



## ANALISIS PENETAPAN HARGA POKOK PRODUKSI KOPI KURMA DI CAFE OEN KOPI KOTA BANDA ACEH

Fantashir Awwal Fuqara<sup>1</sup>, Yulia Windi Tanjung<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Teuku Umar

Email: [fantashir@utu.ac.id](mailto:fantashir@utu.ac.id)

### Abstrak

Penelitian bertujuan menganalisis penetapan harga pokok produksi kopi kurma di Cafe Oen Kopi Kota Banda Aceh. Metode penelitian ini yaitu deskriptif kuantitatif. Data Primer pada penelitian ini yaitu data biaya produksi. Data dianalisis menggunakan metode Cost Plus Pricing pada pendekatan Full Costing. Adapun hasil penelitian yaitu didapatkan harga jual yang perproduk minuman kopi kurma yang ditetapkan oleh Cafe Oen Kopi adalah 23.000 rupiah, menurut pendekatan Full Costing adalah 17.019,88 rupiah, sehingga memperoleh selisih sebesar 5.980,12 rupiah. Dengan demikian harga jual produk dalam sekali produksi yang ditetapkan oleh Cafe Oen Kopi lebih besar jika dibandingkan dengan biaya yang dihitung menggunakan harga pokok produksi dengan pendekatan metode Full Costing. Sehingga Cafe Oen Kopi mengalami keuntungan yang signifikan.

**Kata kunci:** Kopi, Metode Full Costing, Harga Pokok Produksi

### Abstract

*The study aims to analyze the cost of goods produced at Oen Kopi Cafe Banda Aceh City. This research method is descriptive quantitative. Primary data in this study is production cost data. The data was analyzed using the Cost Plus Pricing method in the Full Costing approach. The results of the study were obtained the selling price of beverage products Kopi Kurma set by Oen Kopi Cafe was 23.000 rupiah, according to the Full Costing approach is 17.019,88 rupiah, thus obtaining a difference of 5.980 rupiah. Thus, the selling price of products in one production set by Oen Kopi Cafe is greater when compared to the costs calculated using the cost of goods produced with the Full Costing method approach. So Oen Kopi Cafe gets significant benefits.*

**Keyword:** Coffee, Full Costing Method, Cost of Goods

## PENDAHULUAN

Kopi adalah komoditas ekspor Indonesia yang memiliki peran penting untuk pertumbuhan ekonomi. Prioritas pembangunan sektor pertanian yaitu pengembangan kopi dan produk turunannya. Potensi ekspor yang sangat tinggi dikarenakan permintaan konsumsi kopi yang membuat kopi menjadi gaya hidup. (Syakir & Surmaini, 2017). Persaingan tinggi antara produsen pengolah kopi yang ketat dan kompetitif menjadi ancaman bagi bisnis. Namun, produsen juga dapat melihatnya sebagai peluang untuk menghadirkan inovasi produk dengan ciri khasnya sendiri dalam upaya memenangkan pasar. (Tanjung & Widiasyih, 2021).

Harga pokok produksi adalah jumlah keseluruhan biaya yang keluar selama produksi,

baik itu biaya yang dapat didistribusikan secara langsung maupun tidak langsung, sehingga barang siap untuk dikonsumsi. (Paulina et al., 2022). Harga pokok produksi memiliki pengaruh yang signifikan terhadap perhitungan laba atau rugi pada perusahaan. Jika penentuannya tidak tepat, dapat membuat terjadinya kesalahan dalam penentuan laba yang diharapkan. Oleh sebab itu, informasi mengenai HPP (harga pokok produksi) harus akurat dan tepatguna dalam mendukung pemilihan keputusan yang baik. (Feblin & Ariska, 2019). Metode full costing merupakan sebuah pendekatan untuk menentukan harga pokok produksi dihitung dengan mempertimbangkan semua pengeluaran yang terlibat dalam pembuatan produk, termasuk

biaya bahan baku, upah pekerja langsung, dan biaya overhead pabrik yang terdiri dari elemen yang dapat berubah dan tidak berubah (Paulina et al., 2022).

Cafe Oen Kopi adalah Cafe berbentuk UMKM dengan bidang usaha makanan dan minuman. Kopi kurma merupakan produk unggulan dari usaha ini dimana proses pembuatannya dilakukan secara langsung dengan mengolah bahan baku kopi yang berasal dari biji kopi roast bean diolah dengan mesin dan dicampur dengan kurma. Biji kopi didapat langsung dari petani kopi di daerah Kabupaten Bener Meriah, Aceh.

Harga bahan baku yang fluktuatif mengakibatkan tidak menentunya laba yang diterima dari penjualan. Sehingga margin keuntungan berubah-ubah. Cafe Oen Kopi memiliki laporan pencatatan keuangan yang baku dikarenakan pemilik memiliki latar belakang pendidikan agribisnis. Penetapan harga yang tepat akan mempengaruhi penawaran produk dengan potensi menarik minat konsumen dimana kualitas produk dapat dinikmati sesuai dengan selera konsumen. Dalam mencapai hal tersebut maka dilakukan analisis dengan metode penetapan harga (Amalia et al., 2022).

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penetapan HPP (harga pokok produksi) kopi kurma di Cafe Oen Kopi Kota Banda Aceh.

## METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan di Cafe Oen Kopi, Desa Batoh, Kec. Lueng Bata, Kota Banda Aceh, Aceh pada bulan Januari sampai Maret 2023. Penelitian menggunakan metode deskriptif kuantitatif. Data primer dalam penelitian yaitu biaya tetap dan biaya variabel, profil usaha serta data sekunder yang berasal dari jurnal, internet, dll. Metode analisis menggunakan analisis data kuantitatif atau statistik yang bersifat menguji hipotesis. Analisis kuantitatif menggunakan metode Cost Plus Pricing dengan pendekatan Full Costing.

### Pendekatan *Full Costing*

Penelitian ini menggunakan pendekatan Full Costing dengan menghitung HPP (harga pokok produksi) agar harga jual dapat ditentukan. Berikut metode Full Costing:

### Biaya Produksi

Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi satu unit barang dalam waktu tertentu, biaya produksi terdiri dari biaya yang terlibat langsung dalam kegiatan produksi sebagai berikut:

$$Biaya\ Produksi = a + b + c$$

Keterangan:

BBB (Biaya Bahan Baku) : a

BTKL (Biaya Tenaga Kerja Langsung: b

BOP (Biaya Overhead Pabrik) : c

### Biaya nonproduksi

Biaya nonproduksi merupakan biaya yang dikeluarkan di dalam suatu kegiatan produksi yang tidak terlibat secara langsung. Biaya ini biasanya berupa biaya administrasi dan pemasaran sebagai berikut:

$$Biaya\ Nonproduksi = d + e$$

Keterangan:

Biaya Administrasi : d

Biaya Pemasaran : e

### Total Biaya Produksi

Total biaya produksi merupakan jumlah keseluruhan biaya yang dikeluarkan baik biaya produksi dan biaya nonproduksi, berikut persamaannya:

$$Total\ Biaya\ Produksi = Biaya\ Produksi + Biaya\ Nonproduksi$$

### Penetapan Harga

Metode Cost Plus Pricing digunakan untuk menetapkan harga jual kopi kurma di Cafe Oen Kopi, dimana pada metode ini yaitu dengan cara menambahkan persentase tertentu dari penentuan harga pokok produksi untuk mendapatkan keuntungan yang diinginkan. Rumusnya sebagai berikut:

$$Harga\ Pokok\ Produksi = \frac{Total\ Biaya\ Produksi}{Total\ Produksi\ 3\ Bulan}$$

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Profil UMKM Oen Kopi.

Oen Kopi adalah cafe berbentuk UMKM bergerak di bidang usaha minuman

dan makanan yang didirikan pada tahun 2018 oleh owner yang merupakan mahasiswa magister agribisnis. Oen Kopi berlokasi di Jalan Angsa, Desa Batoh, Kec. Lueng Bata, Kota Banda Aceh, Aceh. Pada awal bisnis, Oen Kopi menghasilkan 2 produk minuman yang berbahan utama biji kopi, yaitu kopi hitam dan kopi susu. Pada tahun 2021 Oen Kopi membuka cabang pertama di Lampineng, Banda Aceh dalam pandemi covid 19 penjualan produk tetap mengalami peningkatan. Pada tahun 2022 membuka cabang kedua di Batoh, Banda Aceh. Seiring permintaan konsumen akan produk minuman olahan biji kopi yang inovatif dan bervariasi, UMKM Oen Kopi menambah variasi produk baru yaitu kopi kurma. Oen Kopi memiliki 16 pekerja, bahan baku utama untuk produknya adalah kopi arabica yang berasal dari Kabupaten Bener Meriah, yang memiliki ciri rasa yang tidak bergitu pahit, tingkat keasaman yang rendah dan memiliki sedikit rasa manis. Pembelian bahan baku langsung dari petani kopi yang sudah bermitra dengan Oen Kopi tanpa adanya perantara.

### Perhitungan Biaya Pokok Produksi dengan Pendekatan Full Costing

Peneliti melakukan perhitungan biaya pokok produksi sesuai dengan pendekatan yang ditetapkan. Dari penelitian menghasilkan perhitungan biaya pokok produksi yang lebih akurat. Untuk memastikan keakuratan informasi dalam laporan perhitungan biaya produksi, Oen Kopi harus menyesuaikan sistematisasi perhitungan biaya produksi kopi kurma mereka dengan prinsip-prinsip akuntansi yang umum digunakan. Beberapa biaya yang sebenarnya ditanggung oleh perusahaan selama proses produksi dapat tercermin dalam perhitungan standar akuntansi. Berdasarkan penjelasan tersebut, penulis melakukan perhitungan biaya produksi kopi kurma dengan mengelompokkan biaya-biaya sebagai berikut:

#### Biaya Bahan Baku Produksi

Data biaya bahan baku untuk satu kali pembelian dalam periode tiga bulan disajikan dalam Tabel 1 sebagai berikut:

Tabel 1. Biaya Bahan Baku untuk Memproduksi Kopi Kurma

Bahan Baku	Volume	Biaya Perproduk (Rp)
Espresso	60 ml	3.800
Kurma	7 biji	5.250
Susu UHT	60 ml	1.020
Kental Manis	15 ml	439
<b>Total</b>		<b>10.609</b>

Sumber: Data primer diolah

UMKM Oen Kopi melakukan perhitungan biaya bahan baku produksi untuk minuman kopi kurma berdasarkan informasi dalam Tabel 1. Total biaya bahan baku yang dikeluarkan adalah sebesar Rp. 10.609. Rincian biaya tersebut terdiri dari 60 ml espresso yang dihasilkan melalui proses pengambilan intisari pada biji kopi yang telah diroasting sebanyak 15 gram. Proses ini dilakukan dengan menggunakan mesin espresso dengan biaya Rp. 3.800 untuk setiap prosesnya. Selain itu, bahan baku lainnya meliputi kurma berkualitas baik, susu UHT, dan kental manis dengan masing-masing biaya sebesar Rp. 5.250, Rp. 1.020, dan Rp. 439. Dengan demikian, jumlah keseluruhan BBB (biaya bahan baku) yang dikeluarkan mencapai Rp.10.609. BBB (biaya bahan baku) memiliki pengaruh parsial terhadap hasil penjualan, di mana kenaikan biaya bahan baku cenderung meningkatkan hasil penjualan, dan sebaliknya. Dengan kata lain, semakin tinggi peningkatan dalam hasil penjualan produk, maka biaya bahan baku yang dikeluarkan juga tinggi. Namun, perlu diperhatikan bahwa pengaruh biaya bahan baku terhadap hasil penjualan juga bisa dipengaruhi oleh faktor lain seperti harga jual, kualitas, persaingan pasar, dan preferensi konsumen (Wulandari, 2015).

#### Biaya Tenaga Kerja Langsung

Menurut (Mulyadi, 2009) dalam (Wahono, 2016), Tenaga Kerja Langsung merujuk pada semua pekerja yang secara langsung terlibat dalam pembuatan produk jadi, yang kontribusinya dapat dilacak secara langsung pada produk, dan yang gajinya

merupakan faktor penting dalam pembuatan produk. Pada UMKM Oen Kopi, biaya tenaga kerja langsung dihitung menggunakan sistem pengupahan bulanan. Namun, peneliti telah mengkonversikannya menjadi upah tenaga kerja berdasarkan hasil yang telah dikerjakan. Dalam produksi kopi kurma, terlibat 2 orang barista yang bertanggung jawab. Rincian biaya tenaga kerja sebagai berikut.

Tabel 2. Rincian BTKL (Biaya Tenaga Kerja Langsung) UMKM Oen Kopi

Unit Kerja	Total Karyawan	BTKL/Produk (Rp)
Barista	2	694,44

Sumber: Data primer diolah

Dalam Tabel 2, terlihat bahwa UMKM Oen Kopi mengeluarkan biaya tenaga kerja sebesar 694,44 rupiah untuk memproduksi satu minuman kopi kurma.

### BOP (Biaya Overhead Pabrik)

Biaya overhead pabrik merupakan salah satu unsur biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya tak langsung pabrik meliputi beragam jenis biaya yang tak dapat dihubungkan secara langsung dengan produk atau aktivitas lain yang dilakukan oleh perusahaan untuk memperoleh pendapatan (Oktariansyah et al., 2022). Biaya overhead pabrik merujuk pada beberapa biaya produksi yang secara langsung tidak terkait dengan pekerjaan atau hasil produksi tertentu. Biaya-biaya ini meliputi pekerja tidak langsung, biaya pengeluaran perusahaan lainnya, dan elemen-elemen lain yang sulit untuk dilakukan identifikasi atau ditempatkan untuk tujuan biaya akhir (Rahayu, 2015). BOP pada UMKM Oen Kopi dapat dilihat pada Tabel 3 di bawah ini.

Tabel 3. BOP (Biaya Overhead Pabrik) Cafe Oen Kopi

No	Jenis Biaya	BOP/Produk (Rp)
1	Biaya Penyusutan Mesin Espresso	426
2	Penyusutan Aset	1.160
3	Biaya Listrik	405.09
4	Biaya Air	226.85

5	Biaya Bahan Penolong	
	- Cup Plastik	600
	- Sedotan	72
	- Es Kristal	60
	- Cup Sealer	68
	<b>Total</b>	<b>3.017,94</b>

Sumber: Data primer diolah

Dari tabel di atas, peneliti menyimpulkan total BOP (biaya overhead pabrik) pada UMKM Oen Kopi adalah sebesar 3.017,94 rupiah. Penyusutan aset merupakan salah satu penyumbang terbesar dalam BOP, dengan jumlah 1.160 rupiah. Sementara itu, pengeluaran untuk es kristal merupakan penyumbang BOP (biaya overhead pabrik) terkecil, hanya sebesar 60 rupiah untuk memproduksi satu produk kopi kurma.

### Biaya Adm (Administrasi dan Umum)

Biaya Adm (administrasi dan umum) adalah beberapa biaya yang dikeluarkan oleh Cafe Oen Kopi dalam mengatur, mengawasi, dan menjalankan aktifitas-aktifitas administrasi. Rincian biaya administrasi dan umum dalam produksi kopi kurma, biaya adm Cafe Oen Kopi tertuang dalam Tabel 4 berikut.

Tabel 4. Biaya Administrasi dan Umum

Jenis Biaya	Biaya Perproduk (Rp)
Aplikasi Pembayaran	20,25
ATK	90.98
Internet	181,96
Pajak kanan/minuman	2.300
<b>Total</b>	<b>2.593,19</b>

Sumber: Data primer diolah

Jika dilihat pada Tabel 4, biaya administrasi dan umum pada UMKM Oen Kopi dalam produksi minuman kopi kurma terdiri dari beberapa komponen. Aplikasi pembayaran memiliki biaya sebesar Rp. 20,25, ATK (Alat Tulis Kantor) memiliki biaya sebesar Rp. 90,98, biaya internet sebesar Rp. 181,96, dan pajak makanan dan minuman sebesar 10% dari harga jual kopi kurma, yang bernilai Rp. 2.300. Dengan demikian, total

biaya administrasi dan umum pada UMKM Oen Kopi adalah Rp. 2.593,19.

### Biaya Pemasaran

Menurut Mulyadi (2009) dalam penelitian yang dilakukan oleh (Oktavia Magdalena et al., 2022) beberapa biaya dalam kegiatan pemasaran yaitu biaya yang dikeluarkan saat tahap produk selesai diproduksi hingga produk tersebut berhasil terjual. Biaya ini mencakup pengeluaran yang dilakukan untuk mempromosikan dan memasarkan produk kopi kurma oleh UMKM Oen Kopi. Rincian biaya pemasaran untuk memproduksi kopi kurma sebagai berikut.

Tabel 5. Biaya Pemasaran untuk Produk Kopi Kurma

Jenis Biaya	Biaya Perproduk (Rp)
Iklan Berbayar	24,3
Promosi Media Sosial	81,01
<b>Total</b>	<b>105,31</b>

Sumber: Data primer diolah

Jumlah biaya pemasaran secara keseluruhan yang dikeluarkan oleh UMKM Oen Kopi dalam memproduksi kopi kurma yaitu sebesar 105, 31 rupiah.

Berdasarkan hasil dari perhitungan peneliti, maka total biaya produksi dapat dijumlahkan sesuai dengan data yang didapatkan pada UMKM Oen Kopi dan dicantumkan dalam Tabel 6 sebagai berikut.

Tabel 6. Total Biaya Produksi

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
BBB (Biaya Bahan Baku)	10.609
BTKL (Biaya Tenaga Kerja Langsung)	694,44
BOP (Biaya Overhead Pabrik)	3.017,94
Biaya Administrasi dan Umum	2.593,19
Biaya Pemasaran	105,31
<b>Total</b>	<b>17.019,88</b>

Sumber: Data Primer diolah

Setelah dilakukan perhitungan dengan pendekatan metode Full Costing, peneliti membandingkan perbedaan antara harga jual yang ditetapkan oleh UMKM Oen Kopi untuk produk minuman kopi kurma dengan hasil perhitungan metode Full Costing. Rincian perbandingan tersebut dapat ditemukan dalam Tabel 7 di bawah ini

Tabel 7. Perbandingan Harga Jual

Jenis Produk	Harga Jual Kopi Kurma	Harga Jual Metode Full Costing	Selisih
Kopi Kurma	Rp. 23.000	Rp. 17.019,88	Rp. 5.980,12

Sumber: Olah data peneliti

Pada Tabel 7, peneliti membandingkan harga jual produk kopi kurma pada UMKM Oen Kopi dengan pendekatan metode Full Costing di mana harga jual produk kopi kurma menurut Cafe Oen Kopi sebesar 23.000 rupiah, sedangkan menurut perhitungan melalui pendekatan metode Full Costing adalah sebesar 17.019,88, sehingga memperoleh selisih sebesar Rp. 5.980,12. Artinya UMKM Oen Kopi menetapkan harga jual produk minuman kopi kurma lebih tinggi dibandingkan dengan harga jual yang dihitung menggunakan metode Full Costing.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian analisis penetapan harga pokok produksi kopi kurma di Cafe Oen Kopi Kota Banda Aceh. Harga jual produk minuman kopi kurma pada Cafe Oen Kopi dengan metode Full Costing di mana harga jual produk kopi kurma yang ditetapkan oleh Cafe Oen Kopi sebesar Rp. 23.000 sedangkan menurut perhitungan dengan metode Full Costing adalah sebesar 17.019,88, sehingga memperoleh selisih sebesar Rp. 5.980,12. Berdasarkan pendekatan dengan menggunakan metode Full Costing yaitu harga jual produk yang telah ditetapkan oleh Cafe Oen Kopi lebih besar dibandingkan dengan harga jual yang dianalisis melalui pendekatan

metode Full Costing. Sehingga UMKM Cafe Oen Kopi mengalami keuntungan yang signifikan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, F., Rustiawati, Y., & Puspapatriwi, D. (2022). Harga Dibebankan Kepada Konsumen Yang Didapat Dari Perhitungan Biaya Produksi Ditambah Dengan Biaya Nonproduksi Serta Laba Yang Diharapkan . *Jurnal Ekonomi Dan Agribisnis*, 6, 581–589.
- Feblin, A., & Ariska, F. (2019). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Kopi Pada UMKM The Coffee Legend Di Desa Sipatuhu Kecamatan Banding Agung Kabupaten Oku Selatan. *Kolegial*, 7(1), 49–61.
- Oktariansyah, Emilda, & Saputra, D. (2022). Pengaruh Biaya Bahan Baku, Biaya Overhead Pabrik Dan Biaya Tenaga Kerja Langsung Terhadap Penjualan Pada Subsektor Rokok Yang Terdaftar Di Bursa Efek Indonesia. *Jurnal Media Akuntansi*, 5(1), 89–100.
- Oktavia Magdalena, Made Christin Dwitrayani, & Made Yudi Darmita. (2022). Pengaruh Biaya Produksi Dan Biaya Pemasaran Terhadap Hasil Penjualan Pada Rumah Makan Di Kecamatan Kuta Selatan. *Journal Research of Accounting*, 4(1), 35–48. <https://doi.org/10.51713/jarac.v4i1.67>
- Paulina, D., Salman, P., Akuntansi, J., & Banjarmasin, P. N. (2022). *Penentuan Harga Pokok Produksi Minuman Pada Kedai Kopi Social Samarinda*. 2(2), 141–150.
- Rahayu, Y. (2015). Analisis Pembebanan Biaya Overhead Pabrik Terhadap Harga Jual Produk Pada Ukmdi Wilayah Sukabumi. *Ecodemica*, III(1), 1–27.
- Syakir, M., & Surmaini, E. (2017). Perubahan Iklim Dalam Konteks Sistem Produksi Dan Pengembangan Kopi Di Indonesia / Climate Change in the Context of Production System and Coffee Development in Indonesia. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 36(2), 77. <https://doi.org/10.21082/jp3.v36n2.2017.p77-90>
- Tanjung, Y. W., & Widiyasyih, A. S. (2021). Blue Ocean Strategy Pada Usaha Pengolahan Kopi “Ud Tyyana Coffee” Di Kabupaten Tapanuli Selatan. *Jurnal AGRISEP: Kajian Masalah Sosial Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 20(2), 321–332. <https://doi.org/10.31186/jagrisep.20.2.321-332>
- Wahono, J. M. (2016). *Implementasi penganggaran biaya produksi sebagai alat bantu dalam pengendalian biaya produksi guna pencapaian efektivitas produksi: Studi kasus pada KSM* .... <http://etheses.uin-malang.ac.id/6647/>
- Wulandari, I. S. (2015). Pengaruh Biaya Produksi Terhadap Hasil Penjualan Pupuk Petroganik Pada CV. Ijo Ngawi. *The 6th FIPA (Forum Ilmiah Pendidikan Akuntansi)*.