

EVALUASI PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI TEH SEDAP WANGI DENGAN METODE HARGA POKOK PROSES PADA PT.SARIWANGI A.E.A

Fani Ratisa Amini¹⁾, Fitri Amelia^{2*}

^{1,2}Universitas Pamulang

Email Korespondensi : fitriiameliaa1008@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi perhitungan harga pokok produksi (HPP) pada produk Teh Sedap Wangi yang diproduksi oleh PT Sariwangi A.E.A menggunakan metode harga pokok proses (process costing method). Latar belakang penelitian ini adalah pentingnya penentuan HPP yang akurat sebagai dasar penetapan harga jual, pengendalian biaya, serta penilaian efisiensi proses produksi. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dengan pendekatan studi kasus. Data yang dianalisis meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik selama periode produksi tertentu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan metode harga pokok proses mampu memberikan gambaran yang lebih sistematis dan rinci terkait pembebanan biaya pada setiap tahapan produksi. Perbandingan dengan metode perhitungan perusahaan sebelumnya mengungkap adanya perbedaan total biaya produksi, terutama akibat pembebanan biaya overhead yang belum dilakukan secara proporsional. Penerapan metode harga pokok proses menghasilkan informasi biaya produksi yang lebih akurat, sehingga dapat mendukung pengambilan keputusan manajerial, khususnya dalam penetapan harga dan peningkatan efisiensi operasional perusahaan.

Kata kunci: harga pokok produksi, metode harga pokok proses, evaluasi biaya, teh sedap wangi, PT Sariwangi A.E.A

Abstract

This study aims to evaluate the calculation of the cost of goods manufactured (COGM) for the Teh Sedap Wangi product produced by PT Sariwangi A.E.A using the process costing method. The background of this research lies in the importance of accurate COGM determination as the basis for pricing, cost control, and assessing production efficiency. The research method employed is descriptive quantitative with a case study approach. The data analyzed include raw material costs, direct labor costs, and factory overhead costs during a specific production period. The results show that the application of the process costing method provides a more systematic and detailed depiction of cost allocation at each stage of production. A comparison with the company's previous calculation method reveals differences in total production costs, primarily due to the disproportionate allocation of overhead costs. The application of the process costing method yields more accurate production cost information, thereby supporting managerial decision-making, particularly in pricing and enhancing operational efficiency.

Keywords: cost of goods manufactured, process costing method, cost evaluation, fragrant tea, PT Sariwangi A.E.A

PENDAHULUAN

Perhitungan harga pokok produksi (HPP) merupakan aspek yang sangat penting dalam industri manufaktur karena menjadi dasar bagi perusahaan dalam menentukan efisiensi operasional, pengendalian biaya, serta penetapan harga jual yang kompetitif. Ketepatan perhitungan harga pokok produksi (HPP) akan memengaruhi kemampuan perusahaan dalam bersaing dan mempertahankan keberlanjutan usaha. Urgensi penelitian ini terletak pada perlunya evaluasi mendalam terhadap metode perhitungan harga pokok produksi (HPP) yang digunakan perusahaan, khususnya pada industri pengolahan the yang memiliki proses produksi berkelanjutan dan melibatkan berbagai tahapan biaya.

PT Sariwangi A.E.A sebagai salah satu produsen the terkemuka di Indonesia menjalankan proses produksi the celup, termasuk produk *The Sedap Wangi*, secara terus-menerus. Karakteristik produksi tersebut menjadikan metode harga pokok proses (process costing method) lebih relevan dibandingkan metode lainnya. Namun, dalam praktiknya, perusahaan sering menghadapi tantangan berupa fluktuasi biaya bahan baku, perubahan kapasitas produksi, serta pembebanan biaya overhead yang belum sepenuhnya akurat. Hal ini menimbulkan potensi ketidaktepatan dalam perhitungan harga pokok produksi (HPP) yang dapat berdampak pada penetapan harga jual dan margin keuntungan perusahaan.

Kebaruan (novelty) dari penelitian ini terletak pada evaluasi khusus terhadap perhitungan harga pokok produksi *The Sedap Wangi* sebagai salah satu produk yang sedang dikembangkan perusahaan untuk memperluas pangsa pasar. Berbeda dengan penelitian sebelumnya yang lebih banyak berfokus pada produk utama *The Sariwangi*, penelitian ini memberikan perhatian pada produk alternatif yang diharapkan dapat mengikuti keberhasilan produk utama tersebut.

Permasalahan utama dalam penelitian ini adalah apakah perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan PT Sariwangi A.E.A untuk produk *The Sedap Wangi* telah sesuai dengan karakteristik proses produksi yang berkelanjutan dan apakah metode harga pokok proses yang digunakan sudah mencerminkan biaya produksi secara akurat. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengevaluasi kesesuaian perhitungan harga pokok produksi (HPP) perusahaan dengan metode harga pokok proses serta menilai tingkat efisiensi dan ketepatan biaya produksi yang dihasilkan.

Tinjauan pustaka yang digunakan mencakup teori mengenai harga pokok produksi, metode harga pokok proses, struktur biaya produksi, serta konsep biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Teori-teori ini menjadi landasan dalam menganalisis kesesuaian metode yang diterapkan perusahaan dengan standar akuntansi biaya. Penelitian ini tidak mengembangkan hipotesis karena menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif, namun fokus pada penggambaran dan evaluasi mendalam terhadap praktik perusahaan dalam menentukan harga pokok produksi.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk menggambarkan dan mengevaluasi secara mendalam proses perhitungan harga pokok produksi *The Sedap Wangi* pada PT Sariwangi A.E.A. Pendekatan ini dipilih karena mampu memberikan deskripsi rinci mengenai alur perhitungan biaya produksi serta menilai kesesuaian metode yang digunakan perusahaan dengan prinsip metode harga pokok proses.

Objek penelitian ini adalah sistem perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan PT Sariwangi A.E.A, meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik pada setiap tahapan proses produksi teh.

Bahan dan Alat Utama

Penelitian ini menggunakan bahan dan alat utama berupa dokumen biaya produksi, laporan keuangan, catatan akuntansi perusahaan, pedoman wawancara, serta alat pencatat data seperti buku catatan dan perangkat perekam. Penelitian dilaksanakan di PT Sariwangi A.E.A, khususnya pada bagian produksi, keuangan, dan manajemen yang berkaitan dengan proses penentuan harga pokok produksi.

Pengumpulan data dilakukan melalui:

1. Observasi, yaitu pengamatan langsung terhadap proses produksi teh dari awal hingga akhir untuk mengidentifikasi aktivitas yang menimbulkan biaya.
2. Wawancara, dilakukan dengan pihak manajemen, bagian keuangan, dan bagian produksi untuk memperoleh informasi mendalam mengenai sistem pencatatan biaya dan metode perhitungan harga pokok produksi.
3. Dokumentasi, berupa pengumpulan data tertulis seperti laporan biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik, serta dokumen pendukung lainnya.

Variabel utama dalam penelitian ini adalah harga pokok produksi, yang didefinisikan sebagai total biaya yang terdiri dari:

1. Biaya Bahan Baku (BBB): seluruh biaya bahan utama yang digunakan dalam proses produksi teh.
2. Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL): biaya tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses pengolahan teh.
3. Biaya Overhead Pabrik (BOP): seluruh biaya tidak langsung yang timbul dalam proses produksi, seperti biaya utilitas, penyusutan, dan pemeliharaan mesin.

Analisis data dilakukan dengan metode harga pokok proses, meliputi langkah-langkah:

1. Mengidentifikasi dan mengklasifikasikan seluruh biaya produksi ke dalam tiga elemen utama (BBB, BTKL, BOP).
2. Menghitung biaya per departemen atau per proses sesuai tahapan pengolahan teh.
3. Menentukan biaya per unit dengan membagi total biaya produksi dengan jumlah unit yang dihasilkan.
4. Membandingkan hasil perhitungan penelitian dengan perhitungan perusahaan untuk menilai efisiensi dan ketepatan metode yang digunakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Bahan Baku

No	Bahan baku	Bahan penolong	deskripsi
1	Thread 12/2 Maisa untwist		Bahan baku utama berupa benang yang dimasukan dalam pembuatan teh
2		Tape uli cyan (biru) block 2	Bahan baku penolong berupa lakban yang digunakan dalam membungkus pack dalam kardus
3	Filter paper 120 Mm maisa unprinted		Kantong pembungkus teh

4	Opp overwrapper mm/21mic	200	Bahan baku penolong berupa plastic untuk membungkus pack teh
5	Mix tea bland 2021		Bahan baku utama teh
6	Tag sedap wangi asli trivia maisa		Bendera merek yang digunakan dalam pembuatan teh
7	Inner sedap wangi maisatb25 brandtone		Karton pack yang digunakan dalam pengepakan teh
8	Outer sedap wangi maisa tb25 brandtone		Kardus teh yang digunakan untuk memasukan pack kemasan teh

PT Sariwangi A.E.A, diperoleh data bahwa proses produksi Teh Sedap Wangi dilakukan melalui beberapa tahapan, mulai dari pengeringan daun teh, pelayuan, penggilingan, fermentasi, pengeringan akhir, hingga proses pengemasan. Setiap tahap produksi tersebut memerlukan penggunaan bahan baku, tenaga kerja langsung, serta menimbulkan biaya overhead pabrik seperti biaya listrik, bahan penolong, dan pemeliharaan mesin. Hasil analisis menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh perusahaan masih memiliki beberapa kelemahan, terutama dalam pembebanan biaya overhead pabrik. Perusahaan cenderung membebankan biaya overhead secara rata tanpa memperhitungkan tingkat penggunaan fasilitas produksi pada masing-masing proses. Akibatnya, biaya produksi per unit tidak menggambarkan biaya sebenarnya pada setiap departemen, sehingga menimbulkan selisih dalam total harga pokok produksi yang seharusnya. Selain itu, pencatatan biaya tenaga kerja langsung masih dilakukan secara umum tanpa memperhitungkan jam kerja aktual di setiap tahap produksi, yang menyebabkan pengalokasian biaya tenaga kerja menjadi kurang akurat.

Setelah dilakukan perhitungan ulang menggunakan metode harga pokok proses, diperoleh hasil bahwa biaya produksi per unit Teh Sedap Wangi sedikit berbeda dibandingkan dengan perhitungan Perusahaan.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa metode ini dapat membantu perusahaan dalam menentukan harga jual yang lebih tepat serta meningkatkan pengendalian biaya pada setiap tahap produksi.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil evaluasi yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa penggunaan Metode Harga Pokok Proses benar-benar sesuai dengan pola produksi Teh Sedap Wangi yang berlangsung terus-menerus dan melewati beberapa tahap. Metode ini mampu memberikan pembebanan biaya yang lebih teratur dan menunjukkan biaya pada setiap departemen secara lebih nyata. Perhitungan yang digunakan perusahaan sebelumnya memiliki kelemahan, terutama dalam cara mereka membebankan biaya overhead pabrik. Biaya tersebut dibagi rata tanpa melihat tingkat penggunaan fasilitas di tiap proses, sehingga angka biaya produksi yang dihasilkan belum mencerminkan kondisi yang sebenarnya. Setelah dilakukan perhitungan ulang menggunakan Metode Harga Pokok Proses, terlihat adanya perbedaan biaya produksi per unit dibandingkan perhitungan perusahaan. Perhitungan baru ini lebih akurat karena mengikuti aliran biaya dari satu tahap ke tahap berikutnya secara rinci. Dengan menggunakan metode ini, perusahaan memperoleh data biaya produksi yang jauh lebih tepat. Informasi tersebut sangat membantu manajemen dalam menentukan harga jual yang sesuai serta memperbaiki pengawasan biaya di setiap bagian proses produksi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan dan bantuan selama proses penelitian dan penulisan artikel ini. Terima kasih juga disampaikan kepada para dosen pembimbing dan rekan-rekan yang telah memberikan arahan, masukan, dan motivasi sehingga artikel ini dapat diselesaikan dengan baik. Penulis berharap hasil penelitian ini bermanfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan praktik di bidang terkait.

REFERENSI

- Darmansyah, A. P., Aulyanti2, M. S., & Azizah, W. Z. N. (2025). Mengungkap Penyebab Kepailitan PT . Sri Rejeki Isman Tbk (Sritex): Faktor Internal , Eksternal , Manajemen Keuangan dan Proses Hukum. *Jurnal Riset Akuntansi*, 3(1).
- Penelitian, A., Wangi, T. S., Sariwangi, P. T., Hpp, P., & Sariwangi, P. T. (n.d.). *HARGA POKOK PROSES PADA PT SARIWANGI*.
- Ramadhan, R. (2022). Penyebab Kebangkrutan PT Sariwangi dan Analisisnya dengan menggunakan Teori Goal Setting. *Jurnal Ilmu Manajemen Dan Bisnis*, 13(2), 183–190. <https://doi.org/10.17509/jimb.v13i2.45405>