

## ANALISIS ALOKASI BIAYA OVERHEAD USAHA ATAS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA CAFÉ KOMO PEMATANG SIANTAR

**Retno Ayu Oktavia<sup>1</sup>**

retnooktavia00@gmail.com<sup>1</sup>

**Jihan Arikah<sup>2</sup>**

jihanarika03@gmail.com<sup>2</sup>

**Fauziah Anisa<sup>3</sup>**

fauziahnisa8910@gmail.com<sup>3</sup>

**Jantri Hotdi Sinaga<sup>4</sup>**

jantrisinaga1@gmail.com<sup>4</sup>

**Fariaman Purba<sup>5</sup>**

fariamantamsar@gmail.com<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup>Universitas Simalungan

### ABSTRACT

*This research was conducted with the aim of finding out whether Café Komo has allocated their overhead costs effectively in determining the cost of production. The aim of this research is that setting appropriate prices will be profitable for sales so that they continue to grow effectively. The first research method is the direct allocation method, to determine the allocation of funds to the café. As well as the full costing method, that is, after being allocated per department, the cost of production is determined using this method. Data collected using interview and observation techniques. The results of the research show that Café Komo has set the cost of production properly and is proven by appropriate calculations. It is important to use good calculation methods so that business actors do not experience errors. Based on the results of the calculation analysis, the allocation of overhead costs at Café Komo are costs that are indirectly related to production or sales, but are still needed for business operations. The suggestions that can be given are evaluating the use of resources and maintenance to ensure there is no waste or loss, so it can be concluded that use is quite effective.*

**Keywords:** *Overhead Cost, Cost of Production.*

### ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan bertujuan untuk mengetahui apakah Café Komo telah mengalokasikan biaya overhead mereka dengan efektif dalam menentukan harga pokok produksi. Tujuan penelitian ini adalah penetapan harga yang sesuai akan menguntungkan bagi penjualan agar selalu berkembang dengan efektif. Metode penelitian yang pertama adalah metode alokasi langsung, guna mengetahui

pengalokasian dana pada café. Serta metode *full costing*, yakni setelah dialokasikan per departemen maka ditentukan harga pokok produksi menggunakan metode tersebut. Data yang dikumpulkan dengan teknik wawancara dan observasi. Hasil penelitian bahwa Café Komo telah menetapkan harga pokok produksi dengan baik terbukti pada perhitungan yang sesuai. Penggunaan metode perhitungan yang baik penting dilakukan supaya pelaku usaha tidak mengalami kesalahan. Berdasarkan hasil analisis perhitungan pengalokasian biaya overhead pada Café Komo adalah biaya yang secara tidak langsung berhubungan dengan produksi atau penjualan, tetapi tetap diperlukan untuk operasi bisnis. Adapun saran yang dapat disampaikan yakni mengevaluasi penggunaan sumber daya dan pemeliharaan untuk memastikan tidak ada pemborosan ataupun kerugian, maka dapat disimpulkan bahwa pemakaian sudah cukup efektif.

**Kata Kunci:** Biaya Overhead, Harga Pokok Produksi

## PENDAHULUAN

Biaya Overhead Pabrik (BOP) mungkin sebuah kalimat yang asing bagi kebanyakan pelaku usaha kecil sehingga perlakuan pembebanan atas biaya tersebut kadang diabaikan. Menurut data Statistik di Indonesia usaha Mikro mencapai angka 98,77%, Usaha kecil 1,13%, Usaha menengah 0,09% dan Usaha besar sebanyak 0,01%. Jelas terlihat bahwa sebagian besar perekonomian negara kita di dominasi oleh para pelaku mikro. Perkembangan perekonomian global, membuat aktivitas perekonomian nasional, regional, dan internasional saling berkompetisi dengan segala konsekuensi persaingan bebas.

Namun, Banyak perusahaan atau pelaku usaha yang belum mampu

mengalokasikan biaya overhead pabrik dengan baik. Ini merupakan yang sangat penting karena dimasukkan ke dalam perhitungan harga pokok produksi sehingga dapat mempengaruhi harga jual produk yang akan disajikan dalam laporan posisi keuangan. Biaya Overhead Pabrik juga merupakan bagian dari biaya produksi sehingga diperlukan pertimbangan yang matang agar harga jual yang dibebankan pada produk bisa sewajarnya dan memuaskan konsumen serta perusahaan dapat memperoleh laba yang maksimal. Selain digunakan untuk menetapkan harga jual, harga pokok produksi juga digunakan untuk membantu manajemen dalam merencanakan dan mengendalikan produksi. Pada umumnya suatu produk diolah melalui lebih dari satu

departemen produksi sehingga diperlukan departementalisasi biaya overhead pabrik untuk menghitung biaya pada setiap departemen produksi.

Menurut Horngen (2011)(Maria, 2011), terdapat tiga metode dalam pengalokasian biaya overhead departemen pendukung ke departemen produksi diantaranya *Direct method*, *step-down*, *reciprocal method*. *Direct method* adalah pengalokasian biaya departemen pendukung secara langsung ke departemen utama dan tidak memperhitungkan seberapa besar alokasi biaya antara departemen pendukung. *Step-down method* merupakan pengalokasian departemen pendukung ke departemen lain kemudian departemen utama secara berurutan, sedangkan *reciprocal method* merupakan pengalokasian biaya ke departemen utama dengan memperhitungkan hubungan timbal balik secara penuh antar departemen pendukung.

Salah satu jenis usaha yang cukup populer dan sangat ramai akhir-akhir ini adalah café. Café menjadi tempat yang diminati oleh banyak orang dan cukup menjadi tren dikalangan pelaku usaha terutama karena dianggap cukup menjanjikan. Berdasarkan hal tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan melihat apakah usaha jenis ini telah menerapkan harga pokok produksi sesuai dengan prinsip akuntansi yang berlaku. Kemudian memperhatikan komponen-komponen diluar biaya utama, penentuan harga pokok produksi atau harga jual suatu

produk makanan dan minuman yang disajikan serta tentu hal itu sangat berhubungan dengan laba yang akan didapatkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menghitung dengan tepat biaya overhead yang terkait dengan produksi produk tertentu, serta menetapkan harga pokok produksi yang kompetitif dan menguntungkan bagi Cafe Komo. Ini dapat membantu dalam pengambilan keputusan strategis terkait harga, laba, dan efisiensi operasional.

Lebih tepatnya yaitu melihat biaya overhead usaha café terhadap penentuan harga pokok produksi yang dapat dijabarkan dalam judul penelitian “Analisis Alokasi Biaya Overhead Usaha Atas Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Café Komo Pematang Siantar”.

**Tabel 1**  
**Biaya Overhead Variabel dan**  
**Penjualan pada Café Komo Selama**  
**Periode 2023**

Bulan	Biaya Overhead Variabel	Penjualan
Januari	Rp5.550.000	Rp10.950.000
Februari	Rp4.850.000	Rp10.310.000
Maret	Rp6.230.000	Rp11.800.000
April	Rp8.950.000	Rp14.070.000
Mai	Rp7.150.000	Rp12.200.000
Juni	Rp6.400.000	Rp11.900.000
Juli	Rp6.200.000	Rp11.430.000
Agustus	Rp6.100.000	Rp12.000.000
September	Rp5.950.000	Rp11.700.000
Oktober	Rp6.500.000	Rp11.900.000
November	Rp6.350.000	Rp9.300.000
Desember	Rp7.550.000	Rp11.980.000

Jika dilihat pada tabel penjualan yang disajikan diatas, diketahui bahwa penjualan terbesar pada Café Komo adalah pada bulan April yakni menyentuh angka Rp14.070.000,-. Angka tersebut terbilang tertinggi pada penjualan mengingat rata-rata

penjualan sebesar Rp11.000.000 hingga Rp12.000.000,- dalam kurun waktu satu bulan. Sedangkan penjualan terendah pada Café Komo terjadi pada bulan November yang hanya mendapatkan Rp9.900.000, hal ini dikarenakan pada bulan tersebut sering terjadi hujan sehingga mengakibatkan berkurangnya konsumen. Café Komo mengusung tema *outdoor* sehingga pada saat hujan mereka tidak bias menerima pengunjung.

Adapun biaya overhead Café Komo yang harus dikeluarkan pada setiap bulan dengan nilai yang berbeda-beda. Biaya overhead terendah mereka yakni pada bulan Februari sebesar Rp4.850.000. Sementara angka tertinggi biaya overhead adalah pada bulan April sebesar Rp8.950.000,- hal ini sesuai dengan total penjualan yang mendapat angka tertinggi.

## KAJIAN PUSTAKA

### Biaya Overhead Pabrik

Menurut Prianthara (2016:30)(Sasongke et al., 2023) Biaya Overhead Pabrik adalah biaya selain bahan baku dan tenaga kerja yang diperlukan untuk kegiatan produksi. Termasuk dalam klasifikasi biaya overhead pabrik adalah elemen-elemen seperti biaya bahan tak langsung, upah tak langsung, penyusutan peralatan pabrik, biaya dan pemeliharaan mesin-mesin dan peralatan pabrik.

Menurut Sujarweni, (2015:54)(Febriana et al., 2016), biaya *overhead* pabrik adalah semua biaya

produksi selain biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung. Atau dengan kata lain semua biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan terdiri dari biaya bahan tak langsung, biaya tenaga kerja tak langsung dan biaya-biaya produksi lainnya yang tidak secara mudah dapat ditelusuri secara langsung pada proses produksi. Biaya *overhead* pabrik ini sering juga disebut sebagai biaya produksi tidak langsung karena tidak dapat langsung dibebankan ke dalam satu produk.

### Departementalisasi Biaya Overhead Pabrik

Departementalisasi Biaya Overhead Pabrik adalah membagi pabrik ke dalam segmen-segmen yang disebut departemen, kemana biaya overhead tersebut dibebankan. Untuk tujuan akuntansi, pembagian suatu pabrik ke departemen-departemen yang terpisah menyediakan perhitungan biaya produksi yang lebih baik dan meningkatkan pengendalian yang bertanggung jawab. Departementalisasi mengendalikan biaya overhead dengan cara membuat biaya tersebut menjadi tanggung jawab dari setiap manajer departemen. Biaya yang bersal dari suatu departemen diidentifikasi dengan individu yang bertanggung jawab untuk departemen tersebut.

Pada dasarnya langkah-langkah penentuan tarif biaya overhead pabrik per departemen sebagai berikut

1. Penyusunan anggaran biaya overhead pabrik (BOP) per departemen

Jika produk diolah melalui beberapa tahap proses produksi, biasanya perusahaan membanyak lebih dari satu departemen produksi. Disamping departemen produksi tersebut, perusahaan biasanya membentuk beberapa departemen pembantu untuk melayani berbagai kebutuhan departemen produksi.

Salah satu contoh tahap penyusunan anggaran penaksiran biaya overhead langsung departemen atas dasar kapasitas yang direncanakan untuk tahun anggaran. Dalam menyusun anggaran BOP dibagi menjadi dua golongan :

- Biaya langsung departemen  
Jenis biaya overhead pabrik yang terjadi atau dapat langsung dibebankan pada departemen tertentu
- Biaya tidak langsung departemen  
Jenis BOP yang manfaatnya dinikmati oleh lebih dari satu departemen

2. Alokasi biaya overhead departemen pembantu ke departemen produksi

Setelah anggaran BOP per departemen disusun langkah selanjutnya dalam penentuan tarif biaya OHP per departemen adalah mengalokasikan BOP departemen pembantu ke departemen produksi

yang menikmati jasa departemen pembantu.

Pada umumnya tarif BOP hanya dihitung untuk departemen-departemen produksi saja karena pengolahan bahan baku menjadi produk biasanya terjadi di departemen produksi alokasi biaya overhead departemen pembantu ke Departemen produksi dapat dilakukan dengan salah satu dari dua cara berikut ini

- Alokasi BOP metode langsung (*direct llocation method*)

Alokasi biaya overhead setelah biaya langsung dan tidak langsung dikelompokkan dalam masing-masing departemen. Maka langkah selanjutnya dalam penentuan tarif biaya overhead adalah membagikan biaya overhead departemen pembantu ke departemen produksi (dalam alokasi biaya overhead pabrik metode langsung). Atau kepada departemen pembantu lain kepada departemen produksi (dalam metode alokasi bertahap). Istilah yang digunakan untuk menggambarkan pembagian biaya overhead departemen pembantu ke departemen produksi. Atau dari departemen pembantu ke departemen pembantu lainnya adalah alokasi biaya overhead.

### Harga Pokok Produksi

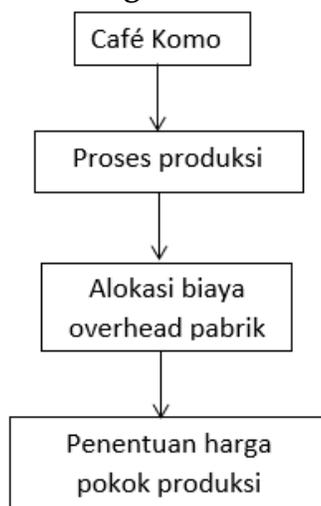
Menurut Bustami Bastian dan Nurlela (2018)(Febrianti & Rahmadani, 2022), harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja

langsung, dan biaya overhead pabrik ditambah dalam persediaan produk dalam proses awal dan dikurang persediaan produk dalam proses akhir. Harga pokok produksi digunakan untuk menentukan harga pada suatu jenis produk yang ingin dijual. Penentuan harga ini dilakukan supaya sesuai dengan yang diharapkan dan berkembang serta tidak merugikan proses produksi. Adapun metode perhitungan harga pokok produksi yang digunakan pada penelitian ini adalah metode *full costing*.

### Kerangka Berfikir

Berdasarkan uraian diatas, maka dapat digambarkan kerangka pemikiran dalam riset ini yaitu sebagai berikut :

**Tabel 2**  
**Kerangka Berfikir**



### METODE PENELITIAN

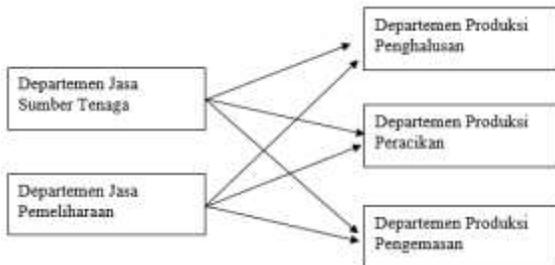
Dalam hal ini jenis metode penelitian yang digunakan merupakan

deskriptif kuantitatif. Penelitian deskriptif adalah metode penelitian yang mendeskripsikan, memaparkan, dan meneliti keadaan objek yang di teliti sebagai apa adanya atau sesuai dengan situasi dan kondisi pada saat penelitian dilakukan dan menarik kesimpulan dari fenomena yang diamati dengan angka-angka. Data yang didapatkan untuk melakukan perhitungan ini adalah dengan wawancara. Dengan cara mengajukan pertanyaan pada pemilik usaha kafe tersebut tentang penggunaan sumber daya, biaya overhead yang dikeluarkan, dan faktor-faktor lain yang mempengaruhi harga pokok produksi. Adapun 2 metode penelitian yang di dapat melalui observasi dan wawancara secara langsung diantaranya:

- Alokasi Biaya Overhead Pabrik (X):

Dasar alokasi yang digunakan, maka rumus yang digunakan pada penelitian ini untuk menentukan tarif biaya overhead pabrik adalah menggunakan metode langsung yakni mendistribusikan biaya departemen pendukung hanya ke departemen produksi saja. Metode ini dapat dibenarkan untuk perhitungan biaya produk jika hasil akhirnya berbeda dengan hasil metode distribusi lainnya dan mengabaikan serta tidak membebankan biaya apapun ke jasa yang diberikan oleh suatu departemen pendukung ke departemen produksi.

**Tabel 3**  
**Metode Alokasi Langsung pada Café Komo**



- Harga Pokok Produksi (Y):  
 Dalam penentuan HPP menggunakan metode *Full Costing*. Metode *Full Costing* merupakan metode harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi, baik biaya tetap maupun biaya variable ke dalam harga pokok produksi berikut ini :

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja	xxx
Biaya overhead tetap	xxx
Biaya overhead usaha variable	xxx
Harga pokok produksi	xxx

**HASIL DAN PEMBAHASAN**  
**Biaya Overhead Usaha**

Adapun biaya overhead variable dan biaya overhead tetap Café Komo tahun 2023 yang dirangkum serta disajikan pada tabel 4.1

**Tabel 4**  
**Biaya Overhead Usaha Café Komo periode tahun 2023**

Jenis Biaya	V/T	Total
Biaya Penolong	V	Rp26.050.000
Biaya Listrik	V	Rp2.400.000
Biaya Bahan Bakar	V	Rp1.800.000
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	T	Rp36.000.000
Biaya Kesejahteraan Karyawan	T	Rp4.000.000
Biaya Pemeliharaan	V	Rp2.000.000
Biaya Sewa Lahan	T	Rp6.000.000
Biaya Depresiasi	T	Rp640.000
<b>Total</b>		<b>Rp84.650.000</b>

Pada tabel 4.1 menunjukkan jumlah penggabungan antara biaya variable dan biaya tetap sehingga di dapat total keseluruhan biaya overhead usaha periode tahun 2023 pada Café Komo. Maka dari itu pada periode tahun tersebut Café Komo harus mengeluarkan biaya overhead usahanya sebesar Rp84.650.000,- dari jumlah penjualan yang didapatkan dalam setahun. Dari biaya overhead yang dikeluarkan diketahui bahwa biaya yang paling besar untuk dikeluarkan adalah biaya tenaga kerja tidak langsung sebesar Rp36.000.000,- serta biaya penolong yang mencapai nilai Rp26.000.000,-. Dan biaya overhead yang paling sedikit selama setahun adalah biaya depresiasi atau penyusutan yakni senilai Rp640.000.

**Alokasi Biaya Overhead Usaha**

Pengalokasian biaya produksi merupakan hal yang sangat penting dilakukan untuk melakukan perkembangan pada suatu usaha. Dimana data yang diperoleh akan dialokasikan serta di olah ke dalam harga pokok produksi. Hal ini dilakukan agar harga pokok produksi diperhitungkan dengan benar yang

nantinya akan membantu manajemen untuk memperoleh informasi sesuai dengan tujuan yang dicapai yakni penentuan harga pokok produksi.

Pengalokasian biaya produksi pada Café Komo diantaranya:

- 1) Biaya Bahan Baku
- 2) Bahan bakar dan Listrik
- 3) Biaya Tenaga Kerja
- 4) Biaya Overhead Pabrik
  - Biaya Pemeliharaan dan Pelumas
  - Biaya Penyusutan

Berdasarkan permasalahan yang telah dijabarkan sebelumnya yaitu bagaimana pengalokasian dana pada Café Komo agar mendapat harga prokok produksi, maka digunakan metode atau alat ukur yakni metode alokasi langsung dimana pembagian departemen dibagi menjadi 2 diantaranya departemen produksi dan departemen jasa. Anggaran pengalokasian dana pada Café Komo disajikan pada tabel 4.2

**Tabel 5**  
**Anggaran Pengalokasian Biaya Overhead Usaha Café Komo Per Departemen Periode 2023 (Dalam ribuan rupiah)**

	V / T	Departemen Produksi			Departemen Jasa		Total
		Penghalusan	Peracikan	Pengemasan	Sumber Tenaga	Pemeliharaan	
Biaya langsung depart.							
BTK,TL	V	Rp10.000	Rp9.000	Rp5.000	Rp8.000	Rp7.000	Rp49.000
By. Peny. Mesin	T	Rp1.500	Rp250	Rp400	Rp500	Rp1.500	Rp2.650
Total by. langsung dept.		Rp11.500	Rp9.250	Rp5.400	Rp8.500	Rp8.500	Rp51.650

By. tdk. langsung depart.							
By. listrik	V	Rp450	Rp148	Rp297	Rp200	Rp105	Rp1.200
By. peny.	T	Rp500	Rp100	Rp100	Rp250	Rp500	Rp1.450
Total by. tdk.		Rp950	Rp248	Rp397	Rp450	Rp605	Rp2.650
langsung depart.							
Total BOP		Rp12.450	Rp9.498	Rp5.797	Rp8.950	Rp8.605	Rp45.300
Total B.V. dest.		Rp10.450	Rp9.148	Rp5.297	Rp8.200	Rp7.105	Rp40.200
Total B.T. dest.		Rp2.000	Rp350	Rp500	Rp750	Rp1.500	Rp5.100

Berdasarkan tabel 4.2 dapat dilihat bahwa anggaran pengalokasian biaya overhead usaha dilakukan selama setahun dengan 2 departemen didalamnya yakni departemen produksi dan departemen jasa. Pada tiap-tiap departemen juga diketahui biaya overhead variable dan biaya overhead tetap. Departemen produksi dibagi kedalam 3 bagian, meliputi proses penghalusan mendapat total biaya overhead sebesar Rp12.450.000, peracikan Rp9.498.000 serta pengemasan yang mendapat Rp5.797.000. Adapun 2 bagian yang terdapat dalam departemen jasa diantaranya, sumber tenaga sebesar Rp8.950.000 dan pemeliharaan memiliki total biaya overhead senilai Rp8.605.000. Yang dimana masing-masing dari total anggaran biaya overhead departemen telah dijumlahkan sebesar Rp45.300.000, nantinya akan dialokasikan menggunakan metode langsung. Seperti penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Yuri Rahayu (2019) dalam penelitian yang berjudul "Analisis Pembebanan Biaya Overhead Pabrik Terhadap Harga Jual Produk Pada UKM Di Wilayah Sukabumi". Jenis penelitian ini merupakan deskriptif kuantitatif.

Dengan persamaan penelitian yakni, objek yang diteliti adalah sama-sama UMKM serta jenis dan metode pengukuran penelitian yang digunakan sama-sama menggunakan metode deskriptif kuantitatif.

**Tabel 6**  
**Perhitungan Alokasi Bop Per Departemen menggunakan Metode Alokasi Langsung (Dalam ribuan rupiah)**

	Departemen Produksi			Departemen Jasa		Total
	Penghasilan	Peracikan	Pengemasan	Sumber Tenaga	Pemeliharaan	
Total BOP sebelum alokasi by dept. pendukung	Rp12.450	Rp9.498	Rp3.797	Rp8.950	Rp8.605	Rp45.300
Alokasi by dept. pendukung						
Sumber tenaga	Rp4.016,129	Rp3.063,871	Rp1.870	(Rp8.950)		
Pemeliharaan	Rp3.861,317	Rp2.945,767	Rp1.797,918		(Rp8.605)	
Total alokasi dept. pendukung	Rp7.877,446	Rp6.009,638	Rp3.667,918	(Rp8.950)	(Rp8.605)	
Total BOP setelah alokasi dept. pendukung A-B	Rp20.337,446	Rp15.507,638	Rp6.464,916	0	0	Rp45.300
BOP tetap	Rp2.000	Rp350	Rp500			
BOP variabel	Rp18.335,973	Rp15.164,142	Rp6.919,885			

Berdasarkan data yang disajikan pada tabel 4.4 diketahui bahwa biaya variable masing-masing bagian dari departemen produksi telah di dapatkan. Metode alokasi langsung yakni mendistribusikan biaya dari departemen jasa ke departemen produksi sesuai dengan arah panah yang ditunjukkan. Dimana semua jasa yang diberikan ke departemen jasa lain diabaikan, karena metode ini mendistribusikan overhead departemen jasa hanya ke departemen produksi saja. Metode yang digunakan adalah alokasi langsung yakni dengan cara departemen jasa dibagikan kedalam departemen produksi yang

menikmatinya. Total dana pada departemen jasa sumber tenaga sebesar Rp8.950.000,- dialokasikan ke departemen produksi penghalusan 44,8%, peracikan 34,2%, dan pengemasan 20,8% dari jumlah yang ada. Sedangkan pada departemen jasa pemeliharaan dialokasikan sama dengan presentase sebelumnya dari jumlah dana sebesar Rp8.605.000,-

### Harga Pokok Produksi

Perhitungan yang digunakan dalam menentukan harga pokok produksi pada penelitian ini adalah menggunakan metode *Full Costing*

BBB	Rp2.700.00
BTKTL	Rp3.000.000
BOP Variabel	Rp45.300.000
BOP Tetap	<u>Rp2.850.000 +</u>
Biaya produksi	Rp53.850.000

Dalam perhitungan harga pokok produksi pada Café Komo di dapat biaya produksi sebesar Rp53.850.000,- merupakan penjumlahan dari biaya-biaya yang dirinci diatas. Biaya ini digunakan sebagai dasar penentuan keputusan harga jual produk. Dan perhitungan ini juga sebagai salah satu pengendalian biaya yang harus dikeluarkan untuk memproduksi sebuah barang. Jika pada 1 tahun produksi Café Komo berhasil menjual produknya rata-rata sebanyak 3.500 cup kopi. Dengan ini penulis menggunakan

penelitian terdahulu sebagai refensi oleh Selvia Nurandini (2022) dengan judul “Analisis Perhitungan Harga Jual Produk Pada Café La Plage”. Yakni dengan jenis penelitian deskriptif kuantitatif serta dengan menggunakan perhitungan *Full Costing*. Menjumlahkan unsur biaya selama proses produksi mulai dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik variable, serta biaya overhead pabrik tetap. Maka untuk mendapatkan harga pokok produksi pada suatu produk dibuatlah perhitungn seperti dibawah ini.

biaya produksi	Rp54.850.000
Penjualan selama 1 tahun	3.500
	=Rp15.385/ cup

Pada uraian penghitungan diatas didapatkan nilai untuk penjualan sebuah cup kopi, dimana biaya ini diperoleh dari pengalokasian dana-dana biaya overhead sebelumnya yakni sebesar Rp15.385,- per cup. Dari total biaya yang ditemukan maka Café Komo dapat menentukan harga jual dengan akurat dan efisien serta dapat memaksimalkan laba yang diinginkan. Diharapkan dari harga yang dikeluarkan nantinya juga dapat memuaskan konsumen bukan hanya dari segi rasa saja, namun juga dari harganya yang relative muda dijangkau oleh semua kalangan.

Berdasarkan hasil analisis diketahui bahwa penentuan harga pokok produksi yang diterapkan pada Café Komo menggunakan metode *full*

*costing*, yaitu dengan cara menghitung biaya-biaya yang dikeluarkan selama terjadinya proses produksi. Cara ini lebih menguntungkan karena dapat menguntungkan serta dapat memaksimalkan laba yang akan didapat. Metode ini memiliki keunggulan dibandingkan metode yang diterapkan ole UMKM Café La Plage pada penelitian terdahulu. Dimana pada perhitungan tersebut terdapat perbedaan harga jual perusahaan karena menerapkan metode *cost plus pricing*, yakni harga jual pada perhitungan lebih tinggi sementara harga jual yang dikeluarkan perusahaan lebih rendah dan juga mengitung biaya non produksi. Hal ini disebabkan penetapan harga jual dengan metode perusahaan dengan perhitungan yang belum rinci pada pembiayaan overhead pabrik.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai Analisis Alokasi Biaya Overhead Usaha pada Café Komo Pematangsiantar yang telah dijabarkan diatas maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Departementalisasi atau pengalokasian biaya overhead usaha berdampak baik pada Café Komo Pematangsiantar. Melakukan alokasi penting dilakukan untuk penentuan harga pokok produksi yang kompetitif terhadap suatu produk. Sehingga suatu produk dapat berkembang dengan signifikan dalam

- memenuhi kepuasan pelanggan. Alokasi yang digunakan juga menggunakan metode yakni alokasi langsung agar pembagian dana dari departemen jasa pada tiap departemen produksi mendapatkan hasil yang akurat.
2. Penentuan harga pokok produksi yang akurat dilakukan dengan cara pengalokasian biaya dari departemen jasa ke departemen produksi akan mempermudah dalam memaksimalkan laba. Diketahui bahwa Café Komo telah mengalokasikan dananya dengan tepat dan efisien, terbukti pada saat penghitungan dan harga jual yang telah mereka tetapkan memiliki angka yang sama sekaligus memuaskan konsumen. Keuntungan lain dalam pengalokasian biaya overhead usaha yakni, usaha dapat bersaing di pasar luas.

### Saran

Berdasarkan kesimpulan tersebut, penulis memberikan saran kepada Cafe Como agar memperhatikan hal-hal berikut:

1. Perhitungan Biaya Produksi: Cafe Komo seharusnya terus memperhitungkan secara teliti unsur-unsur biaya yang termasuk dalam kriteria biaya overhead usaha saat mengelola biaya produksi. Kesalahan dalam pengumpulan biaya produksi, walaupun kecil, dapat mengakibatkan informasi

mengenai harga pokok produksi menjadi tidak relevan. Hal ini dapat berdampak negatif pada keuangan Cafe Komo di Pematangsiantar.

2. Alokasi Biaya: Dalam proses alokasi biaya, Cafe Komo sebaiknya memperhatikan biaya overhead usaha yang akan muncul pada periode yang akan datang. Dengan demikian, alokasi biaya dapat dilakukan secara akurat dan seimbang dengan penetapan harga pokok produksi. Hal ini akan membantu Cafe Komo dalam menjaga keseimbangan keuangan dan profitabilitasnya.

Dengan memperhatikan kedua saran tersebut, diharapkan Cafe Komo dapat meningkatkan efisiensi dalam manajemen biaya produksi dan meningkatkan keakuratan informasi keuangan yang diperlukan untuk pengambilan keputusan strategis.

### DAFTAR PUSTAKA

- Ardi, I. (2019). Analisis Pengendalian Biaya Overhead Pabrik Untuk Meningkatkan Efisiensi Biaya Produksi (Studi Kasus PT Nexgen Bio Agribisnis). In *Skripsi*. [http://repository.uinsu.ac.id/12102/1/Skripsi Lengkap Ibrahim Ardi.pdf](http://repository.uinsu.ac.id/12102/1/Skripsi%20Lengkap%20Ibrahim%20Ardi.pdf)
- Febrianti, R., & Rahmadani, R. (2022). Analisis Perbandingan Penentuan Harga Pokok Produksi Untuk

- Menentukan Harga Jual Produk Menggunakan Metode Full Costing Dan Variable Costing. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 10(1), 47-52. <https://doi.org/10.37641/jiakes.v10i1.1190>
- HARDIANTI, I. S. T. (2018). Analisis Alokasi Biaya Overhead Pabrik Atas Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Pt. Semen Tonasa. *Digilibadmin.Unismuh.Ac.Id*. [https://digilibadmin.unismuh.ac.id/upload/3291-Full\\_Text.pdf](https://digilibadmin.unismuh.ac.id/upload/3291-Full_Text.pdf)
- Lestari, P. A. (2022). Analisis alokasi biaya bersama dalam menentukan harga pokok produksi roti pada pabrik roti carissa kabupaten bogor. *Economics Bosowa*. <http://www.economicsbosowa.unibos.id/index.php/eb/article/view/809%0Ahttps://www.economicsbosowa.unibos.id/index.php/eb/article/download/809/763>
- Maria, T. (2011). Alokasi biaya overhead departemen pendukung dan departemen produksi untuk menghitung harga pokok produksi pada PT Arbe Chemindo. *Tiur Maria Br. Sitio, Ak.-IBS*, 1-81.
- Narandini, S. (2022). Analisis Perhitungan Harga Jual Produk Di Cafe. *Analisis Perhitungan Harga Jual Produk Pada Cafe La Plage*, 2.
- Noni, A., Thalib, S. B. W., Banda, F. L., Akuntansi, P. S., Ekonomi, F., Flores, U., Dalam, P., Harga, P., Dalam, P., & Produksi, H. P. (n.d.). *Analisis alokasi biaya*. 4(1), 1-12.
- Prastuti, C. (n.d.). *Contoh Soal dan Penyelesaian Departementalisasi BOP: Akuntansi Biaya Kuliah Elraihany*. <https://www.scribd.com/document/333164589/contohsoaldanpenyelesaiandepartementalisasibop-140915174338-phpapp01>
- Susanti, N. A., Daing, A., & Aditya. (2023). Analisis Alokasi Biaya Overhead Pabrik atas Penentuan Biaya Produksi pada PT. Pabrik Gula Takalar. *Journal of Applied Management and Business Research (JAMBiR)*, 3(2), 2023. <http://www.alidarapub.com/index.php/jambir>
- University, B. (2022). *Konsep departementalisasi*. <https://sis.binus.ac.id/2022/03/11/konsep-departementalisasi-2/#:~:text=Departementalisasi adalah pembagian perusahaan ke,tidak melewati departemen yang sama.>