan keputusan yang lebih baik berdasarkan data dan informasi yang objektif. Metode ini memungkinkan perusahaan atau peneliti untuk mengenali pilihan terbaik untuk mencapai tujuan tertentu, baik itu peningkatan efisiensi, pengurangan biaya, atau peningkatan profitabilitas.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian lapangan yang bersifat deskriptif kuantitatif. Penelitian deskriptif kuantitatif merupakan penelitian yang menggambarkan secara sistematis, aktual, akurat mengenai fakta dan fenomena secara detail. Dalam metode ini memiliki keunggulan yaitu menggunakan metode pengumpulan sumber data dan sumber data sehingga hasil-hasil secara kuantitatif bisa diekspansi lebih jauh dan relevan dengan keadaan di lapangan. Desain penelitian dapat memberikan prosedur untuk mendapatkan informasi yang diperlukan untuk menyusun atau menyelesaikan masalah dalam penelitian pada Morasa Bakery.

Jenis dan Sumber Data

Dalam penelitian ini menggunakan penelitian deskriptif kuantitatif. Metode penelitian ini digunakan untuk mendeskripsikan dan menginterpretasi data-data serta informasi yang akan diperoleh selama pelaksanaan penelitian. Menurut (Sugiyono, 2019) jenis dan sumber data dalam penelitian dapat didefinisikan sebagai berikut:

1. Data Primer

Peneliti akan melakukan wawancara dengan narasumber yaitu pemilik Pabrik Morasa Bakery untuk mendapatkan data yang akurat tentang bagaimana proses produksinya.

2. Data Sekunder

Sumber data ini memberikan informasi atau tambahan yang dapat memperkuat data pokok, berupa transaksi pembelian dan pencatatan biaya pabrik seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan *biaya overhead* pada Morasa Bakery.

Teknik Pengumpulan Data

Penelitian ini menggunakan data primer dan sekunder sebagai sumber informasi. Data sekunder yang digunakan penulis mencakup informasi mengenai hasil produksi Morasa Bakery, persediaan bahan baku roti, serta hasil produksi dari Morasa Bakery. Teknik pengumpulan data yang diterapkan oleh penulis dalam penelitian ini meliputi:

1. Teknik Wawancara

Wawancara dilakukan sebagai metode pengumpulan data secara lisan, dimana peneliti dan narasumber bertemu langsung untuk mendengarkan informasi dan keterangan yang diberikan. Narasumber yang dijadikan rujukan dalam penelitian ini adalah pemilik Pabrik Morasa Bakery.

2. Teknik Observasi

Peneliti melakukan observasi secara langsung di lokasi penelitian, yaitu di Morasa Bakery. Dalam hal ini, penulis mengamati tahap-tahap produksi, proses perhitungan produksi, serta cara pabrik menetapkan harga jual.

3. Penelitian kepustakaan (*Library Research*)

Metode ini mengumpulkan data yang bersifat mendukung atau yang berkaitan dengan masalah penelitian maupun sumber lainnya yang berhubungan dengan topik penelitian untuk mendapatkan data sekunder.

Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *full costing* dan *target costing*. Metode ini dianggap relevan dalam menghitung total biaya yang dikeluarkan selama proses produksi, yang mencakup biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik.

1. Adapun tahap-tahapan perhitungan metode *full costing* :

- Menghitung biaya bahan baku
- Menghitung biaya kerja langsung
- Menghitung biaya overhead pabrik
- Menjumlahkan semua biaya produksi seperti bahan baku, biaya langsung dan biaya overhead pabrik dengan menggunakan *full costing* (Classification, 2024).

Tabel 1. Perhitungan Biaya Produksi

Biaya bahan baku	Rp xxx
Biaya tenaga kerja	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik	<u>xxx +</u>
Total Biaya Produksi	Rp xxx

Sumber: (Mulyadi, 2018)

- Kemudian menentukan harga jual produk dengan menambahkan keuntungan yang diinginkan per unit hingga total biaya produksi per unit:

Tabel 2. Perhitungan Harga Jual

$$\text{Harga Jual} = \text{Total Biaya Produksi} + \text{Keuntungan yang Diinginkan}$$

Sumber: (Devi Nur Irmawati, Sari Marliani, 2024)

2. Perhitungan metode *target costing*

- Tahapan perhitungan *target costing* dengan menganalisis harga pasar untuk menentukan harga jual yang dapat diterima oleh konsumen berdasarkan kondisi pasar dan preferensi pelanggan.
- Menentukan Laba yang Diinginkan
- Nilai *target costing* diperoleh dari rumus:

Tabel 3. Perhitungan Target Biaya

$$\text{Target Biaya} = \text{Harga Jual} - \text{Laba kotor yang}$$

Sumber: (Harahap et al., 2023)

- Presentase target laba yang diinginkan berpengaruh dalam tiap produknya berpengaruh pada penentuan harga jual produk.
3. Setelah semua data perhitungan harga pokok produksi telah diolah baik menggunakan metode *full costing* dan *target costing* maka dilakukan analisis perbandingan harga pokok produksi dari kedua metode diatas untuk diperbandingkan efisiensi perhitungan Harga Pokok Produksinya.

ANALISIS DAN PEMBAHASAN

1. Identifikasi Produk dan Proses Produksi

Pabrik roti “Morasa Bakery” memiliki 4 (empat) jenis produk, yakni roti rasa coklat, coklat kacang, pandan dan moka. Produk ini yang paling banyak diproduksi setiap bulannya adalah roti rasa coklat. Semua produk yang diproduksi dipasarkan dengan cara dititipkan diwarung-warung atau toko-toko. Berikut merupakan presentase jumlah produksi dari masing-masing jenis produk:

Tabel 4. Alokasi Produksi Jenis Roti Morasa Bakery

No	Jenis Produk	Produk Perhari	Produk Pebulan	Presentase
1.	Roti Coklat	1900	49400	76%
2.	Roti Coklat Kacang	240	6240	10%
3.	Roti Pandan	180	4680	7%
4.	Roti Moka	180	4680	7%
Total		2500	65000	100%

Sumber data diolah 2025

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa roti coklat merupakan jenis produk yang terbanyak diproduksi setiap bulannya dengan presentase 76% dari jumlah keseluruhan produksi, yakni dengan jumlah 49.400 pcs. Kemudian jenis produk yang terbanyak selanjutnya adalah roti coklat kacang, yakni dengan presentase sebesar 10% dari jumlah keseluruhan produksi, yakni dengan jumlah produksi sebesar 6.240 pcs per bulannya.

2. Identifikasi Biaya

Biaya Bahan Baku

Tabel 5. Biaya bahan produksi “Morasa Bakery”

No	Bahan Baku	Estimasi Lama Penggunaan sebulan	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)	Alokasi Biaya			
					Roti coklat (Rp)	Roti Coklat Kacang (Rp)	Roti Pandan (Rp)	Roti Moka (Rp)
1	Tepung terigu	74,88	224.000	16.773.120	12.747.571	1.610.220	1.207.665	1.207.665
2	Mentega	10,92	284.000	3.101.280	2.356.973	297.723	223.292	223.292
3	Ragi	56,16	37.500	2.106.000	1.600.560	202.176	151.632	151.632
4	Gula	7,02	860.000	6.037.200	4.588.272	579.571	434.678	434.678

5	Telur	31,2	60.000	1.872.000	1.422.720	179.712	134.784	134.784
6	Susu CBM vat pro	58,5	26.700	1.561.950	1.187.082	149.947	112.460	112.460
7	Coklat	49,92	210.000	10.483.200	7.967.232	1.006.387	754.790	754.790
8	Kacang	13	35.000	455.000	345.800	43.680	32.760	32.760
9	Pandan	28080	230	6.458.400	4.908.384	620.006	465.005	465.005
10	Moka	28080	230	6.458.400	4.908.384	620.006	465.005	465.005
Total				55.306.550	42.032.978	5.309.429	3.982.072	3.982.072

Sumber data diolah 2025

Berdasarkan tabel 4.12 dapat diketahui bahwa biaya bahan yang dikeluarkan oleh pabrik untuk memproduksi memproduksi 65.000 roti selama satu bulan adalah sebesar Rp. 55.306.550. Dimana biaya untuk bahan untuk memproduksi roti coklat sebesar Rp. 42.032.978, roti coklat kacang sebesar Rp. 5.309.429, roti pandan sebesar Rp. 3.982.072, dan roti moka sebesar Rp. 3.982.072.

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Berikut merupakan biaya tenaga kerja langsung yang ada pada pabrik roti “Mora Bakery”:

Tabel 6. Biaya tenaga kerja langsung

Jenis Produk	Pembebanan Biaya Tenaga Kerja Langsung	Biaya TKL Yang Dibebankan
Roti Coklat	76%	Rp 13.872.280
Roti Coklat Kacang	9,6%	Rp 1.752.288
Roti Pandan	7,2%	Rp 1.314.216
Roti Moka	7,2%	Rp 1.314.216
Total	100%	Rp 18.253.000

Sumber data diolah 2025

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa pembebanan biaya tenaga kerja langsung pada pabrik roti “Morasa Bakery” dialokasikan pada setiap jenis produk sesuai dengan persentase jumlah produk dari masing-masing jenis produk. Dimana untuk roti coklat adalah sebesar 76% atau sebesar Rp 13.872.280, roti coklat kacang adalah sebesar 9,6% adalah sebesar Rp. 1.752.288, roti pandan sebesar 7,2% atau sebesar Rp. 1.314.216, kemudian untuk moka sebesar 7,2% atau sebesar Rp. 1.314.216.

Biaya Overhead Pabrik

Tabel 7. Biaya Overhead Pabrik

Keterangan	Roti Coklat (Rp)	Roti Coklat Kacang (Rp)	Roti Pandan (Rp)	Roti Moka (Rp)
Bahan Penolong	723.631	91.406	68.555	68.555
Biaya Air dan Listrik bagian Produksi	550.000	52.800	39.600	39.600
Pemeliharaan Kendaraan	380.000	48.000	36.000	36.000
Total BOP Variabel	1.653.631	230.873	173.155	173.155

Keterangan	Roti Coklat (Rp)	Roti Coklat Kacang (Rp)	Roti Pandan (Rp)	Roti Moka (Rp)
Penyusutan Peralatan	1.856.458	234.500	175.875	175.875
Penyusutan Kendaraan	686.111	86.667	65.000	65.000
Total BOP Tetap	2.542.569	321.167	240.875	240.875
Total BOP	3.816.200	465.373	349.030	349.030

Sumber data diolah 2025

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui bahwa jumlah biaya *overhead* pabrik “Morasa Bakery” dalam memproduksi roti untuk satu bulan adalah sebesar Rp. 4.979.632.

Biaya Non Produksi

Biaya non produksi empat jenis produk yang paling banyak diproduksi adalah sebagai berikut:

Tabel 8. Biaya Non Produksi Roti

Biaya Non Produksi	Roti coklat (Rp)	Roti Coklat Kacang (Rp)	Roti Pandan (Rp)	Roti Moka (Rp)
Biaya Tenaga Kerja Pemasaran	9.880.000	1.248.000	936.000	936.000
Biaya Transportasi (Bensin)	197.600	24.960	18.720	18.720
Biaya Tenaga Kerja Adm dan Umum	380.000	48.000	36.000	36.000
Total Biaya Non Produksi	10.457.600	1.320.960	990.720	990.720

Sumber data diolah 2025

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa jumlah biaya non produksi pabrik roti “Morasa Bakery” yang dibebankan dalam produk roti coklat, roti coklat kacang, roti pandan, dan roti moka untuk satu bulan adalah sebesar Rp 13.760.000.

3. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing*

Perhitungan harga pokok produksi roti dengan menggunakan metode *full costing*. Metode *full costing* terdiri dari semua elemen biaya, seperti biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik baik yang bersifat variabel maupun tetap. Perhitungan ini digunakan untuk menentukan total biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi setiap jenis roti. Berikut merupakan perhitungan harga pokok produksi pada “Morasa Bakery” dengan menggunakan metode *full costing*:

Tabel 9. Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode *Full Costing*

Keterangan	Roti coklat	Roti Coklat Kacang	Roti Pandan	Roti Moka
Penyediaan awal bulan	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -
Pembelian bahan	Rp 42.032.978	Rp 5.309.429	Rp 3.982.072	Rp 3.982.072
Penyediaan bahan digunakan	Rp 42.032.978	Rp 5.309.429	Rp 3.982.072	Rp 3.982.072
Biaya tenaga kerja langsung	Rp 23.372.280	Rp 2.952.288	Rp 2.214.216	Rp 2.214.216
Biaya overhead pabrik				
BOP Variabel				
Bahan penolong	Rp 1.297.629	Rp 163.911	Rp 122.933	Rp 122.933

Keterangan	Roti coklat	Roti Coklat Kacang	Roti Pandan	Roti Moka
Biaya air & listrik bagian produksi	Rp 418.000	Rp 52.800	Rp 39.600	Rp 39.600
Biaya angkut	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -
Pemeliharaan kendaraan	Rp 380.000	Rp 48.000	Rp 36.000	Rp 36.000
BOP tetap				
Penyusutan peralatan	Rp 1.856.458	Rp 234.500	Rp 175.875	Rp 175.875
Penyusutan kendaraan	Rp 686.111	Rp 86.667	Rp 65.000	Rp 65.000
Biaya nonproduksi				
Biaya pemasaran				
Tenaga kerja pemasaran	Rp 9.880.000	Rp 1.248.000	Rp 936.000	Rp 936.000
Biaya transportasi (bensin)	Rp 197.600	Rp 24.960	Rp 18.720	Rp 18.720
Biaya administrasi & umum				
Tenaga kerja bag. adm & umum	Rp 380.000	Rp 48.000	Rp 36.000	Rp 36.000
Biaya air dan listrik bagian administrasi dan umum	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -
Harga pokok produksi	Rp 80.501.056	Rp 10.168.554	Rp 7.626.416	Rp 7.626.416
Produksi perbulan	Rp 49.400	Rp 6.240	Rp 4.680	Rp 4.680
Harga pokok produksi/unit	Rp 1.630	Rp 1.630	Rp 1.630	Rp 1.630
Harga jual	Rp 2.000	Rp 2.000	Rp 2.000	Rp 2.000
Laba/unit	Rp 370	Rp 370	Rp 370	Rp 370
Laba/bulan	Rp 18.298.944	Rp 2.311.446	Rp 1.733.584	Rp 1.733.584

Sumber data diolah 2025

Berdasarkan tabel di atas, metode *full costing* menghitung harga pokok produksi dengan memasukkan semua biaya produksi, termasuk biaya variabel seperti bahan baku, bahan penolong, tenaga kerja langsung, dan overhead variabel, serta biaya tetap seperti penyusutan peralatan dan kendaraan. Harga pokok produksi/unit yang dihasilkan adalah Rp 1.630 untuk semua jenis roti. Dengan harga jual sebesar Rp 2.000 per unit, metode ini menghasilkan laba/unit sebesar Rp 370. Total laba bulanan yang diperoleh dari masing-masing jenis roti coklat adalah Rp 18.298.944, roti coklat kacang adalah Rp 2.311.446, dan untuk roti pandan serta roti moka masing-masing Rp 1.733.584.

4. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Target Costing*

Perhitungan harga pokok produksi roti dengan menggunakan metode target costing dilakukan dengan menentukan harga jual pesaing, kemudian mengatur biaya produksi agar sesuai dengan target laba yang diinginkan. Pendekatan ini bertujuan untuk memastikan efisiensi biaya dan daya saing harga.

Adapun tahapan perhitungan HPP menggunakan *target costing* yang dapat diimplementasikan perusahaan sebagai berikut:

1. Menentukan Harga Jual yang pada kompetitif

Saat ini Morasa Bakery memiliki berbagai jenis roti dengan variasi, oleh karena itu, penentuan harga jual yang kompetitif memerlukan beberapa langkah strategis. Identifikasi target pasar untuk menyesuaikan harga dengan preferensi

pelanggan. Jika target pasar adalah segmen premium, harga yang lebih tinggi bisa diterapkan sebanding dengan kualitas yang ditawarkan. Sebaliknya, untuk pasar yang sensitif terhadap harga, perlu dipertimbangkan harga yang lebih bersaing. Penetapan harga jual dipertimbangkan dengan biaya produksi yang dikeluarkan perusahaan. Adapun daftar harga produk sebagai berikut.

Tabel 10. Daftar Harga

Jenis Produk	Harga
Roti Coklat	Rp2.000
Roti Coklat Kacang	Rp2.000
Roti Pandan	Rp2.000
Roti Moka	Rp2.000

Sumber data diolah 2025

2. Menentukan Laba yang diinginkan

Morasa Bakery menentukan margin dengan mempertimbangkan beberapa faktor kunci, termasuk biaya produksi, harga pesaing, dan target pasar. Margin yang diinginkan harus cukup untuk menutupi biaya operasional, investasi, dan memberikan keuntungan yang memadai. Laba yang diinginkan adalah $30\% \times \text{Rp } 2000 = \text{Rp } 600$ Per unit.

3. Nilai *Target Costing*

Nilai target costing diperoleh dari rumus:

Tabel 11. Perhitungan target biaya

Target Biaya = Harga Jual – Laba kotor yang diinginkan
--

Sumber: (Harahap et al., 2023)

- Perhitungan *target costing* untuk seluruh roti pada bulan November 2024

Target Biaya = Rp 2000 – 30%

Per Pcs = Rp 1.400

Per hari = Rp 1.400 x 2.500 pcs = Rp 3.500.000

Per bulan = Rp 3.500.000 x 26 hari = Rp 91.000.000

Adapun perhitungan harga pokok produksi *target costing* :

Tabel 12. Perhitungan Harga Pokok Produksi Target Costing

No	Koponen Perhitungan	Rumus	Nilai (Rp)
1	Harga Jual Produk		Rp 2.000
2	Laba yang diharapkan (30%)	30% X Harga Jual	Rp 600
3	Target cost	Harga jual - laba yang diharapkan	Rp 1.400
4	Biaya produk saat ini (<i>Full Costing</i>)	Bahan baku + tenaga kerja + Overhead	Rp 1.630
5	Selisih dengan target costing	Total biaya produksi - <i>target costing</i>	Rp 230
6	Strategis efisiensi biaya (Jika Perlu)		

Sumber data diolah 2025

Berdasarkan tabel di atas, perhitungan target costing di atas bertujuan untuk menentukan biaya produksi yang efisien agar perusahaan tetap mencapai laba yang diharapkan. Dalam perhitungan ini, harga jual produk telah ditetapkan sebesar

Rp2.000. Dengan laba yang diinginkan sebesar 30% dari harga jual, yaitu Rp 600, maka *target costing* yang harus dicapai adalah Rp1.400. Namun, berdasarkan metode *full costing*, biaya produksi saat ini masih sebesar Rp1.630, yang berarti lebih tinggi Rp 230 dari *target costing* yang diharapkan. Selisih ini menunjukkan bahwa perusahaan perlu menerapkan strategi efisiensi biaya, seperti pengurangan biaya bahan baku, tenaga kerja, atau overhead, tanpa mengorbankan kualitas produk. Dengan demikian, pencapaian *target costing* dapat membantu perusahaan tetap kompetitif di pasar sekaligus memastikan keuntungan yang optimal.

5. Perbandingan Metode *Full Costing* dan *Target Costing* Untuk Menentukan Harga Pokok Produksi

Tabel 15. Perbandingan Metode *Full Costing* & *Target Costing* Menentukan Harga Pokok Produksi

Jenis Produk	Harga Pokok Produksi		Selisih
	Metode <i>Full Costing</i>	Metode <i>Target Costing</i>	
Roti Coklat	Rp 1.630	Rp1.400	14,09 %
Roti Coklat Kacang	Rp 1.630	Rp1.400	14,09 %
Pandan	Rp 1.630	Rp1.400	14,09 %
Moka	Rp 1.630	Rp1.400	14,09 %

Sumber data diolah 2025

Berdasarkan tabel di atas, terdapat perbedaan harga pokok produksi antara metode *full costing* dan *target costing* untuk berbagai jenis roti yang diproduksi oleh Morasa Bakery. Harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* untuk semua jenis roti, yaitu roti coklat, roti coklat kacang, pandan, dan moka, sebesar Rp1.630 per unit, sedangkan dengan metode *target costing* hanya Rp1.400 per unit. Selisih antara kedua metode ini adalah 14,09%, yang menunjukkan bahwa metode *target costing* lebih efisien dalam menekan biaya produksi dibandingkan dengan metode *full costing*.

Dari perspektif teoretis, metode *full costing* menghitung seluruh komponen biaya produksi termasuk biaya overhead tetap dan variabel, yang menghasilkan perhitungan biaya yang lebih komprehensif namun cenderung lebih tinggi. Hal ini tercermin dalam hasil penelitian dimana metode *full costing* mengakumulasi biaya bahan baku (Rp 55.306.550), biaya tenaga kerja langsung (Rp 30.753.000), dan berbagai komponen biaya overhead seperti bahan penolong, utilitas, serta penyusutan aset.

Target costing, sebagai pendekatan yang berorientasi pada pasar, berhasil mencapai target laba yang diinginkan sebesar 30% dengan tetap mempertahankan harga jual Rp 2.000 per unit. Metode *target costing* menghasilkan laba per unit sebesar Rp 600, jauh lebih tinggi dibandingkan *full costing* yang hanya mencapai Rp 370 per unit. Secara agregat, penerapan *target costing* menghasilkan laba bulanan Rp 39.000.000, melampaui hasil *full costing* sebesar Rp 24.077.558 dengan selisih positif 38%.

Temuan ini sejalan dengan teori manajemen biaya modern yang menekankan

pentingnya efisiensi biaya tanpa mengorbankan kualitas produk. *Target costing* terbukti lebih efektif dalam mengakomodasi tuntutan pasar sambil tetap mempertahankan margin keuntungan yang diharapkan. Keberhasilan implementasi *target costing* pada Morasa Bakery menunjukkan bahwa metode ini lebih sesuai untuk industri bakery yang kompetitif, dimana pengendalian biaya menjadi faktor kritis dalam mempertahankan daya saing usaha.

Berdasarkan analisis perbandingan metode *full costing* dan *target costing* pada Morasa Bakery, menurut (Theny et al., 2021) penelitian ini mengungkapkan perbedaan signifikan dalam penentuan harga pokok produksi dan perhitungan laba. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode *target costing* lebih efisien dibandingkan *full costing*. Secara spesifik, *target costing* berhasil menekan harga pokok produksi per unit menjadi Rp 1.400, lebih rendah 14,09% dari *full costing* yang mencapai Rp 1.630. Perbedaan ini berdampak langsung pada peningkatan laba per unit, dari Rp 370 pada *full costing* menjadi Rp 600 pada *target costing*, yang merupakan kenaikan sebesar 38%.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian (Tambunan et al., 2021) yang menyatakan bahwa *target costing* pada sebuah perusahaan yang bertujuan untuk mengurangi total biaya dibandingkan dengan sebelumnya, sehingga perusahaan tetap dapat memperoleh keuntungan maksimal tanpa harus menaikkan harga jual. Metode ini memungkinkan penurunan biaya produksi tanpa mengorbankan kualitas produk. Serupa dengan penelitian (Andriany et al., 2024) yang menemukan bahwa *target costing* bertujuan untuk menghasilkan hasil yang lebih optimal dengan menekan biaya produksi secara efisien. Efisiensi ini secara langsung memengaruhi perhitungan harga jual produk atau jasa, sehingga dapat mendukung pencapaian keuntungan yang diharapkan.

SIMPULAN, KETERBATASAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat ditarik kesimpulan yaitu perbandingan antara metode *full costing* dan *target costing* dalam menentukan harga pokok produksi pada Morasa Bakery Metode *target costing* terbukti memberikan efisiensi yang lebih tinggi serta keuntungan yang lebih optimal. *Target costing* menghasilkan HPP sebesar Rp 1.400 per unit, lebih rendah 14,09% dibandingkan *full costing* yang mencapai Rp 1.630 per unit. Efisiensi ini berdampak signifikan pada profitabilitas, dimana *target costing* menghasilkan laba per unit sebesar Rp 600 dan total laba bulanan Rp 39.000.000, lebih tinggi 38% dibandingkan metode *full costing* yang hanya mencapai laba per unit Rp 370 dan total laba bulanan Rp 24.077.558. Keunggulan *target costing* terletak pada kemampuannya mengoptimalkan struktur biaya dan mempertahankan harga jual kompetitif di Rp 2.000 per unit, memenuhi target margin 14,09% tanpa mengorbankan kualitas produk.

Berdasarkan simpulan diatas, maka saran yang dapat dipertimbangkan untuk pengembangan dan perbaikan ke depannya yaitu Morasa Bakery sebaiknya mengimplementasikan metode *target costing* secara menyeluruh dalam penentuan

harga pokok produksinya, dengan melakukan evaluasi dan penyesuaian biaya secara berkala untuk memastikan efisiensi berkelanjutan. Perusahaan perlu membentuk tim khusus yang fokus pada pengendalian biaya di setiap tahapan produksi, melakukan analisis komponen biaya secara detail, dan mengidentifikasi area-area yang berpotensi untuk dilakukan penghematan tanpa mengurangi kualitas produk. Implementasi ini harus didukung dengan sistem pencatatan biaya yang akurat dan pelatihan karyawan untuk memahami konsep *target costing*, sehingga efisiensi biaya dapat dicapai secara optimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriany, F., Oktalina, G., & Widayanti, A. (2024). *Penerapan Target Costing Sebagai Upaya Pengendalian Biaya Produksi Dalam Meningkatkan Laba*. 5(2).
- Aziziyah, M., & Mardiana, L. (2021). Penerapan Metode Variable Costing dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi untuk Menentukan Harga Jual pada PT. Tiga Wira Persada. *Liability*, 3(2), 215–244. <https://journal.uwks.ac.id/index.php/liability>
- Classification, J. E. L. (2024). *Penerapan metode full costing dan variable costing dalam perhitungan biaya produksi pada PT. Fortuna Inti Alam Astria Anggaria*. <https://doi.org/10.58784/mbkk.240>
- Devi Nur Irmawati, Sari Marlioni, J. Y. (2024). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Pada Pabrik Roti Zb Cikampek. *Ayaa*, 15(1), 37–48.
- Dhelniati, F., Afla, M., Nurjannah, N., & Suriyanti, L. H. (2019). Analysis of Calculation of Cost of Production By Applying the Full Costing Method in the Manufacturing of the Tofu Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menerapkan Metode Full Costing Pada Ukm Pembuatan Tahu. *Research In Accounting Journal*, 2(5), 621–626. <http://journal.yrpiiku.com/index.php/raj%7C>
- Harahap et al. (2023). *Akuntansi Manajemen*. Sada Kurnia Pustaka.
- Hasibuan, A. N., & Anam, R. (2022). *Akuntansi Manajemen: Teori Praktik*.
- Hidayati, M., et al. (2023). *TEORI AKUNTANSI: Pengantar dan Penerapan Konsep-konsep Akuntansi*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Kusuma, P. F., & Anggraini, D. I. (2020). Peran Target Costing dalam Meningkatkan Daya Saing UMKM di Kota Surabaya. *In Seminar Nasional Teknologi Dan Multidisiplin Ilmu (SEMNASSTEKMU)*, (Vol. 2, N.
- Monoarfa, R., & Panigoro, NurharyatiSaleh, L. (2022). Analisis Biaya Produksi Dengan Pendekatan Target Costing Dalam Meningkatkan Laba Pada Yango

- Bakery. *Jambura*, 5(1), 397–415. <http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/JIMB>
- Muliati et al. (2024). *Buku Ajar Akuntansi Biaya 2*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Mulyadi. (2018). *Akuntansi Biaya* (5th ed.).
- Purwanto, E. (2020). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual. *Journal of Applied Managerial Accounting*, 4(2), 248–253. <https://doi.org/10.30871/jama.v4i2.2402>
- Rachmawati, R., et al. (2024). *Buku Ajar Akuntansi Biaya*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Santi Harun, Tri Handayani Amaliah, & Victorson Taruh. (2024). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan pada Usahatani Jagung di Desa Owalanga Kecamatan Bongomeme. *El-Mal: Jurnal Kajian Ekonomi & Bisnis Islam*, 5(4), 3402–3411. <https://doi.org/10.47467/elmal.v5i4.2090>
- Siregar, A. P. H. (2020). Analisis Strategi Bersaing Toko Roti X Berdasarkan IE - Matriks. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 16(1), 1–21.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Tambunan, H. B., Ilat, V., & Pusung, R. J. (2021). Analisis Penerapan Target Costing Dalam Upaya Penghematan Biaya Produksi Pada Umkm Trendy Fried Chicken Di Kota Manado. *Isnn*, 9(2), 1335–1341.
- 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), 306–313.
- Turang, M., S, P. S., & Sherly, P. (2022). Penerapan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Kedai Kopi Pulang Manado. *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum (Ekonomi, Sosial, Budaya, Dan Hukum)*, 5(2), 1111–1118.
- Wuryandini, A., & Pakaya, L. (2021). Penentuan Harga Pokok Produk Bersama Pada Usaha Kecil Menengah. *Mopolayio : Jurnal Pengabdian Ekonomi*, 1(1), 37–41. <https://doi.org/10.37479/mopolayio.v1i1.12>
- Yulistia, W. G. dan. (2020). *Perhitungan Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Pada Cv. Bussinis Ali Padang Calculation Of Cost Of Production As A Basis Of Pricing On Sale Cv Bussinis Ali Padang*. 2(2), 320–337.