

PERHITUNGAN UNIT COST PADA PERUSAHAAN KATERING DENGAN METODE FULL COSTING

Nabil Ulwan Muhammad Caesar^{1*}, Prayuda Zaky Al Mahdi², Muhamad Ainul Yaqin³

^{1,3}Universitas Islam Maulana Malik Ibrahim Malang, Indonesia

220605110127@student.uin-malang.ac.id ^{1*}220605110118@student.uin-malang.ac.id ²

Yaqinov@ti.uin-malang.ac.id ³

Received: 15-11-2024

Revised: 25-11-2024

Approved: 29-11-2024

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menghitung unit cost pada perusahaan catering nasi kotak dengan menerapkan metode Full Costing. Metode Full Costing adalah pendekatan perhitungan biaya produksi yang mencakup seluruh komponen biaya, termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang bersifat tetap maupun variabel. Pemilihan metode ini diharapkan memberikan perhitungan biaya yang komprehensif dan akurat, yang dapat digunakan sebagai dasar dalam penetapan harga jual dan pengambilan keputusan strategis. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa metode Full Costing memberikan rincian biaya produksi per unit produk secara tepat, dengan unit cost sebesar Rp18.428,17 untuk paket ekonomis, Rp25.047,63 untuk paket hemat, Rp39.716,67 untuk paket komplit, dan Rp43.260,17 untuk paket spesial. Dengan demikian, perusahaan catering dapat menetapkan harga yang lebih kompetitif dan menghindari pemborosan dalam operasional. Penelitian ini merekomendasikan penggunaan metode Full Costing bagi perusahaan catering sebagai alat untuk memperkuat daya saing dan meningkatkan efisiensi dalam pengelolaan biaya.

Kata kunci: unit cost, full costing, harga pokok produksi, catering.

PENDAHULUAN

Persaingan bisnis merupakan salah satu hal yang tidak bisa dihindari pada zaman sekarang. Persaingan ini menyebabkan pelaku bisnis harus bisa membuat strategi dan keputusan yang bijak dalam mempertahankan bisnisnya. Salah satu cara mempertahankan bisnis adalah dengan menghasilkan laba secara maksimal. Pelaku bisnis harus bisa mengetahui segala informasi yang akan dikeluarkannya dalam menjalankan bisnisnya. Salah satu bisnis yang memerlukan perhitungan yang matang adalah catering. Catering adalah sebuah usaha di bidang jasa yang melayani pemesanan makanan, untuk berbagai tujuan. Catering adalah jenis layanan makanan di mana tempat memasak makanan berbeda dengan tempat penyajian makanan (Baso, Rindengan, & Sengkey, 2020).

Tentunya dalam menjalankan usaha ini perlu adanya perhitungan biaya yang tepat. Biaya merupakan sebuah pengeluaran sumber ekonomis yang diukur dalam satuan mata uang yang telah dilakukan maupun akan dilakukan guna mencapai tujuan tertentu (Simamora & Henry, dalam Ayuningtyas, 2013). Salah satu bagian penting yang diperlukan dalam berbisnis adalah sebuah informasi biaya dari pembuatan satu unit. Unit Cost merupakan total biaya yang ada dalam unit yang diproduksi dibagi dengan total unit yang diproduksi (Hansen & Mowen, dalam Mamonto, A. wildayanto, & Ardhian, 2024). Unit cost atau biaya satuan merupakan salah satu informasi yang dibutuhkan dalam menjalankan bisnis. Unit cost sangat penting agar sang pelaku bisnis mengetahui banyaknya biaya yang mereka keluarkan untuk mendapatkan satu buah produk. Selain itu, Perhitungan unit cost juga sangat perlu dilakukan karena untuk mengetahui kesesuaian biaya yang sudah ditetapkan dan seberapa besar biaya yang sudah dikeluarkan agar tidak terjadinya pemborosan dan penggelapan uang pada sebuah institusi (Setyaningrum dalam Rizka, Nurjaya, Adhyanti, Hafid, Lewa, & Aslinda, 2023).

Memahami unit cost adalah langkah penting dalam pengelolaan biaya, penetapan harga, dan pengambilan keputusan strategis yang berhubungan dengan profitabilitas termasuk dalam usaha catering. Perhitungan unit cost yang tepat dapat berguna bagi pelaku usaha catering untuk keberlangsungan bisnisnya, baik dalam jangka pendek maupun jangka Panjang,serta memudahkan pelaku usaha atau bisnis dalam menjalankan proses manajemen biaya.

Manajemen biaya merupakan hal yang sangat penting dalam suatu usaha. Manajemen biaya sendiri merupakan penggunaan data biaya untuk mengembangkan dan mengidentifikasi strategi yang unggul yang nantinya akan digunakan untuk menghasilkan keunggulan bersaing yang berkelanjutan (Mariantha, 2018). Salah satu bagian penting dari manajemen biaya adalah menghitung unit cost. Unit cost atau biaya satuan merupakan biaya yang dihitung untuk setiap produk pelayanan dan dihitung dengan cara membagi total cost dengan jumlah produk (Shafasty, 2020).

Salah satu metode yang bisa digunakan dalam perhitungan unit cost adalah metode Full Costing. Metode Full Costing merupakan sebuah metode untuk menghitung harga pokok produksi dengan menghitung seluruh biaya yang melekat pada unit produk, baik biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, maupun biaya overhead pabrik, baik yang bersifat variabel maupun yang bersifat tetap (Purwanto & Watini dalam Sayuti, Aryani & Septian, 2022). Alasan penggunaan metode ini adalah karena metode ini dinilai lebih tepat dan akurat (Fadli & Rizka ramayanti, 2020).

Metode Full Costing mengacu pada teknik penghitungan biaya produksi yang mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead manufaktur variabel atau konstan. Perhitungan biaya lengkap yang menjumlahkan biaya setiap komponen tanpa mengidentifikasi produk mana yang terjual atau tidak (Purwanto, 2020). Metode penetapan cost produk yaitu secara melakukan perhitungan segala unsur biaya ke dalam cost produksi. Pada perhitungan unsur biaya tersebut, adanya dua pendekatan, salah satunya adalah metode Full Costing.

Berikut ini, beberapa penelitian terdahulu yang membahas tentang perhitungan unit cost:

TABEL I
LITERATUR REVIEW

Sumber	Isi Paper Penelitian		
	Input	Metode	Output
[7]	Usaha kerajinan kaligrafi dan relief di Jepara	Activity-Based Costing (ABC)	Perhitungan harga pokok produksi yang lebih akurat dengan mengidentifikasi aktivitas spesifik terkait biaya
[13]	Usaha penjahit Dewanta	Deskriptif	Analisis harga pokok produksi untuk membantu perusahaan mencapai profit optimal.
[14]	CV. NJ Food Industries cabang Sukabumi	Kualitatif dengan pendekatan deskriptif	Menghasilkan harga pokok produksi yang lebih tinggi dibanding metode perusahaan dan variable costing.
[17]	Menu makanan di SD/SMP Islam Terpadu Al-Fahmi Kota Palu	Pendekatan kuantitatif, metode deskriptif	Perhitungan unit cost sebagai referensi dalam penyusunan anggaran dan pengelolaan biaya makanan di institusi pendidikan.
[18]	UMKM songkok lukis di Kabupaten Gresik	Studi kasus kualitatif	Perhitungan unit cost untuk UMKM agar tidak mengalami kerugian pada setiap proses produksi.

[19]	Usaha Martabak 77 Asli Putera Lebaksiu	Wawancara, observasi, dokumentasi	Penetapan harga jual yang lebih fleksibel terhadap perubahan biaya bahan baku.
[20]	Sistem informasi pondok pesantren	Activity-Based Costing (ABC)	Menguraikan serta menghitung biaya satuan (unit cost) dalam pengembangan sistem informasi pondok pesantren.

Dengan *literatur review* di atas, maka penulis menggunakan judul “Perhitungan unit cost pada perusahaan catering”. Kebaruan dalam penelitian ini terletak pada pendekatan komprehensif dalam menghitung unit cost usaha catering dengan menggunakan metode Full Costing, dengan fokus pada pengelompokan dan analisis mendalam terhadap variabel bebas, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung (TKL), dan biaya overhead pabrik (BOP).

Penelitian ini bertujuan untuk menghitung unit cost pada perusahaan catering dengan pendekatan metode Full Costing dimana dengan metode ini memungkinkan perusahaan dapat mengidentifikasi pos-pos pengeluaran mana yang berpotensi untuk ditekan atau dikelola lebih baik guna meningkatkan efisiensi. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang komprehensif tentang biaya produksi di perusahaan catering dan membantu manajemen dalam pengambilan keputusan terkait penetapan harga, pengelolaan anggaran, dan peningkatan efisiensi operasional. Selain itu, penelitian ini bertujuan untuk menyediakan panduan praktis bagi perusahaan catering dalam menerapkan sistem perhitungan unit cost yang dapat disesuaikan dengan kondisi dan kebutuhan spesifik mereka, sehingga meningkatkan profitabilitas dan daya saing di pasar.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode deskriptif untuk menghitung unit cost pada perusahaan catering nasi kotak. Metode ini digunakan untuk mendeskripsikan secara rinci komponen biaya yang terlibat dalam proses perhitungan unit cost, yang diimplementasikan menggunakan metode Full Costing.

- A. Subjek Penelitian: Subjek dalam penelitian ini adalah perusahaan catering yang menyediakan menu nasi kotak. Data yang digunakan adalah data dari ERP yang tercantum dalam <https://bit.ly/MenuKatering>.
- B. Pengumpulan Data dan Sumber Data: Data yang dikumpulkan berasal dari sheet “Sistem Informasi D”, data yang digunakan terdiri dari:
 - Biaya Bahan Baku: meliputi seluruh bahan baku yang digunakan dalam pembuatan satu unit nasi kotak berdasarkan menu. Data tersebut bisa dilihat dalam <https://bit.ly/4fiGQ2M> pada sheet ‘PP - BOM (Material)’ kolom J:S.
 - Biaya Tenaga Kerja Langsung: mencakup upah pekerja yang terlibat langsung dalam proses produksi. Data tersebut dapat dilihat dalam <https://bit.ly/303WhzS> pada sheet ‘HCM- Salary Management’ kolom A2:E12, yang kemudian penggunaan tenaga kerjanya dijabarkan dalam <https://bit.ly/4fDzOFA> pada sheet ‘PP - Utility Cost’ kolom A11:F17.
 - Biaya Overhead Pabrik: biaya ini dibagi menjadi 2, yaitu:
 - a. Biaya overhead pabrik tetap. Biaya overhead pabrik tetap adalah biaya overhead pabrik yang tidak berubah dalam kisar perubahan volume tertentu (Santoso, 2020). Untuk data biaya overhead pabrik tetap dapat

dilihat dalam <https://bit.ly/303WhzS> pada sheet 'HCM- Salary Management' kolom A14:E17.

b. Biaya overhead pabrik variabel. Biaya overhead pabrik variabel adalah biaya overhead pabrik yang berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan (Santoso, 2020). Untuk data biaya overhead pabrik variabel dapat dilihat dalam <https://bit.ly/4fDzOFA> pada sheet 'PP - Utility Cost' kolom A4:D8.

Data - data inilah yang nantinya akan mempengaruhi besarnya unit cost berdasarkan metode Full Costing.

C. Metode Analisis Data: Penelitian ini menggunakan metode Full Costing untuk menghitung biaya produksi. Metode ini mengakumulasi seluruh komponen biaya yang terlibat dalam pembuatan produk, mencakup biaya tetap (fixed costs) dan biaya variabel (variable costs). Langkah-langkahnya adalah:

- Mengidentifikasi dan Mengklasifikasi Biaya: memisahkan biaya menjadi tiga kategori sebagai faktor besarnya biaya unit cost, yaitu biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik.
- Menghitung Total Biaya Produksi: Menjumlahkan semua komponen biaya (bahan baku, TKL, dan BOP) untuk mendapatkan total biaya produksi. Proses ini dilakukan untuk setiap paket produk secara terpisah.
- Menentukan Unit Cost: Total biaya produksi kemudian dibagi dengan jumlah unit produk yang dihasilkan untuk mendapatkan unit cost. Unit cost ini mencerminkan biaya produksi per unit produk dan digunakan sebagai dasar dalam menetapkan harga jual serta analisis efisiensi.

D. Alur Penelitian

Untuk alur penelitian dapat dilihat dari diagram berikut:

GAMBAR I



ALUR PENELITIAN

E. Tahapan perhitungan: Tahapan ini akan mengikuti tahapan dalam metode Full Costing sesuai dengan yang telah disebutkan diatas. Sebagai contoh akan diambil

sampel paket menu yang diambil dari <https://bit.ly/MenuKatering> pada sheet 'PP - Menu Master' kolom J12:J15 dengan isi sebagai berikut:

TABEL II

DATA PAKET EKONOMIS

NAMA MENU	NAMA MAKANAN
Paket Ekonomis	Nasi Putih
	Ayam Krispi
	Sambal Terasi
	Es Teh

Selanjutnya, pada menu tersebut akan diklasifikasikan biaya menjadi tiga biaya sebagai berikut:

- **Biaya Bahan Baku:** Biaya bahan baku untuk "Paket Ekonomis" dapat dilihat dalam <https://bit.ly/4fiGQ2M> pada sheet 'PP - BOM (Material)' kolom O:S yang disesuaikan dengan mengambil makanan sesuai yang ada di dalam menu dimana resep yang digunakan di dalam sheet tersebut untuk 10 unit menu. Hasilnya adalah sebagai berikut:

TABEL III

BIAYA BAHAN BAKU PAKET EKONOMIS PER 10 UNIT

NAMA MAKANAN	BAHAN BAKU	JUMLAH	HARGA	TOTAL HARGA (JUMLAH * HARGA)
Nasi Putih	Beras	1,2	Rp12.000,00	Rp14.400,00
Ayam Krispi	Daging ayam	1,25	Rp35.000,00	Rp43.750,00
	Tepung terigu	0,3	Rp10.500,00	Rp3.150,00
	Tepung maizena	0,1	Rp14.000,00	Rp1.400,00
	Bawang putih (halus)	0,012	Rp30.000,00	Rp360,00

	Bawang merah (halus)	0,012	Rp40.000,00	Rp480,00
	Garam	0,1	Rp5.000,00	Rp500,00
	Merica bubuk	0,1	Rp7.000,00	Rp700,00
	Telur ayam	2	Rp2.000,00	Rp4.000,00
	Minyak goreng	0,4	Rp15.000,00	Rp6.000,00
Sambal Terasi	Cabai rawit merah	0,1	Rp50.000,00	Rp5.000,00
	Terasi	0,01	Rp17.500,00	Rp175,00
	Gula merah	0,05	Rp20.000,00	Rp1.000,00
	Garam	0,05	Rp5.000,00	Rp250,00
Es Teh	Teh	1	Rp10.000,00	Rp10.000,00
	Gula pasir	0,1	Rp14.000,00	Rp1.400,00
	Es batu	2	Rp500,00	Rp1.000,00

- Biaya Tenaga Kerja Langsung: Biaya Tenaga Kerja Langsung untuk “Paket Ekonomis” dapat dilihat dalam <https://bit.ly/4fDzOFA> pada sheet ‘PP - Utility Cost’ kolom A11:F17 dimana biaya ini untuk 10 unit menu. Hasilnya adalah sebagai berikut:

TABEL IV

BIAYA TENAGA KERJA LANGSUNG PER 10 UNIT

POSISI	GAJI/ 10 PRODUK
Chef	Rp18.000,00
Tim Packing	Rp12.000,00
Pengantar Makanan	Rp10.000,00
Tim Sales and Marketing	Rp15.000,00

- Biaya Overhead Pabrik: biaya ini dibagi menjadi 2, yaitu:
 - a. Biaya overhead pabrik tetap. Biaya overhead pabrik tetap untuk “Paket Ekonomis” dapat dilihat dalam <https://bit.ly/303WhzS> pada sheet ‘HCM- Salary Management’ kolom A14:E17. Hasilnya adalah sebagai berikut:

TABEL V

BIAYA OVERHEAD PABRIK TETAP PER BULAN

POSISI	GAJI/ BULAN
Manajer Operasional	Rp3.000.000,00
Customer Service	Rp2.600.000,00
Boss	Rp4.500.000,00

- b. Biaya overhead pabrik variabel. Biaya overhead pabrik variabel untuk “Paket Ekonomis” dapat dilihat dalam <https://bit.ly/4fDzOFA> pada sheet ‘PP - Utility Cost’ kolom A4:D8. Hasilnya adalah sebagai berikut:

TABEL VI

BIAYA OVERHEAD PABRIK VARIABEL PER HARI

NAMA PENGELUARAN	HARGA / HARI
Listrik	Rp7.500,00
Air	Rp2.000,00
Gas LPG	Rp11.000,00

Langkah kedua setelah mengklasifikasikan biaya yang ada, selanjutnya adalah menjumlahkan seluruh biaya yang ada pada semua biaya. Pertama untuk biaya bahan baku untuk “Paket Ekonomis” dijumlahkan pada <https://bit.ly/4fiGQ2M> di sheet ‘PP - BOM (Material)’ pada kolom S dan C sebagai berikut:

- Total biaya bahan baku nasi putih dijumlahkan dengan rumus excel =SUM(S6:S7).
- Total biaya bahan baku ayam krispi dijumlahkan dengan rumus excel =SUM(S68:S76).
- Total biaya bahan baku sambal terasi dijumlahkan dengan rumus excel =SUM(S152:S155).
- Total biaya bahan baku es teh dijumlahkan dengan rumus excel =SUM(S184:S186).
- Penjumlahan seluruh biaya bahan baku dari makanan yang ada pada menu dijumlahkan dengan rumus excel =SUM(C9:C12)

Selanjutnya, untuk biaya tenaga kerja langsung untuk “Paket Ekonomis” dijumlahkan dengan rumus excel =SUM(F13:F16). Untuk biaya overhead pabrik tetap untuk “Paket Ekonomis” dijumlahkan dengan rumus excel =SUM(E15:E18).

Untuk biaya overhead pabrik variabel yang ada pada “Paket Ekonomis” dijumlahkan dengan rumus excel =SUM(C6:C8).

Terakhir adalah menghitung unit cost dengan membagikan total biaya dengan jumlah unit nasi kotak yang dihasilkan. Perhitungan ini dapat dilihat pada <https://bit.ly/4erqW4M> pada sheet ‘MM - Unit Cost’ Kolom B4:Q18 dengan perhitungan sebagai berikut:

- Untuk biaya bahan baku “Paket Ekonomis” dapat dilihat pada kolom B7:D7 dimana total biaya bahan baku dibagi 10 (karena pada sheet ‘PP - BOM (Material)’ resep tersebut digunakan untuk 10 unit makanan) dengan rumus =C7/10
- Untuk tenaga kerja langsung “Paket Ekonomis” dapat dilihat pada kolom O5:Q11 dimana total biaya tenaga kerja langsung dibagi dengan 10 sesuai dengan gaji karyawan yang didapat dengan membuat 10 unit makanan. Perhitungan tersebut didapat dengan rumus =P7/10 dan seterusnya, kemudian dijumlahkan dengan rumus =SUM(Q7:Q10).
- Untuk overhead tetap “Paket Ekonomis” dapat dilihat pada kolom J5:M10 dimana gaji perbulan dibagi 30 (asumsi hari dalam 1 bulan) dengan rumus =K7/30 dan seterusnya, kemudian dibagi 100 (asumsi pembuatan produk per hari) dengan rumus =L7/100 dan seterusnya, dan terakhir dijumlahkan semuanya dengan rumus =SUM(M7:M9). Untuk overhead variabel “Paket Ekonomis” dapat dilihat pada kolom F5:H10 dimana biaya utility per hari dibagi dengan 100 (asumsi pembuatan produk per hari) dengan rumus =G7/100 dan seterusnya. Kemudian dijumlahkan semuanya dengan rumus =SUM(H7:H9).
- Selanjutnya adalah menjumlahkan ketiga kategori biaya tersebut dengan rumus =SUM(D7+H\$10+M\$10+Q\$11).

Setelah mengikuti tahapan perhitungan unit cost dengan metode full costing ini, maka akan didapat hasil unit cost dari setiap paket. Perhitungan ini kemudian dapat digunakan untuk menghitung margin keuntungan yang tepat dan menetapkan harga yang mencerminkan semua biaya produksi. Selain itu, unit cost berfungsi sebagai dasar dalam mengidentifikasi area yang memerlukan efisiensi biaya, sehingga manajemen dapat melakukan pengendalian terhadap biaya produksi yang berlebihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bagian ini akan membahas hasil dari tahapan perhitungan unit cost dengan metode full costing baik pada “Paket Ekonomis” maupun pada paket-paket yang lain.

Pertama untuk perhitungan biaya bahan baku untuk “Paket Ekonomis” dapat dilihat dalam <https://bit.ly/4fiGQ2M> pada sheet ‘PP - BOM (Material)’ pada kolom B9:C12 dimana seluruh total perhitungan biaya bahan baku untuk makanan yang berada pada “Paket Ekonomis” dikumpulkan, dan dijumlahkan dengan hasil sebagai:

TABEL VII

TOTAL BIAYA BAHAN BAKU PAKET EKONOMIS PER 10 UNIT

PAKET EKONOMIS	
NAMA	HARGA

Nasi Putih	Rp14.400,00
Ayam Krispi	Rp60.340,00
Sambal Terasi	Rp6.425,00
Es Teh	Rp12.400,00
Total	Rp93.565,00

Dengan cara perhitungan yang sama, maka hasil dari semua paket adalah:

TABEL VIII

TOTAL BIAYA BAHAN BAKU SETIAP PAKET PER 10 UNIT

NAMA PAKET	TOTAL HARGA
Paket Ekonomis	Rp93.565,00
Paket Hemat	Rp159.759,60
Paket Komplit	Rp306.450,00
Paket Spesial	Rp341.885,00

Selanjutnya untuk perhitungan biaya tenaga kerja langsung untuk semua paket dapat dilihat dalam <https://bit.ly/4fDzOFA> pada sheet 'PP - Utility Cost' pada kolom A11:F17 dimana hasilnya setelah dijumlahkan adalah Rp55.000,00.

Selanjutnya untuk perhitungan biaya overhead pabrik tetap untuk semua paket dapat dilihat dalam <https://bit.ly/3O3WhzS> pada sheet 'HCM- Salary Management' kolom A14:E17 dimana hasilnya setelah dijumlahkan adalah Rp10.100.000,00.

Dan untuk perhitungan biaya overhead pabrik variabel untuk semua paket dapat dilihat dalam <https://bit.ly/4fDzOFA> pada sheet 'PP - Utility Cost' kolom A4:D8 dimana hasilnya setelah dijumlahkan adalah Rp20.500,00

Selanjutnya adalah menghitung unit cost dengan membagikan total biaya dengan jumlah unit nasi kotak yang dihasilkan. Perhitungan ini dapat dilihat pada <https://bit.ly/4erqW4M> pada sheet 'MM - Unit Cost' Kolom B4:Q18. Untuk "Paket Ekonomis" hasil perhitungan biaya bahan baku setelah dibagi dengan jumlah unit adalah Rp9.356,50. Dengan cara yang sama dengan perhitungan yang ada pada metode penelitian, maka hasil perhitungan seluruh paket adalah:

TABEL IX

TOTAL BIAYA BAHAN BAKU SETIAP PAKET PER UNIT

NAMA PAKET	TOTAL HARGA
Paket Ekonomis	Rp9.356,50
Paket Hemat	Rp15.975,96
Paket Komplit	Rp30.645,00
Paket Spesial	Rp34.188,50

Untuk biaya tenaga kerja langsung setelah dibagi dengan jumlah unit yang dihasilkan, maka hasilnya adalah:

TABEL X

TOTAL BIAYA TENAGA KERJA LANGSUNG PER UNIT

POSISI	GAJI/ PRODUK
Chef	Rp1.800,00
Tim Packing	Rp1.200,00
Pengantar Makanan	Rp1.000,00
Tim Sales and Marketing	Rp1.500,00
Total	Rp5.500,00

Untuk biaya overhead pabrik tetap setelah dibagi dengan jumlah hari dalam 1 bulan, dan juga jumlah unit yang dihasilkan dalam 1 hari, maka hasilnya adalah:

TABEL XI

TOTAL BIAYA OVERHEAD PABRIK TETAP PER UNIT

POSISI	GAJI/ HARI	GAJI/ PRODUK
Manajer Operasional	Rp100.000,00	Rp1.000,00
Customer Service	Rp86.666,67	Rp866,67
Boss	Rp150.000,00	Rp1.500,00
Total	Rp336.666,67	Rp3.366,67

Untuk biaya overhead pabrik variabel setelah dibagi dengan jumlah unit yang dihasilkan dalam 1 hari, maka hasilnya adalah:

TABEL XII

TOTAL BIAYA OVERHEAD PABRIK VARIABEL PER UNIT

NAMA PENGELUARAN	HARGA/ PRODUK
Listrik	Rp75,00
Air	Rp20,00
Gas LPG	Rp110,00
Total	Rp205,00

Setelah itu, ditotalkan hasil dari biaya overhead pabrik tetap dan biaya overhead pabrik variabel untuk menentukan biaya overhead pabrik per produk sebagai berikut:

TABEL XIII

BIAYA OVERHEAD PABRIK PER UNIT

KATEGORI BIAYA	HARGA
BOP Variabel	Rp205,00
BOP Tetap	Rp3.366,67
Total Harga	Rp3571.67

Langkah terakhir adalah menjumlahkan seluruh kategori biaya untuk menghasilkan unit cost. Hasil perhitungan unit cost untuk “Paket Ekonomis” adalah:

TABEL XIV

UNIT COST PAKET EKONOMIS

NAMA PAKET	KATEGORI BIAYA	TOTAL BIAYA
Paket Ekonomis	Biaya Bahan Baku	Rp9.356,50
	Biaya TKL	Rp5.500,00

	Biaya Overhead Pabrik	Rp3571.67
	Total	Rp18.428,17

Dengan cara yang sama, maka biaya unit cost untuk setiap paket adalah:

TABEL XV

UNIT COST SELURUH PAKET KATERING

NAMA PAKET	UNIT COST
Paket Ekonomis	Rp18.428,17
Paket Hemat	Rp25.047,63
Paket Komplit	Rp39.716,67
Paket Spesial	Rp43.260,17

Berdasarkan perhitungan unit cost yang dilakukan menggunakan metode Full Costing, diperoleh hasil yang menunjukkan perbedaan biaya pada setiap paket nasi kotak yang dihitung.

Biaya bahan baku untuk Paket Ekonomis yang mencapai Rp93.565 berkontribusi besar terhadap total unit cost. Dengan menggunakan bahan-bahan yang sederhana, biaya bahan baku tetap mempengaruhi harga akhir produk. Untuk paket-paket lainnya, seperti Paket Hemat, Paket Komplit, dan Paket Spesial, perhitungan biaya bahan baku menunjukkan peningkatan yang sebanding dengan kompleksitas menu dan jenis bahan baku yang digunakan.

Biaya tenaga kerja langsung untuk setiap paket tercatat sebesar Rp5.500 per unit. Pembagian biaya tenaga kerja ini mengindikasikan bahwa pengelolaan tenaga kerja yang efektif dapat menekan biaya produksi, meskipun tidak terlalu berpengaruh besar dibandingkan dengan biaya bahan baku. Biaya tenaga kerja langsung pada paket lain mengikuti pola yang sama, dengan perbedaan yang bergantung pada jumlah produk yang dihasilkan.

Biaya overhead pabrik, baik tetap maupun variabel, menunjukkan kontribusi yang signifikan terhadap unit cost. Biaya overhead tetap untuk Paket Ekonomis yang dihitung sebesar Rp3.366,67 per unit, menggambarkan biaya yang harus ditanggung perusahaan meskipun volume produksi meningkat. Sedangkan biaya overhead pabrik variabel untuk paket ini, yang mencapai Rp205,00 per unit, menunjukkan biaya yang berhubungan langsung dengan jumlah produksi. Biaya overhead ini lebih mudah dikendalikan dengan mengoptimalkan penggunaan sumber daya, seperti listrik, air, dan gas.

Setelah menjumlahkan semua kategori biaya, Paket Ekonomis menghasilkan unit

cost sebesar Rp18.428,17. Hasil serupa untuk paket lainnya menunjukkan bahwa semakin kompleks paket yang ditawarkan, semakin tinggi pula biaya produksinya. Paket Spesial yang memiliki unit cost tertinggi, yaitu Rp43.260,17, mencerminkan penggunaan bahan baku yang lebih mahal dan proses produksi yang lebih intensif.

Perhitungan unit cost ini memberikan gambaran yang jelas mengenai struktur biaya yang harus dipertimbangkan dalam menetapkan harga jual produk. Dengan mengetahui unit cost secara rinci, perusahaan dapat menentukan harga jual yang kompetitif, sekaligus memastikan margin keuntungan yang memadai. Selain itu, informasi ini dapat digunakan untuk mengidentifikasi area yang memerlukan efisiensi biaya, sehingga perusahaan dapat melakukan pengendalian yang lebih baik terhadap biaya produksi yang berlebihan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis perhitungan unit cost pada perusahaan catering nasi kotak menggunakan metode Full Costing, didapatkan gambaran menyeluruh terkait komponen biaya yang diperlukan dalam produksi satuan menu makanan. Metode Full Costing ini efektif untuk menghitung seluruh biaya yang menjadi faktor besarnya unit cost, termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead, baik variabel maupun tetap. Hasil analisis menunjukkan bahwa unit cost untuk setiap paket adalah sebagai berikut: paket ekonomis Rp18.428,17, paket hemat Rp25.047,63, paket komplit Rp39.716,67, dan paket spesial Rp43.260,17. Selanjutnya, hasil dari perhitungan unit cost ini menunjukkan bahwa setiap unit produk yang dihasilkan memiliki biaya produksi yang dapat dijadikan acuan dalam penetapan harga jual yang kompetitif.

Perhitungan unit cost membantu perusahaan catering dalam memahami pengeluaran yang tepat untuk setiap satuan produk, yang selanjutnya dapat meningkatkan efisiensi dan memaksimalkan profitabilitas. Dengan informasi biaya yang akurat, perusahaan mampu mengurangi resiko pemborosan serta menghindari kerugian akibat penetapan harga yang tidak tepat. Pada akhirnya, penerapan metode ini mendukung perusahaan dalam mengambil keputusan strategis yang akan menunjang keberlanjutan bisnis di tengah persaingan pasar yang semakin ketat.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Ayuningtyas, D. (2013). Evaluasi penerapan biaya standar sebagai alat perencanaan dan pengendalian biaya produksi pada Harian Tribun Manado. *Jurnal EMBA*, 1(1). Manado: Universitas Sam Ratulangi.
- [2] Mamonto, R. C., et al. (2024). Analisis biaya satuan (unit cost) pendidikan. *Student Journal of Educational Management*, 1(76). Gorontalo: Universitas Negeri Gorontalo.
- [3] Baso, K. J., et al. (2020). Perancangan aplikasi catering berbasis mobile. Manado: Teknik Elektro Universitas Sam Ratulangi.
- [4] Santoso, S. A., et al (2023). Penentuan unit cost pada UMKM di Kabupaten Gresik (Studi kasus pada masa pandemi dan program PPKM). *Jurnal Bina Akuntansi*, 10(2), 676-695.

- [5] Shafasty, A. (2020). Perhitungan biaya satuan unit (unit cost) dengan menggunakan step down method sebagai dasar penentuan pola tarif di BLUD Puskesmas Jambukulon tahun 2018 (Skripsi, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi YKPN). Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi YKPN.
- [6] Mariantha, H. I. N. (2018). *Manajemen biaya: Cost management*. Celebes Media Perkasa.
- [7] Efendi, A. C. (2015). Analisis penentuan harga pokok produksi berdasarkan sistem Activity Based Costing (ABC) pada usaha kerajinan kaligrafi dan relief Khasanah Jepara (Skripsi, Universitas Negeri Semarang). Retrieved from <http://lib.unnes.ac.id/id/eprint/22302>
- [8] Astuti, L. D. (2015). Penentuan harga pokok produksi berdasarkan sistem Activity Based Costing pada perusahaan meubel PT. Wood World (Skripsi, Universitas Negeri Semarang). Retrieved from <http://lib.unnes.ac.id/id/eprint/22316>
- [9] Sayuti, A., *et al* (2022). Perhitungan harga pokok pesanan dengan pendekatan metode full costing. *Kompeten: Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Bisnis*, 1(2), 75-81.
- [10] Fadli, I., *et al*. (2020). Analisis perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode full costing (Studi kasus pada UKM digital printing Prabu). *Jurnal Akuntansi Kajian Ilmiah Akuntansi (JAK)*, 7(2), 148-161. <https://doi.org/10.30656/jak.v7i2.2211>
- [11] 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>
- [12] Zahro, A. S. I., *et al*. (2023). Fenomena penerapan metode variable costing dalam analisis harga pokok produksi untuk menentukan harga jual martabak. *Mufakat: Jurnal Ekonomi, Manajemen dan Akuntansi*, 2(4), 483-489.
- [13] Dewanta. (2022). Analisis penentuan harga pokok produksi dengan metode full costing dan variable costing pada usaha penjahit Dewanta. *Jurnal Ulet*, 6(1), 2579-7336.
- [14] Astri, E. M. (2021). Analisis penerapan metode full costing dan variabel costing sebagai perhitungan harga pokok produksi dalam penentuan harga jual. *Nusantara Hasana Journal*, 1(4), 121-128.
- [15] Santoso, B. X. P. (2020). Evaluasi perhitungan biaya overhead pabrik pada PT Matsuno Glove Indonesia Jaya (S1 thesis, Universitas Atma Jaya Yogyakarta). Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- [16] Rizka, D., Nurjaya, *et al* (2023). Analisis biaya satuan (unit cost) pada penyelenggaraan makanan di SMP/SMA Sukma Bangsa Sigi. *Svasta Harena: Jurnal Ilmiah Gizi*, 4(1), 34-40. Palu: Poltekkes Kemenkes Palu. <https://doi.org/10.33860/shjig.v2i1>

- [17] Nurjaya Nurjaya,*et al* (2020). Analisis Unit Cost pada Menu Makanan yang Disajikan dalam Penyelenggaraan Makanan di SD/SMP Islam Terpadu Al-Fahmi Kota Palu. Svasta Harena: Jurnal Ilmiah Gizi, 1(1), 1–11, <https://doi.org/10.33860/shjig.v1i1.134>.
- [18] Safira A.S,Rohmawati K (2023). PENENTUAN UNIT COST PADA UMKM DI KABUPATEN GRESIK (STUDI KASUS PADA MASA PANDEMI DAN PROGRAM PPKM). Jurnal Bina Akuntansi, 10(2), 1–20.
- [19] Zahro, A. S. I., *et al* (2023). Fenomena penerapan metode variable costing dalam analisis harga pokok produksi untuk menentukan harga jual martabak. *Mufakat: Jurnal Ekonomi, Manajemen dan Akuntansi*, 2(4), 483–489. <https://doi.org/10.572349/mufakat.v2i4.915>
- [20] Yaqin, M. A., *et al* (2020). Perhitungan unit cost pengembangan sistem informasi pondok pesantren dengan metode ABC (Activity Based Costing). *JURASIK (Jurnal Riset Sistem Informasi dan Teknik Informatika)*, 3(4), 307–313. <https://dfoi.org/10.30645/jurasik.v5i2.206.g188>