

ANALYSIS OF CALCULATION OF COST OF PRODUCTION BASED ON THE FULL COSTING METHOD IN DETERMINING SELLING PRICES (CASE STUDY OF UMKM BOLU HARUM WANGI)

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI BERDASARKAN METODE FULL COSTING DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL (STUDI KASUS UMKM BOLU HARUM WANGI)

Cita Rizki¹, Sihabudin², Robby Fauji³

Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis,
Universitas Buana Perjuangan Karawang¹²³

mn19.citarizki@mhs.ubpkarawang.ac.id¹, sihabudin@ubpkarawang.ac.id², robbyfauji@ubpkarawang.ac.id³

ABSTRACT

UMKM Harum Wangi cake is a business operating in the culinary sector which produces various cakes such as sponge cake, brownies and donuts. One of the obstacles to production is that determining the selling price is often inaccurate and causes the determination of the cost of production and raw material costs to be irrelevant, thus giving rise to overhead costs for labor and the production process. This research aims to analyze the calculation of the cost of production based on the full costing method for UMKM Harum Wangi cake. The method used in this research is quantitative. Based on the research results, it can be seen that perhit. The basic production costs applied by UMKM for Harum Wangi cakes do not yet refer to the full costing method that has been calculated. The difference in cost of production between companies using the Full Costing method is caused by differences in cost allocation which shows that there is an advantage in calculating the cost of production based on the Full Costing method and to be able to determine the cost of goods sold, namely production costs must be calculated at the beginning of each month based on the previous period's sales report. This research aims to calculate the cost of goods for UMKM fragrant cakes using the Full Costing method.

Keyword : Price, Production, Fullcosting

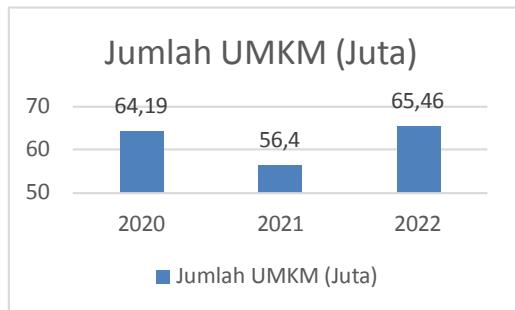
PENDAHULUAN

Tujuan efektifitas industri salah satunya yaitu di bidang UMKM tentunya dipengaruhi dengan besar dan kecilnya hasil analisis produksi yang akan memberikan keuntungan bagi UMKM tersebut. Hal ini tentunya dipengaruhi oleh strategi bisisnis yang terstruktur dan sistematis, sehingga dapat meningkatkan hasil sumber daya manusia yang lebih profesional serta kompetisi terkait yang sangat mempengaruhi perubahan struktur ekonomi. UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) merupakan salah satu bagian terpenting di dalam membangun perekonomian suatu negara maupun daerah, tidak terkecuali di Indonesia. UMKM adalah industri penggerak kesejahteraan bagi masyarakat daerah yang dapat membantu masyarakat kalangan menengah kebawah agar memperoleh pendapatan dan pekerjaan guna memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari (Efrianti, D., Sutarti, S., & Sari, R. P, 2018).

Pengertian UMKM menurut UU No 20 Tahun 2008 pasal 1 adalah bahwa Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria Usaha Mikro sebagaimana diatur dalam Undang-

Undang ini. Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari Usaha Menengah atau Usaha Besar yang memenuhi kriteria Usaha Kecil sebagaimana dimaksud dalam Undang-Undang ini. Usaha Menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan Usaha Kecil atau Usaha Besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini. Sedangkan menurut pasal 3 tujuan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah bertujuan menumbuhkan dan mengembangkan usahanya dalam rangka membangun perekonomian nasional berdasarkan demokrasi ekonomi yang berkeadilan.

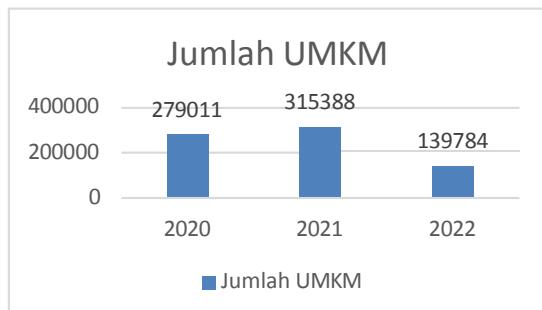
Menurut data dari Badan Pusat Statistik (BPS) Indonesia, jumlah UMKM yang ada di Indonesia selama tiga tahun terahir ini adalah sebagai berikut:



Gambar 1. Jumlah UMKM Indonesia tahun 2020-2022

Sumber : Badan Pusat Statistik (BPS) Indonesia

Pada gambar 1 dapat diketahui bahwa jumlah UMKM yang ada di Indonesia mengalami kenaikan yang cukup signifikan pada tahun 2022. Sedangkan jumlah UMKM yang ada di Kabupaten Karawang menurut data Jabar adalah sebagai berikut :



Gambar 2. Jumlah UMKM Karawang tahun 2020-2022

Sumber : Dinas Koperasi dan Usaha Kecil Jawa Barat, 2023

Pada gambar 2 dapat diketahui bahwa jumlah UMKM yang ada di Kabupaten Karawang dari tahun 2020 hingga tahun 2022 mengalami kenaikan dan juga penurunan. Salah satu UMKM di Kabupaten Karawang ialah UMKM Bolu Harum Wangi yang berada di daerah Rengasdengklok. Bersumber dari hasil observasi yang dilakukan peneliti pada UMKM Bolu Harum Wangi belum memberikan peluang kerja yang menjamin bagi masyarakat sekitar. hal ini terlihat dari kinerja yang dilakukan pihak UMKM sering sekali mengalami hambatan salah satunya pada penentuan harga jual sering tidak tepat dan menyebabkan penentuan harga pokok produksi dan biaya bahan baku tidak relavan, sehingga menimbulkan biaya overhead tenaga kerja dan proses produksi. Lelani, Ridha. (2020).

Berdasarkan observasi dilapangan, di daerah yang berdekatan dengan UMKM Bolu Harum Wangi, terdapat setidaknya dua usaha dengan produk serupa yang merupakan saingan bisnis UMKM Bolu Harum Wangi yakni Toko Global Bakery Rengasdengklok dan Toko Kue Sansan's Cake. Dikarenakan ketatnya persaingan dalam bidang bisnis usaha, maka pihak UMKM Bolu Harum Wangi selektif untuk meningkatkan efisiensi dalam menghitung besar dan kecilnya biaya produksi, terutama dalam menentukan harga jual produk yang akan dikeluarkan setiap harinya Maghfirah, M., & BZ, F. S. (2019). Untuk menghitung biaya pokok produksi memerlukan penghitungan akuntansi biaya, dengan tujuan mengetahui berapa banyak biaya yang dikeluarkan sehingga bisa dikalkulasikan untuk menentukan harga pokok produksi. Upaya terbaik yang dilakukan pemerintah dalam menimbulkan permasalahan yang dihadapi UMKM tersebut yaitu melakukan analisis *full costing*. Menurut Maghfirah, M., & BZ, F. S. (2019) *full costing* yang dimaksudkan agar keseluruhan biaya produksi UMKM dapat diperhitungkan kedalam harga satuan pokok terdiri dari unsur-unsur harga pokok. Hal ini akan memberikan kemudahan bagi setiap pelaku usaha UMKM dalam menghitung harga pokok yang tepat sehingga selaras dengan hasil pelaporan eksternal tanpa harus mengelompokkan besar biaya.

Beberapa penelitian mengenai penentuan harga produksi dengan metode *full costing* sebelumnya pernah dilakukan oleh Andre, H. S (2013) yakni analisis harga pokok produk dengan metode *full costing* dan penentuan harga jual yang mana pada penelitian ditemukan bahwa terdapat kelemahan dalam perhitungan harga pokok produk Perusahaan yaitu kalkulasi harga pokok produk yang dilakukan Perusahaan lebih tinggi dari pada harga pokok produk setelah dievaluasi, karena perusahaan tidak membebankan biaya produksi dalam perhitungan harga pokok produksi. Penelitian serupa juga dilakukan oleh Rina Hasyim (2018) yakni analisis penentuan harga pokok produksi dan harga jual dengan menggunakan metode *full costing* pada *home industry* khoiriyah menunjukkan bahwa ada perbedaan dalam perhitungan harga pokok produksi tempe dan tahu menurut taksiran perusahaan adalah Rp 9.223 dan Rp 27.503,571, sedangkan harga pokok produksi tempe dan tahu menurut metode *full costing* adalah Rp 9.610,473 dan Rp 28.618,228. Harga jual tempe dan tahu menurut perusahaan Rp 10.000 dan Rp 40.000, sedangkan menurut *cost plus pricing* adalah Rp 11.724,733 untuk tempe dan Rp 34.914,235 untuk tahu.

Harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan

dikurang persediaan produk dalam proses akhir. (Bustami bastian dan Nurlela, 2018)

Harga pokok produksi adalah sejumlah biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. (Mulyadi, 2012)

Harga pokok produksi dapat digunakan sebagai salah satu dasar penentuan harga jual. Ketetapan dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi mutlak dibutuhkan karena apabila terjadi kesalahan dalam perhitungan akan menyebabkan kerugian bagi perusahaan. Mulyadi (2014:16) dalam pembuatan produk terdapat dua kelompok biaya: biaya produksi dan biaya nonproduksi.

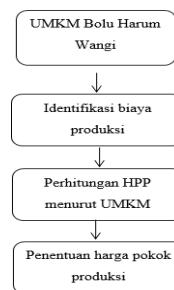
Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk, sedangkan biaya nonproduksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan nonproduksi, seperti kegiatan pemasaran dan kegiatan administrasi umum. Pengumpulan biaya produksi sangat ditentukan oleh cara produksi. Secara garis besar, cara memproduksi produk dapat menjadi dua macam: produksi atas dasar pesanan dan produksi massa. Perusahaan yang berproduksi berdasarkan pesanan melaksanakan pengolahan produknya atas dasar pesanan yang diterima dari pihak luar. Contoh perusahaan yang berproduksi berdasarkan pesanan antara lain adalah perusahaan percetakan, perusahaan mebel, perusahaan dok kapal. Perusahaan yang berproduksi berdasar produksi massa melaksanakan pengolahan produksinya untuk memenuhi persediaan gudang. Umumnya produknya berupa produk standar. Contoh perusahaan yang berproduksi massa antara lain adalah perusahaan semen, pupuk, makanan ternak, bumbu masak, dan tekstil. Harnanto (2017:32) menyatakan bahwa harga pokok produk atau *product costs* merupakan elemen penting untuk menilai keberhasilan (*performance*) perusahaan dagang dan manufaktur. Harga pokok produk (*product costs*) berkaitan erat dengan indikator-indikator tentang sukses perusahaan laba kotor penjualan, laba bersih. Tergantung pada rasio antara harga jual dan harga pokok produk, perubahan pada harga pokok yang relatif kecil bisa jadi berdampak signifikan pada indikator keberhasilannya. Bustami dan Nurlela (2010:49) menyatakan harga pokok produksi merupakan kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurang persediaan produk dalam proses akhir. Harga pokok produksi terikat pada periode waktu tertentu. Harga pokok produksi akan sama dengan biaya produksi apabila tidak ada persediaan produk dalam proses awal dan akhir.

Penelitian mengenai penentuan harga dengan metode *full costing* sebelumnya pernah dilakukan oleh Fadli dan Rahmayanti (2020). Berdasarkan penelitian tersebut diketahui bahwa harga pokok

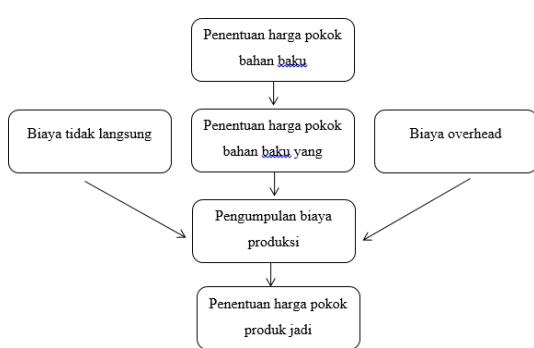
produksi dengan menggunakan metode *full costing* UKM Digital Printing Prabu sebesar Rp 13.976,-. Hal ini disebabkan UKM Digital Printing Prabu hanya memasukkan biaya bahan baku flexi china saja, biaya tenaga kerja dan biaya overhead listrik saja. Dan tidak memasukkan biaya bahan baku lainnya seperti biaya tinta, biaya lem, dan biaya mata ayam, dan overhead lainnya seperti biaya penyusutan peralatan produksi, biaya sewa tempat, biaya solven, dan biaya tissue dalam penentuan harga pokok produksi. Penelitian serupa juga dilakukan oleh Melati (2022), berdasarkan penelitian tersebut diketahui bahwa ada keuntungan dalam menghitung harga pokok produksi berdasarkan pada metode *Full Costing* dan untuk dapat menentukan harga pokok penjualan yaitu biaya produksi harus dihitung setiap awal bulan berdasarkan laporan penjualan periode sebelumnya. Penelitian ini bertujuan untuk menghitung harga produk di UMKM Bolu Harum Wangi menggunakan metode *Full Costing*.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kuantitatif, yakni sebuah analisis untuk menafsirkan data dengan mengumpulkan, penyusunan dan digolongkan lalu dianalisis dan diinterpretasikan secara objektif dengan tujuan dapat memberikan gambaran yang menyeluruh dari masalah yang dihadapi UMKM Bolu Harum Wangi. Data yang disajikan dalam bentuk angka-angka yang berupa data biaya produksi yaitu bahan baku, tenaga kerja, overhead dan harga pokok produksi dari UMKM Bolu Harum Wangi. Sumber data yang digunakan adalah sumber data primer dan sekunder. Metode pengumpulan data diperoleh melalui wawancara, dokumentasi, serta observasi. Dalam melakukan pengujian hipotesis maka diperlukan alat analisis untuk membuktikan hipotesis yang telah diajukan. Adapun alat analisis yang digunakan adalah harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing*. Mulyadi (2014:17), menyatakan bahwa perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing*. Adapun perbandingan perhitungan yang digunakan oleh UMKM bolu harum wangi adalah sebagai berikut :



Gambar 3. Bagan Perhitungan Harga UMKM Bolu Harum Wangi



Gambar 4. Bagan Perhitungan Harga dengan Metode Full Costing

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Penentuan harga menurut UMKM Bolu Harum Wangi

Berdasarkan hasil penelitian penulis yang dapat diperoleh dalam penentuan harga menurut UMKM yang dapat kita ketahui yaitu :

Tabel 1. Biaya bahan baku

Bahan baku	Harga beli	Kuantitas perhari	Biaya bahan baku perhari	Kuantitas perbulan	Biaya bahan baku perbulan
Tepung terigu	9.500	4 kg	38.000	120kg	1.140.000
Telur	25.000	5 kg	125.000	150kg	3.750.000
Gula	14.500	4 kg	58.000	120kg	1.740.000
Margarin	11.000	2 kg	22.000	60kg	660.000
Vanili	39.000	-	1.300	200gr	39.000
JUMLAH			244.300		7.329.000

Sumber : UMKM Bolu Harum Wangi, 2023

Bahan baku penolong	Harga beli	Kuantitas perhari	Biaya bahan baku perhari	Kuantitas perbulan	Biaya bahan baku perbulan
Susu bubuk	62.500/kg	100 gr	6.250	3kg	187.500
Coklat bubuk	12.000/500gr	500 gr	12.000	15kg	360.000
Messes	40.000/kg	166 gr	7.000	5kg	200.000
Selai	9.000/500gr	500gr	9.000	15kg	135.000
Choco Chips	60.000/kg	200gr	10.000	5kg	300.000
Keju	50.000/kg	300gr	16.000	10kg	500.000
Pewarna makanan	48.000/12botol	12ml	1.600	12botol	48.000
JUMLAH			61.850		1.406.500

Sumber : UMKM Bolu Harum Wangi, 2023

Tabel 2. Biaya tenaga kerja langsung

No.	Keterangan	Jumlah Tenaga Kerja Langsung	Biaya Gaji (Rp)	Total Biaya/Bulan (Rp)
1	Adonan	2 orang	60.000	3.600.000
2	Backing pemanggangan	/ 1 orang	70.000	2.100.000
3	Packing Pengemasan	/ 1 orang	60.000	1.800.000
				7.500.000

Sumber : UMKM Bolu Harum Wangi, 2023

Pada tabel diatas dapat diketahui total biaya produksi menurut perhitungan UMKM Bolu Harum Wangi sebesar Rp 16.235.500. Hasil tersebut diperoleh dari penjumlahan biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung pabrik.

Untuk produksi bolu perhari 5 box, 8 brownis dan 6 box donat. Jadi harga pokok produksi bolu harum wangi tersebut diperoleh dari pembagian antara biaya produksi dengan jumlah produksi per produk, diperoleh Bolu Rp 100.000, Brownies Rp 50.000 dan Donat per box isi 12 Rp 70.000.

b. Penentuan harga menurut metode *full costing*

Bahan baku utama dalam pembuatan bolu yaitu tepung, telur, dan gula. Setiap kali produksinya UMKM Bolu Harum Wangi membutuhkan 4 Kg tepung terigu dalam setiap hasil produksi dan membutuhkan 120kg setiap bulannya. Adapun bahan baku penunjang lainnya dalam menghasilkan bolu yaitu vanili, margarin, susu bubuk, keju, messes chocochips dan coklat bubuk.

Tabel 3. Kebutuhan Bahan Baku Produksi Setiap Kali Produksi

Bahan baku	Harga beli	Kuantitas perhari	Biaya bahan baku perhari	Kuantitas perbulan	Biaya bahan baku perbulan
Tepung terigu	9.500	4 kg	38.000	120kg	1.140.000
Telur	25.000	5 kg	125.000	150kg	3.750.000
Gula	14.500	4 kg	58.000	120kg	1.740.000
Margarin	11.000	2 kg	22.000	60kg	660.000
Vanili	39.000	-	1.300	200gr	39.000
JUMLAH				244.300	7.329.000

Sumber : UMKM Bolu Harum Wangi, 2023

Bahan baku penolong	Harga beli	Kuantitas perhari	Biaya bahan baku perhari	Kuantitas perbulan	Biaya bahan baku perbulan
Susu bubuk	62.500/kg	100 gr	6.250	3kg	187.500
Coklat bubuk	12.000/500gr	500 gr	12.000	15kg	360.000
Messes	40.000/kg	166 gr	7.000	5kg	200.000
Selai	9.000/500gr	500gr	9.000	15kg	135.000
Choco Chips	60.000/kg	200gr	10.000	5kg	300.000
Keju	50.000/kg	300gr	16.000	10kg	500.000
Pewarna makanan	48.000/12botol	12ml	1.600	12botol	48.000
JUMLAH				61.850	1.406.500

Sumber : UMKM Bolu Harum Wangi, 2023

Berdasarkan Tabel diatas, terlihat bahwa setiap kali produksi, UMKM Bolu Harum Wangi membutuhkan sebesar 4 Kg tepung terigu dan hasil produksi tersebut berhasil menghasilkan produk bolu sebanyak 5 Pcs/produksi, 8 loyang brownis, dan 6 box donat. Jadi bahan baku yang digunakan UMKM Bolu Harum Wangi per bulan adalah Rp 8.735.500,-

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tabel 4. Upah Tenaga Kerja Setiap Kali Produksi

No.	Keterangan	Jumlah Tenaga Kerja Langsung	Biaya Gaji (Rp)	Total Biaya
				(Rp)
1	Adonan	2 orang	60.00	120.000
2	Backing pemanggangan	/ 1 orang	70.00	140.000
3	Packing Pengemasan	/ 1 orang	60.00	120.000
				380.000

Sumber : UMKM Bolu Harum Wangi, 2023

Tenaga kerja yang digunakan dalam proses produksi bolu pada UMKM Bolu Harum Wangi adalah sebanyak 4 orang. Mereka di gaji dengan sistem borongan di mana setiap bagian sebesar

Rp.60.000/orang dalam setiap produksi adonan, bagian pemanggangan sebesar Rp.70.000/orang dan pengemasan di gaji sebesar Rp.60.000/orang. Dengan total biaya tenaga kerja langsung per sekali produksi sebesar Rp.380.000,-.

Biaya Overhead Per Produksi

Tabel 5. Biaya overhead per produksi

No	Keterangan	Biaya perhari	Total biaya perbulan
1	Biaya bahan bakar (gas)	50.000	1.500.000
2	Biaya listrik	15.000	450.000
3	Biaya kemasan	80.000	2.400.000
4	Biaya pembukuan/nota	-	50.000
5	Biaya pemeliharaan alat	-	200.000
TOTAL		4.600.000	

Sumber : UMKM Bolu Harum Wangi, 2023

Dari tabel di atas, dapat dilihat bahwa perhitungan biaya overhead pabrik untuk pembuatan produk adalah sebesar Rp.4.600.000,-. Selain itu UMKM Bolu Harum Wangi membebankan laba yang diharapkan setiap produksinya sebesar 50% dari total biaya-biaya yang dikeluarkan. Dasar perusahaan memilih cara pembebanan ini adalah hanya pertimbangan praktis saja tanpa ada perhitungan pasti. Persentase sebesar 50% tersebut dianggap tepat atau sesuai untuk menutup ataupun mengantikan pembebanan biaya operasional pabrik kepada produksi. Berdasarkan hal tersebut, maka besarnya laba yang diharapkan yang dibebankan pada biaya operasional pabrik adalah sebagai berikut :

Laba yang diharapkan = 50% x biaya operasional

$$= 50\% \times \text{Rp. } 20.835.500 \\ = \text{Rp. } 10.417.750$$

Perhitungan Harga Pokok Produksi Produk dengan Metode *Full Costing*

Dalam penelitian ini data yang digunakan adalah data produksi perbulan pada tahun 2023. Total produk yang dihasilkan oleh UMKM Bolu Harum Wangi selama satu bulan 150 box bolu, 250 loyang brownies, dan 200 box donat. Untuk memproduksi bolu dibutuhkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.

a. Biaya Bahan Baku Produk

Tabel 6. Penggunaan bahan baku perbulan tahun 2023

BAHAN BAKU BOLU

No	Bahan Baku	Jumlah/produksi Perbulan	Harga satuan (Rp)	Total harga
1	Tepung terigu	50kg	9.500	475.000
2	Telur	60kg	25.000	1.500.000
3	Gula	50kg	14.500	725.000
4	Margarin	30kg	11.000	330.000
5	Vanili	80gr	200	16.000
TOTAL			3.046.000	

BAHAN BAKU BROWNIES

No	Bahan Baku	Jumlah/produksi		Harga satuan	Total harga
		Perbulan	Perksi		
1	Tepung terigu	40kg	9.500	380.00	
2	Telur	50kg	25.000	1.250.000	
3	Gula	40kg	14.500	580.00	
4	Margarin	20kg	11.000	220.00	
5	Vanili	50gr	200	10.00	
TOTAL					2.440.000

BAHAN BAKU DONAT

No	Bahan Baku	Jumlah/produksi		Harga satuan (Rp)	Total harga
		Perbulan	Perksi		
1	Tepung terigu	30kg	9.500	285.000	
2	Telur	40kg	25.000	1.000.000	
3	Gula	30kg	14.500	435.000	
4	Margarin	10kg	11.000	110.000	
5	Vanili	70gr	200	14.000	
TOTAL					1.844.000

Sumber : UMKM Bolu Harum Wangi, 2023

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa setiap kali produksi memproduksi bolu dan dari hasil produksi tersebut berhasil menghasilkan produk Bolu sebanyak 5 produk bolu, 8 produk brownis dan 6 box donat perhari. Jadi, bahan baku yang digunakan untuk memproduksi bolu perbulan adalah sebesar Rp.3.046.000,- untuk mendapatkan 150 pcs/bulan. Sedangkan produksi brownies membutuhkan biaya sebesar Rp. 2.440.000,- untuk mendapatkan 250 box/bulan dan donat dengan biaya Rp. 1.844.000,- untuk mendapatkan 200 box/bulan.

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tabel 7. Gaji Tenaga Kerja Langsung perbulan tahun 2023

No.	Keterangan	Jumlah Tenaga Kerja Langsung	Biaya Gaji (Rp)	Total Biaya/Bulan	
				(Rp)	
1	Adonan	2 orang	60.000	120000	
2	Backing pemanggangan	/ 1 orang	70.000	2.100.000	
3	Packing Pengemasan	/ 1 orang	60.000	1.800.000	
TOTAL					7.500.000

Sumber : UMKM Bolu Harum Wangi, 2023

Dari tabel 5 di atas dapat dilihat bahwa biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan perbulan adalah sebesar Rp.7.500.000,-.

c. Biaya Overhead

Tabel 8. Biaya Overhead perbulan tahun 2023 PRODUK BOLU

No	Bahan Baku	Jumlah/produksi Perbulan	Harga satuan (Rp)	Total harga
1	Susu bubuk	1kg	62.500/kg	62.500
2	Coklat bubuk	7kg	12.000/500gr	168.000
3	Messes	2kg	40.000/kg	80.000
4	Selai	7kg	90.000/kg	630.000
5	Choco chips	1kg	60.000/kg	60.000
6	Keju	3kg	50.000/kg	150.000
TOTAL				1.150.500

PRODUK BROWNIES

No	Bahan Baku	Jumlah/produksi Perbulan	Harga satuan (Rp)	Total harga
1	Susu bubuk	1kg	62.500/kg	62.500
2	Coklat bubuk	8kg	12.000/500gr	192.000
3	Choco chips	3kg	60.000/kg	180.000
4	Keju	5kg	50.000/kg	250.000
	TOTAL			684.500

PRODUK DONAT

No	Bahan Baku	Jumlah/produksi Perbulan	Harga satuan (Rp)	Total harga
1	Susu bubuk	1kg	62.500/kg	62.500
2	Messes	3kg	40.000/kg	120.000
3	Selai	8kg	9.000/500gr	144.000
4	Choco chips	1kg	60.000/kg	60.000
5	Keju	2kg	50.000/kg	100.000
	TOTAL			486.500

Sumber : UMKM Bolu Harum Wangi, 2023

Dari tabel diatas diketahui bahwa biaya penolong sebesar 1.150.500,- untuk membuat produk bolu, sebesar Rp 684.500,- untuk membuat produk brownies, dan Rp 486.500,- untuk membuat produk donat.

Pemeliharaan alat pada UMKM Bolu Harum Wangi dibutuhkan biaya sebagai berikut :

Tabel 9. Pembiayaan Alat perbulan tahun 2023

No.	Nama barang	Jumlah (pcs)	Harga satuan (Rp)	Harga (Rp)	Umur Pemanfaatan	Total Harga (Rp)
1	Oven	1	2.400.000	2.400.000	60 bulan	40.000
2	Mixer	2	300.000	600.000	12 bulan	50.000
3	Timbangan digital	1	50.000	50.000	12 bulan	4.000
	TOTAL					94.000

Sumber : UMKM Bolu Harum Wangi, 2023

Dari table di atas dapat dilihat bahwa biaya pemeliharaan alat pabrik yang dikeluarkan selama perbulan tahun 2023 adalah sebesar Rp. 94.000,-.

Tabel 10. Biaya Overhead perbulan tahun 2023

Sumber : UMKM Bolu Harum Wangi, 2023

No.	Nama barang	Jumlah (Rp)
1	Biaya penolong	2.321.500
2	Upah tenaga kerja langsung	7.500.000
3	Bahan bakar (gas)	1.500.000
4	Biaya listrik	450.000
5	Biaya kemasan	2.400.000
6	Biaya pembukuan	50.000
7	Biaya pemeliharaan alat	94.000
	TOTAL	14.315.500

Pembahasan

Perbandingan dan Perhitungan Harga Jual

Tabel 11 Perhitungan Harga Jual Bolu dengan Metode UMKM

Bolu		
No	Keterangan	Total Biaya (Rp)
1	Biaya Bahan Baku Langsung	244.300
2	Biaya Overhead Pabrik:	
	- Biaya Bahan Bakar (Gas)	50.000
	- Biaya Listrik	15.000
	- Biaya Kemasan	80.000
	- Biaya Pembukuan/Nota	1.600
	- Biaya Pemeliharaan Alat	6.500
	Total Biaya dalam 1 Kali Produksi	397.400
	Jumlah Produk yang dihasilkan dalam 1 kali Produksi	5
	Harga Pokok Produksi per Box	79.480
	Harga Jual per Bungkus	100.000

Tabel 12 Perhitungan Harga Jual Brownis dengan Metode UMKM

Brownis		
No	Keterangan	Total Biaya (Rp)
1	Biaya Bahan Baku Langsung	244.300
2	Biaya Overhead Pabrik:	
	- Biaya Bahan Bakar (Gas)	50.000
	- Biaya Listrik	15.000
	- Biaya Kemasan	80.000
	- Biaya Pembukuan/Nota	1.600
	- Biaya Pemeliharaan Alat	6.500
	Total Biaya dalam 1 Kali Produksi	397.400
	Jumlah Produk yang dihasilkan dalam 1 kali Produksi	8.000
	Harga Pokok Produksi per Box	49.675
	Harga Jual per Bungkus	50.000

Tabel 13 Perhitungan Harga Jual Donat dengan Metode UMKM

Donat		
No	Keterangan	Total Biaya (Rp)
1	Biaya Bahan Baku Langsung	244.300
2	Biaya Overhead Pabrik:	
	- Biaya Bahan Bakar (Gas)	50.000
	- Biaya Listrik	15.000
	- Biaya Kemasan	80.000
	- Biaya Pembukuan/Nota	1.600
	- Biaya Pemeliharaan Alat	6.500
	Total Biaya dalam 1 Kali Produksi	397.400
	Jumlah Produk yang dihasilkan dalam 1 kali Produksi	6
	Harga Pokok Produksi per Box	66.233
	Harga Jual per Bungkus	70.000

Perbandingan Mark Up Sebagai Penentuan Harga Jual dengan Metode Full Costing

Tabel 14 Perhitungan Mark Up sebagai Penentuan Harga Jual Bolu dengan Metode Full Costing

Bolu	
	Keterangan
	Harga Pokok Produksi
	11.696.500
	Presentase yang Diharapkan
	50%
	5848.25
	Harga Jual
	17.544.750
	Jumlah Produksi dalam 1 Bulan
	150
	Harga Jual per Box
	116.965

Brownis	
Keterangan	Biaya (Rp)
Harga Pokok Produksi	10.624.500
Presentase yang Diharapkan	50%
	5.312.250
Harga Jual	15.936.750
Jumlah Produksi dalam 1 Bulan	250
Harga Jual per Box	63.747

Tabel 15 Perhitungan Mark Up sebagai Penentuan Harga Jual Brownis dengan Metode Full Costing

Donat	
Keterangan	Biaya (Rp)
Harga Pokok Produksi	9.830.500
Presentase yang Diharapkan	50%
	4.915.250
Harga Jual	14.745.750
Jumlah Produksi dalam 1 Bulan	200
Harga Jual per Box	73.728

Tabel 16 Perhitungan Mark Up sebagai Penentuan Harga Jual Donat dengan Metode Full

Perbandingan Perhitungan Harga Jual

Tabel 17 Perbandingan Harga Jual

Keterangan	Metode UMKM (Rp)	Metode Full Costing (Rp)	Selisih (Rp)
Harga Jual per Box:			
- Bolu	100.000	116.965	16.965
- Brownis	50.000	63.747	13.747
- Donat	70.000	73.728	3.728

Dari hasil perbandingan perhitungan harga jual diatas, maka dapat dilihat bahwa harga jual yang ditetapkan UMKM per box adalah Bolu sebesar Rp.100.000, Brownis sebesar Rp.50.000, dan Donat sebesar Rp.70.000. sedangkan dengan metode *full costing*, harga jual per box adalah Bolu sebesar Rp.116.965, Brownis sebesar Rp.63.747, dan Donat sebesar Rp.73.728. Harga jual yang telah ditetapkan oleh UMKM sudah di *mark up* sesuai dengan keinginan UMKM dengan melihat harga pesaing. Namun, meskipun UMKM telah menaikkan harga, sebenarnya UMKM tidak mendapatkan laba yang sebenarnya karena perhitungan harga pokok produksi dari UMKM yang tidak memasukkan unsur biaya yang seharusnya diperhitungkan.

PENUTUP

Berdasarkan hasil analisis perbandingan perhitungan harga pokok produksi dengan metode UMKM dan metode *full costing* bahwa pada perhitungan harga pokok produksi dengan metode UMKM menghasilkan Bolu sebesar Rp.79.480, Brownis sebesar Rp.49.675, dan Donat sebesar Rp.66.233. Sedangkan perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* menghasilkan Bolu sebesar Rp.11.696.500, Brownis sebesar Rp.10.624.500 dan Donat sebesar Rp. 9.830.500. Untuk perhitungan harga jual dengan metode UMKM Bolu Harum Wangi menghasilkan ditetapkan Bolu sebesar Rp.100.000, Brownis sebesar Rp.50.000 dan Donat sebesar Rp.70.000. Sedangkan perhitungan harga jual dengan metode *full costing* menghasilkan Bolu sebesar Rp.116.965, Brownis sebesar Rp.63.747 dan Donat sebesar Rp.73.728. Perbedaan yang signifikan tersebut disebabkan karena perhitungan dengan metode UMKM yang tidak menghitung biaya biaya secara keseluruhan dan belum memisahkan antara beban rumah tangga dan pabrik. Sedangkan, pada metode *full costing* perhitungan harga pokok produksi memasukkan biaya overhead.

DAFTAR PUSTAKA

- Andre, H. S. 2013. Analisis harga pokok produk dengan metode full costing dan penentuan harga jual. Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Arfina, Maulidya Rizky. 2021. Analisis harga pokok (HPP) berdasarkan metode *full costing* pada Fafa Sukses Makmur di kabupaten Berau. Universitas Muhammadiyah Berau.
- Baridwan (2008). Pengertian Biaya. Hal 29
- Bustami dan Nurlela (2010). Harga Pokok Produksi. Jurnal Akuntansi Kesatuan. Vol 8 No. 1. Hal:49
- Efrianti, D., Sutarti, S., & Sari, R. P. (2018). Pelatihan Pajak Di Bogor Lakeside Kota Bogor. Jurnal Abdimas, 1(1), 35-37
- Firdaus Ahmad (2012). Pengertian Biaya.
- Harnanto (2017). Harga Pokok Produk atau Product Costs. Hal:32
- Laelani, Ridha. (2020). Pengaruh Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada CV Aqillah Salwa. Jurnal Akuntansi: Sukabumi
- Maghfirah, M., & BZ, F. S. (2019). Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan penerapan metode Full Costing pada UMKM Kota Banda Aceh. Jurnal ilmiah mahasiswa ekonomi akuntansi, 1(2), 59-70.

- Mariani, dkk. (2014). Penerapan Metode Full Costing Sebagai Dasar Perhitungan Hpp Dalam Menentukan Harga Jual Produk Dupa Pada UD Ganesha. Jurusan Pendidikan Ekonomi Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja, Indonesia. Vol: 4 No: 1 Hal : 1-10.
- Mulyadi & Rifqi (2014). Pengertian *Full Costing*.
- Mulyadi (2012). Harga Pokok Produksi. Jurnal Akuntansi Kesatuan. Vol 8 No.1. Hal:49.
- Mulyadi (2012). Metode *Full Costing*. Buku Akuntansi Biaya. Jurnal Akuntansi. Vol 8 No 1 Hal:17
- Munawaroh, Siti dan Muhammad Taufiq. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode *Full Costing* Pada Usaha Mikro (Studi Kasus UMKM Umbaring Berau). Jurnal Ekonomi, Bisnis dan Terapan (JESIT). Vol. 3 No. 1 (Juni 2022) hal. 129-144.
- Rina Hasyim. (2018). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada Home Industry Khoiriyah di Taman Sari, Singaraja. Jurnal Pendidikan Ekonomi Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja.