

***CALCULATION OF COST OF PRODUCTION WITH THE FULL COSTING
METHOD IN UMKM GOLD FISH "NANDA" PAGERSARI VILLAGE,
KALIDAWIR DISTRICT, TULUNGAGUNG REGENCY***

**PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL
COSTING PADA UMKM BUDIDAYA IKAN MAS KOKI "NANDA" DESA
PAGERSARI, KECAMATAN KALIDAWIR, KABUPATEN TULUNGAGUNG**

Nanda Akbar Wijaya

Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Islam Negeri Sayyid Ali Rahmatullah
Tulungagung
nandaakbarw@gmail.com

ABSTRACT

The use of the full costing method in calculating the cost of production is more precise and accurate. This is because the full costing method includes all detailed cost components for the production process. This study aims to analyze the comparison of the cost of production according to the UMKM Nanda Goldfish and the calculation of the cost of production according to the full costing method. The data used in this research is primary data. The method of data analysis technique used is a qualitative descriptive analysis method. The contribution in this research is to help the UMKM Nanda Goldfish to get the right calculation of the cost of production. The results showed that the calculation of the cost of production using the full costing method was higher than the calculation of the cost of production using the UMKM Nanda Goldfish method. The results show that the calculation of the cost of production using the full costing method is Rp. 1,066 and the calculation of the cost of production is using the UMKM Nanda Goldfish method which is Rp. 543. This is because the UMKM Nanda Goldfish/only includes direct material costs for seeds, labor costs, and electricity overhead costs. Without including feed raw material costs, vitamin overhead costs, pharmaceutical overhead costs, plastic overhead costs, and oxygen overhead costs.

Keywords: *Cost of production, Full Costing Method*

ABSTRAK

Penggunaan metode full costing dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi lebih tepat dan akurat. Hal ini disebabkan metode full costing memasukkan seluruh komponen biaya yang detail untuk proses produksi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbandingan perbandingan harga pokok produksi menurut UMKM Ikan Mas Koki Nanda dan perhitungan harga pokok produksi menurut metode full costing. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer. Metode teknik analisis data yang digunakan adalah metode analisis deskriptif kualitatif. Kontribusi dalam penelitian ini adalah untuk membantu pihak UMKM Ikan Mas Koki Nanda agar mendapatkan perhitungan harga pokok produksi yang tepat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing lebih tinggi daripada perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode UMKM Ikan Mas Koki Nanda. Hasil menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing sebesar Rp 1.066 dan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode UMKM Ikan Mas Koki Nanda Rp 543. Hal ini dikarenakan UMKM Ikan Mas Koki Nanda hanya memasukkan biaya bahan baku langsung benih saja,

biaya tenaga kerja, dan biaya overhead listrik. Tanpa memasukkan biaya bahan baku pakan, biaya overhead vitamin, biaya overhead obat – obatan, biaya overhead plastik, dan biaya overhead oksigen.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, Metode Full Costing

PENDAHULUAN

Persaingan yang ketat di era dunia digital ini menuntut para pelaku usaha untuk meningkatkan efisiensi dalam menghitung biaya produksi karena harga utama produksi merupakan dasar bagi pelaku usaha untuk menentukan harga jual produknya. Banyak usaha atau bisnis yang berkembang begitu cepat sehingga menciptakan persaingan diantara usaha tersebut, dengan demikian perusahaan tersebut akan berkompetisi untuk mencapai posisi nomor satu dimata customernya, mulai dari kualitas produk yang dihasilkan sampai pelayanan yang diberikan oleh perusahaan (Fadli dan Ramayanti, 2020).

Menggerakkan perekonomian suatu negara dibutuhkan beberapa faktor diantaranya adalah Perusahaan, Usaha Kecil Menengah, Usaha Mikro Kecil Menengah. UMKM disini juga bisa menjadi faktor penggerak perekonomian di suatu negara. Dikutip pada <http://kompasiana.com/> bahwa ekonomi Indonesia tertolong dan terbantu dari usaha kecil, usaha rumahan. Data tercatat pada tahun 2009 menyatakan bahwa UMKM telah berkontribusi kepada negara sebesar 53% dimana terdapat 51,26 juta unit UMKM dan 99% unit telah menyerap tenaga kerja sekita 90 juta jiwa dan menyumbang sebesar 1Rp. 8,5 triliun untuk negara. Akan tetapi dari kontribusi besar yang telah diberikan UMKM, masih banyak UMKM yang mengalami penurunan jumlah produksinya. Seperti pertumbuhan produksi UMKM di Jakarta berdasarkan data di BPS (2019) bahwa triwulan 1 sebesar 26,74 % dan di triwulan 4 menurun menjadi 17,59%.

Penurunan/produksi bisa terjadi karena faktor pengelolaan keuangan. Menurut Zimmerer dan Scarborough (2008) dalam penelitian Maghfirah, Mifta, dan Fazli Syam BZ (2016) salah satu kegagalan berwirausaha pada Usaha kecil menengah adalah penetapan harga yang kurang tepat. Oleh karena itu, sebuah perusahaan harus bisa menentukan biaya produksi yang tepat maka dapat menentukan harga produksi yang tepat juga. Jika penentuan harga tidak tepat maka perhitungan harga pokok produksi juga kurang tepat.

Setiap perusahaan pasti ingin memperoleh laba, begitu juga dengan pelaku UMKM. Semakin berkembangnya UMKM yang diiringi dengan persaingan di pasar, maka UMKM harus lebih efektif dan efisien dalam melakukan kegiatan produksi agar produk yang dihasilkan memiliki mutu yang baik. Selain itu, agar produknya dapat bersaing di pasaran, maka UMKM harus menjual produknya dengan harga yang wajar di pasaran (Wiralestari, Firza, dan Mansur, 2018)

Komponen pembentukan laba ialah pendapatan yang diperoleh dari hasil penjualan barang produksi atau jasa yang dihasilkan perusahaan. Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan ruang, yang telah terjadi atau mungkin terjadi untuk mencapai tujuan tertentu (Mulyadi, 2014). Pembebanan biaya yang akurat bertujuan untuk membebaskan serta mengukur seakurat mungkin sumber daya yang gakan digunakan. Pada dasarnya harga jual barang atau jasa harus bisa menutup biaya produksi untuk menghasilkan barang atau jasa serta

mendapatkan laba yang dikehendaki para pelaku usaha.

Harga jual yang tinggi akan mengakibatkan barang menjadi kurang laku dipasaran, sedangkan jika harga jual rendah maka tidak akan memberikan laba bagi para pelaku usaha (Hasiyah dan Amiruddin, 2022). Penentuan harga pokok produksi merupakan hal yang sangat penting untuk menentukan harga jual. Masih seringnya UMKM dalam penentuan harga jual produk yang akurat, ini disebabkan oleh kurang tepatnya UMKM dalam menentukan harga pokok produksi dari barang yang dihasilkan, sehingga mengakibatkan harga menjadi terlalu murah maupun terlalu mahal. Hal ini akan berdampak pada ketidakesesuaian dalam mendapatkan laba yang diharapkan dengan laba yang telah diperoleh.

Salah satu unsur terpenting dalam menentukan harga pokok penjualan adalah harga pokok produksi (Badriah dan Nurwanda, 2019). Hal ini bertujuan agar UMKM bisa menghitung harga pokok produksi dengan tepat dan akurat dapat menggunakan perhitungan dengan metode full costing, metode variable costing, atau metode activity based costing untuk menentukan harga jual yang tepat.

Full costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap (Komara dan Sudarma, 2016). Variabel costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik

variabel (Komara dan Sudarma, 2016). Sedangkan activity based costing pada dasarnya merupakan penentuan harga pokok produk yang ditunjukkan untuk menyajikan informasi harga pokok produk secara cermat bagi kepentingan manajemen, dengan digunakan untuk menghasilkan produk.

UMKM budidaya ikan mas koki Nanda ini memperhitungkan harga pokok produksi dengan cara lama yaitu dengan cara memperhitungkan bahan bahan harian yang digunakan untuk kebutuhan produknya tanpa mengikutsertakan bahan bahan penunjang lainnya. Sehingga laba yang didapatkan tidak begitu maksimal. UMKM budidaya ikan mas koki Nanda dalam menentukan harga pokok produksi yaitu dengan melalui cara mentotalkan biaya bahan baku seperti biaya benih dan pakan serta biaya karyawan untuk memproduksi produk yang dijual oleh UMKM budidaya ikan mas koki Nanda ini. Sedangkan biaya overhead lainnya baik yang variabel maupun tetap masih belum diperhitungkan, sehingga harga pokok produksi yang dihasilkan belum memperlihatkan harga pokok produksi yang sebenarnya dan dapat berakibat laba yang didapatkan kurang maksimal.

Dalam hal ini, penulis akan membantu untuk memperhitungkan harga pokok produksi yang tepat sesuai teori yang ada yaitu dengan metode full costing karena dalam proses produksi dengan metode ini akan merincikan dengan jelas terhadap semua unsur biaya yang digunakan. Dengan metode full costing ini, diharapkan dapat menghitung harga pokok produksi yang tepat agar home industri bisa menentukan harga jual yang tepat sehingga laba yang didapatkan juga maksimal.

Agar tidak terjadi kesalahan selama proses menentukan harga pokok

produksi pada UMKM budidaya ikan mas koki Nanda maka diperlukan sebuah metode yang tepat. Metode tersebut ialah metode full costing, karena dengan menggunakan metode full costing maka semua komponen biaya produksi baik bersifat variabel atau tetap terhadap barang produksi akan tetap dihitung.

Jenis Data

Dalam penelitian ini data yang diterapkan menggunakan data kualitatif. Data kualitatif dapat didefinisikan sebagai data yang mendekati atau mencirikan sesuatu. Untuk sumber data, penelitian ini menggunakan data primer untuk mendapatkan informasi penjelasan secara langsung dari UMKM Budidaya Ikan Mas Koki Nanda.

Sumber data kedua pada penelitian ini adalah menggunakan data sekunder. Data sekunder merupakan sumber data yang diperoleh dari sumber kedua atau sumber sekunder dari data yang kita butuhkan (Burgin, 2011). Data sekunder yang peneliti gunakan berupa studi pustaka dan literatur yaitu berupa catatan yang dibuat oleh UMKM Budidaya Ikan Mas Koki Nanda.

Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data primer Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini adalah purposive sampling. Purposive sampling menurut Sugiyono (2010) adalah pengambilan sumber data dengan pertimbangan tertentu. Contoh dari pengambilan sampel ini adalah seseorang yang memiliki informasi atau pengetahuan mengenai apa yang kita butuhkan, Orang tersebut biasanya adalah orang yang memiliki tugas memimpin sebuah perusahaan. Dengan ini peneliti akan lebih mudah dalam melakukan penelitiannya dalam menjelajahi objek dan keadaan yang kita teliti. Dalam penelitian ini, pemilik

UMKM Ikan Mas Koki Nanda akan menginformasikan data yang dibutuhkan oleh peneliti.

Metode Pengelolaan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah purposive sampling. Purposive sampling menurut Sugiyono (2010) adalah pengambilan sumber data dengan pertimbangan tertentu. Contoh dari pengambilan sampel ini adalah seseorang yang memiliki informasi atau pengetahuan mengenai apa yang kita butuhkan, Orang tersebut biasanya adalah orang yang memiliki tugas memimpin sebuah perusahaan. Dengan ini peneliti akan lebih mudah dalam melakukan penelitiannya dalam menjelajahi objek dan keadaan yang kita teliti. Dalam penelitian ini, pemilik UMKM Ikan Mas Koki Nanda akan menginformasikan data yang dibutuhkan oleh peneliti.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam melakukan analisis di penelitian ini peneliti menggunakan tiga tahapan, yaitu dengan melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan metode yang digunakan UMKM Ikan Mas Koki Nanda dan menggunakan metode full costing. Kemudian melakukan perbandingan antara perhitungan harga pokok produksi antara UMKM Ikan Mas Koki Nanda dan metode full costing.

Perbandingan ini diperlukan untuk mengetahui penetapan harga pokok produksi ikan mas koki menurut UMKM Ikan Mas Koki Nanda lebih kecil atau lebih besar daripada perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing. Kemudian akan didapatkan perbedaan keuntungan yang didapat berdasarkan metode UMKM Ikan Mas Koki Nanda dan metode full costing.

Teknik Analisis Data

Pada penelitian ini teknik analisis data yang digunakan oleh peneliti adalah metode analisis data deskriptif. Metode deskriptif adalah suatu analisis/lyang mengumpulkan, menyusun, mengolah, dan menganalisa data yang diperoleh dengan metode full costing dalam penentuan harga pokok produksi suatu produk sehingga dapat memberikan gambaran mengenai suatu keadaan tersebut sehingga dapat ditarik kesimpulan (Pomantow, Tinangon, dan Runtu, 2021). Adapun langkah – langkah teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu :

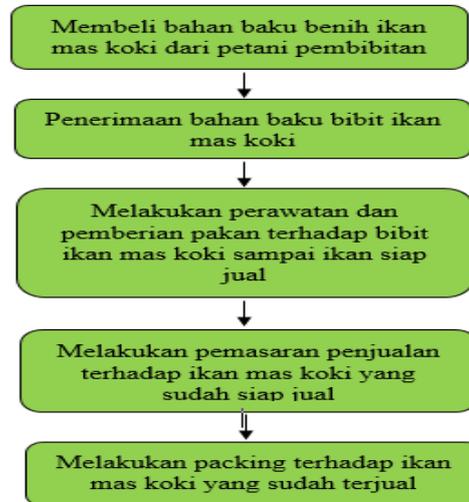
1. Pengumpulan data dengan penelitian di lapangan dan wawancara langsung kepada pemilik UMKM Ikan Mas Koki Nanda.
2. Menyusun data yang telah dikumpulkan berupa biaya bahan baku, tenaga kerja, dan biaya overhead menggunakan metode full costing.
3. Melakukan analisis metode penentuan harga jual UMKM Ikan Mas Koki Nanda.
4. Memberi contoh penggunaan metode full costing dalam penentuan harga pokok produksi.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Ikan Mas Koki di UMKM Ikan Mas Koki Nanda

Biaya Bahan Langsung

Dalam penelitian ini bahan baku yang digunakan yaitu bibit ikan mas koki. Dalam memproduksi produknya pihak UMKM membeli berupa bibit ikan mas koki yang diperoleh dari/1membeli bibit dari petani pembibitan ikan mas koki. Untuk harga benih ikan mas koki sendiri adalah/1Rp 120, per ekor bibit ikan mas koki. Sedangkan produk ikan mas koki siap jual yang telah diproduksi oleh UMKM Ikan Mas Koki Nanda pada saat bulan Januari sampai bulan Maret 2023 adalah 9000 ekor ikan mas koki.

Jadi jika ditotalkan dengan penggunaan/1bahan baku langsung pada waktu itu adalah $9000 \times \text{Rp } 120 = \text{Rp } 1.080.000$. Untuk gambaran alur produksinya adalah sebagai berikut ini:



Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja yang ada di/1UMKM Ikan Mas Koki Nanda adalah berjumlah 2 orang karyawan/lyang bertugas untuk melakukan perawatan terhadap ikan dan melakukan packing saat ikan terjual. Untuk sistem pembiayaan karyawan, UMKM Ikan Mas Koki Nanda menerapkan harga sebesar Rp 200, per ekor ikan dari hasil penjualan ikan. Jadi selama bulan Januari 2023 sampai Maret 2023, UMKM Ikan Mas Koki Nanda memproduksi ikan mas koki sebesar 9000 ekor ikan, $9000 \text{ ekor} \times \text{Rp } 200 = \text{Rp } 1.800.000,-$ x 2 orang = Rp 3.600.000,-

Sebenarnya untuk masing masing tugas setiap karyawan bersifat fleksibel sesuai dengan kebutuhan tugas yang perlu dilakukan saat di kolam. Untuk perawatan ikan setiap karyawan bertugas untuk setiap hari memberi makan ikan, melakukan pengecekan terhadap kesehatan ikan, mengobati ikan jika terdapat ikan yang sakit, mengganti air kolam jika dirasa air sudah kotor dan memberi vitamin pada ikan. Untuk packing ikan bertugas melakukan packing terhadap ikan yang akan siap untuk dijual dan memastikan ikan dalam

kondisi sehat sebelum dipacking untuk dijual. Sedangkan untuk bagian pemasaran penjualan dilakukan oleh pihak pemilik UMKM Ikan Mas Koki Nanda sendiri.

Pihak pemilik UMKM melakukan pemasaran dengan cara pemasaran/online. Maksud dengan cara online yaitu dengan melakukan pemasaran di sosial media seperti facebook dan instagram. Hal ini dikarenakan di zaman sekarang ini banyak orang yang mencari sesuatu dengan cara online lewat sosial media.

Biaya Overhead Pabrik

Selama bulan Januari 20223 sampai Maret 2023 UMKM Ikan Mas Koki Nanda memproduksi ikan mas koki sebesar 9000 ekor ikan. Pada perhitungan harga pokok produksi oleh UMKM Ikan Mas Koki Nanda terdapat beberapa biaya overhead yaitu biaya vitamin, biaya obat obatan, dan biaya listrik, namun biaya overhead yang diperhitungkan oleh pihak UMKM hanyalah biaya listrik saja perbulannya. Untuk besaran biaya listrik yang dipakai oleh pihak UMKM dari bulan Januari sampai dengan Maret 2023 adalah sebesar Rp 200.000.

Tabel 1. Biaya Proses Produksi Berdasarkan UMKM Ikan Mas Koki Nanda

Alur Produksi	Bahan Baku Langsung	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Overhead
Bagian Perawatan dan Packing (2 orang)	-	Rp 3.600.000	-
Biaya Benih	Rp 1.080.000	-	-
Listrik			Rp 200.000
Total Biaya	Rp 1.080.000	Rp 3.600.000	Rp 200.000
Unit Produksi	9000 ekor	9000 ekor	9000 ekor
	Rp 120	Rp 400	Rp 23
Harga Pokok Produksi Per Unit		Rp 543	
Harga Jual		Rp 1.500	
Keuntungan		Rp 957	

Sumber : UMKM Ikan Mas Koki Nanda Januari – Maret 2023 diolah

Pada tabel 1 menjelaskan bahwa alur produksi untuk biaya pembenihan ikan adalah Rp 1.080.000, sedangkan untuk biaya tenaga kerja langsung yang bertugas untuk perawatan dan packing ikan berjumlah 2 orang adalah Rp

3.600.000. Dan pada bagian overhead ini terdapat/1biaya listrik berjumlah Rp 200.000. Sehingga total untuk biaya bahan baku adalah Rp 1.080.000, biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp 3.600.000, dan biaya overhead sebesar Rp 200.000. Kemudian masing – masing total dibagi dengan unit produksi sebesar 9000 ekor maka besarnya Rp 120 untuk bahan baku, Rp 400 untuk biaya tenaga kerja langsung, dan Rp 23 untuk biaya overhead. Maka jika ditotalkan akan mendapatkan harga pokok produksi per unit adalah Rp 543, dengan harga jual Rp 1.500 per ekor maka akan mendapatkan keuntungan sebesar Rp 957 per ekor.

Perhitungan Harga Pokok Ikan Mas Koki Berdasarkan Metode Full Costing

Dalam penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing, perhitungan biaya yang dimasukkan adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead. Untuk biaya overhead yang dimasukkan dalam metode perhitungan ini yaitu meliputi biaya overhead baik yang bersifat variabel dan tetap pada pembuatan suatu produk.

Biaya Bahan Baku

Pada saat melakukan penelitian, ternyata UMKM Ikan Mas Koki Nanda pada proses produksi ikan mas koki sampai dengan siap jual terdapat biaya bahan baku lainnya. Ternyata sebelumnya perhitungan biaya produksi UMKM Ikan Mas Koki Nanda tidak memasukkan biaya bahan baku lainnya yang berupa biaya pakan, biaya plastik, dan biaya oksigen. Sedangkan pada perhitungan biaya produksi pihak UMKM/1hanya memasukkan biaya bahan baku berupa biaya benih saja. Untuk itu dalam perhitungan menggunakan metode full costing ini akan merincikan dengan jelas dengan

biaya bahan baku berupa biaya benih, biaya pakan, biaya plastik, dan biaya oksigen.

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Untuk biaya tenaga kerja langsung dalam metode penentuan harga pokok produksi pada perhitungan biaya tenaga kerja langsung tidak mengalami perubahan. Pada metode full costing ini tetap akan memasukkan biaya tenaga kerja langsung berjumlah 2 orang karyawan yang bertugas untuk melakukan perawatan ikan dan melakukan packing terhadap ikan yang sudah terjual. Untuk sistem pembiayaan karyawan, UMKM Ikan Mas Koki Nanda menerapkan harga sebesar Rp 200, per ekor ikan dari hasil penjualan ikan. Jadi selama bulan Januari 2023 sampai Maret 2023, UMKM Ikan Mas Koki Nanda memproduksi ikan mas koki sebesar 9000 ekor ikan, 9000 ekor x Rp 200 = Rp 1.800.000,- x 2 orang = Rp 3.600.000

Biaya Overhead Pabrik

Pada penggunaan metode full costing biaya overhead pabrik yang diperlukan adalah biaya overhead yang bersifat langsung dan biaya overhead yang bersifat variabel. Sedangkan pada perhitungan biaya produksi pihak UMKM hanya memperhitungkan biaya overhead langsung saja yang berupa biaya listrik tanpa memperhitungkan biaya overhead yang bersifat variable. Untuk itu akan kami jabarkan pada biaya overhead pabrik yang berupa biaya overhead pabrik yang bersifat langsung adalah biaya listrik. Sedangkan biaya overhead yang bersifat variabel adalah biaya vitamin dan biaya obat obatan.

Tabel 2. Biaya Selama Proses Alur Produksi Menggunakan Metode Full Costing

Alur Produksi	Bahan Langsung	Baku	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Overhead Tetap	Overhead Variabel
Bagian Perawatan dan Packing (2 orang)			Rp 3.600.000		
Biaya Pakan	Rp 4.200.000				
Biaya Vitamin					Rp 20.000

Alur Produksi	Bahan Langsung	Baku	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Overhead Tetap	Overhead Variabel
Biaya Obat	-				Rp 20.000
Obatan					
Biaya Plastik					Rp 65.000
Biaya Oksigen					Rp 400.000
Biaya Benih	Rp 1.080.000				
Listrik				Rp 200.000	
Total Biaya	Rp 5.280.000		Rp 3.600.000	Rp 200.000	Rp 505.000
Unit Produksi	9000 ekor		9000/1ekor	9000 ekor	9000 ekor
	Rp 587		Rp 400	Rp 23	Rp 56
Harga Pokok Produksi Per Unit			Rp 1.066		
Harga Jual			Rp 1.500 per ekor		
Kemungkinan			Rp 434 per ekor		

Sumber: UMKM Ikan Mas Koki Nanda Januari – Maret 2023 diolah

Perbandingan Harga Pokok Produksi Ikan Mas Koki Berdasarkan Metode UMKM Ikan Mas Koki Nanda/Idan Metode Full Costing

Setelah perhitungan telah dilakukan dengan menggunakan kedua metode tersebut hasilnya mengalami perbedaan. Jumlah perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing lebih besar daripada perhitungan harga pokok produksi oleh UMKM. Hal ini dikarenakan cara penjumlahan yang berbeda dari masing – masing metode. Pada cara perhitungan yang dilakukan oleh UMKM Ikan Mas Koki Nanda memasukkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead, tetapi pada biaya bahan baku yang dimasukkan hanyalah biaya benih saja. Sedangkan pada biaya tenaga kerja memasukkan semua tenaga kerja yaitu 2 karyawan dan pada biaya overhead yang dimasukkan hanyalah biaya listrik saja.

Sedangkan pada penggunaan metode full costing, biaya yang dimasukkan pada proses perhitungan yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead. Yang menjadi pembedanya adalah pada biaya bahan baku langsung terdapat biaya pakan dan biaya benih. Sedangkan pada biaya overhead tidak hanya terdapat biaya listrik saja melainkan terdapat juga biaya vitamin, biaya obat – obatan, biaya plastik, dan biaya oskigen. Sehingga mengalami perbedaan pada besaran harga pokok produksi antara pihak UMKM dan penggunaan metode full costing. Berikut ini akan dijelaskan tabel

analisis perbandingan perhitungan biaya produksi antara UMKM Ikan Mas Koki Nanda dan metode full costing.

Tabel 3. Analisis Perbandingan Perhitungan Biaya Produksi antara UMKM Ikan Mas Koki Nanda dan Metode Full Costing

	UMKM Ikan Mas Koki Nanda	Full Costing
Biaya Bahan Baku		
Benih Ikan Mas Koki	Ada	Ada
Pakan	Tidak Ada	Ada
Biaya Tenaga Kerja Langsung		
Bagian Perawatan dan Packing (2 orang)	Ada	Ada
Biaya Overhead Tetap		
Listrik	Ada	Ada
Biaya Overhead Variabel		
Vitamin	Tidak Ada	Ada
Obat – Obatan	Tidak Ada	Ada
Plastik		
Oksigen	Tidak Ada	Ada

Sumber: UMKM Ikan Mas Koki Nanda Januari – Maret 2023 diolah

Penetapan Harga Pokok Produksi Ikan Mas Koki Menurut UMKM Ikan Mas Koki Nanda Lebih Kecil Daripada Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing

Setelah melakukan perbandingan perhitungan harga pokok produksi menurut perhitungan pihak UMKM menggunakan metode full costing ditemukan harga pokok produksi yang lebih besar menggunakan metode full costing daripada menggunakan metode perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh pihak UMKM. Berikut ini akan kami rincikan kedalam tabel perbandingan harga pokok produksi pada perhitungan pihak UMKM dan metode full costing.

Penetapan Harga Pokok Produksi Ikan Mas Koki Menurut UMKM Ikan Mas Koki Nanda Lebih Kecil Daripada Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing

Setelah melakukan perbandingan perhitungan harga pokok produksi menurut perhitungan pihak UMKM menggunakan metode full costing ditemukan harga pokok produksi yang lebih besar menggunakan metode full costing daripada menggunakan metode perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh pihak UMKM. Berikut ini akan kami rincikan kedalam tabel perbandingan harga pokok produksi pada perhitungan pihak UMKM dan metode full costing

Tabel 4. Perbandingan Harga Pokok Produksi

Jenis Metode	Harga Pokok Produksi
Metode Full Costing	Rp 1.066
Metode UMKM Ikan Mas Koki Nanda	Rp 543
Selisih	Rp 523

Sumber: UMKM Ikan Mas Koki Nanda Januari – Maret 2023 diolah

Di tabel 4 menunjukkan bahwa harga pokok produksi menggunakan metode full costing menunjukkan jumlah yang lebih besar yaitu Rp 1.066. Sedangkan pada metode UMKM Ikan Mas Koki Nanda menunjukkan jumlah yang lebih kecil yaitu Rp 543. Dengan hal ini telah menunjukkan selisih antara kedua metode perhitungan tersebut adalah Rp 523. Selisih ini terjadi karena perbedaan cara perhitungan antara kedua metode tersebut. Pada perhitungan yang dilakukan oleh UMKM Ikan Mas Koki Nanda hanya memasukkan biaya bahan baku yang berupa biaya benih saja, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead berupa biaya listrik saja tanpa memasukkan biaya yang lain. Hal ini dikarenakan pihak UMKM tidak mengetahui jika ada biaya lainnya yang perlu dimasukkan ke dalam perhitungan harga pokok produksi.

Sedangkan pada metode full costing yang telah dilakukan yang menjadi perbedaan adalah biaya yang dimasukkan adalah biaya bahan baku yang berupa biaya pakan dan biaya benih. Pada biaya overhead terdapat

lebih dari satu biaya yaitu biaya listrik, biaya vitamin, dan biaya obat – obatan, biaya plastik, dan biaya oskgien. Sehingga hasil perhitungan harga pokok produksi pada penggunaan metode full costing lebih tinggi daripada metode perhitungan UMKM. Oleh karena itu menyebabkan adanya selisih antara kedua harga pokok produksi tersebut.

Perbedaan Keuntungan yang Didapat Berdasarkan Metode UMKM Ikan Mas Koki Nanda dan Metode Full Costing

Untuk penjualan ikan mas koki, UMKM Ikan Mas Koki Nanda menerapkan harga jual Rp 1.500 per ekor. Dari harga jual yang telah ditetapkan, maka akan terdapat selisih keuntungan yang didapat oleh UMKM Ikan Mas Koki Nanda dari kedua metode perhitungan tersebut. Berikut ini akan kami jelaskan perbedaan keuntungan yang didapat.

Tabel 5. Perbedaan Besaran Keuntungan Yang Didapat

	Metode Full Costing	Metode UMKM Ikan Mas Koki Nanda
Harga Jual	Rp 1.500	Rp 1.500
Harga Pokok Produksi	Rp 1.066	Rp 543
Keuntungan (harga jual – HPP)	Rp 434	Rp 957
Presentasi Keuntungan	40,71 %	176,24 %

Biaya Proses Produksi Berdasarkan UMKM Ikan Mas Koki Nanda

Setelah hasil perhitungan diatas dapat diketahui perbedaan keuntungan yang didapatkan. Keuntungan yang didapatkan menggunakan metode UMKM lebih besar dibandingkan dengan menggunakan metode full costing. Keuntungan yang didapatkan menggunakan metode full costing adalah sebesar Rp 434 per ekor, sedangkan pada penggunaan metode UMKM Ikan Mas Koki Nanda sebesar Rp 957

Untuk presentase keuntungan UMKM Ikan Mas Koki Nanda pada

bulan Januari sampai dengan Maret 2023 menggunakan metode full costing adalah 40,71%. Sedangkan presentase keuntungan menggunakan metode UMKM adalah sebesar 176,24%. Selisih keuntungan antara kedua metode tersebut adalah sebesar 135,53%. Apabila pihak UMKM Ikan Mas Koki Nanda masih ingin mendapatkan keuntungan sebesar 176,24% dari harga pokok produksi menggunakan metode full costing maka pihak UMKM perlu menghitung dengan cara 100% + 176,24% (keuntungan) dikali dengan biaya produksi (Rp 1.066) maka akan menghasilkan harga jual sebesar Rp 2.994 per ekor ikan.

PENUTUP

Kesimpulan

Setelah melakukan penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan, ada beberapa yang bisa disimpulkan yaitu :

Harga Pokok Produksi Menurut UMKM Ikan Mas Koki Nanda

1. Harga pokok produksi pada metode yang telah dilakukan UMKM Ikan Mas Koki Nanda sebesar Rp 543 tanpa memasukkan biaya bahan baku benih saja, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead berupa biaya listrik saja.
2. Harga pokok produksi menggunakan metode full costing adalah sebesar Rp 1.066.
3. Hasil pada perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing adalah sebesar Rp 1.066, sedangkan perhitungan menggunakan metode UMKM lebih rendah yaitu sebesar Rp 543. Hal ini disebabkan karena pihak UMKM tidak memasukkan biaya bahan baku berupa pakan dan biaya overhead variabel berupa vitamin, obat – obatan, plastik, dan oksigen.

4. Dengan harga jual yang telah ditetapkan pihak UMKM sebesar Rp 1.500 per ekor ikan, maka laba atau keuntungan yang diperoleh menggunakan metode perhitungan UMKM adalah sebesar Rp 947 per ekor ikan dan keuntungan yang diperoleh menggunakan metode full costing adalah sebesar Rp 434.

Saran

Sebaiknya UMKM Ikan Mas Koki Nanda menggunakan metode full costing dalam penentuan harga pokok produksi, karena dengan menggunakan metode full costing seluruh unsur biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi baik yang bersifat variabel maupun tetap akan dimasukkan. Sehingga informasi harga pokok produksi yang dihasilkan akan lebih akurat dibandingkan dengan metode yang digunakan oleh pihak UMKM dan harga pokok produksi yang sudah didapatkan menggunakan metode full costing ini bisa dijadikan masukan untuk pihak UMKM Ikan Mas Koki Nanda dalam menentukan harga jual dan memaksimalkan keuntungan yang didapat.

DAFTAR PUSTAKA

- Aminullah. (2022). Analisis Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Laba Kotor Pada CV. Kreasi Nusa Warna (Studi Kasus Dengan Menggunakan Metode Full Costing). (Skripsi Sarjana, Universitas Pasundan).
- Anggraini (2022). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Rumah Dengan Metode Full Costing Pada PT Graha Riau Gemilang. (Skripsi Sarjana, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru)
- Bintang Komara dan Ade Sudarma. 2016. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada CV Salwa Meubel. 5 (9). 09-10
- Burhan Bungin. 2011. Penelitian Kualitatif : Komunikasi, Ekonomi, Kebijakan Publik, dan Ilmu Sosial Lainnya. Jakarta :Kencana Prenada Media Group.
- Citraningtyas, Theeresia (2021). Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Kampus Kompany. (Skripsi Sarjana, Universitas Atma Jaya Yogyakarta)
- Elis Badriah dan Asep Nurwanda. 2019. Penerapan Metode Full Costing Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Pembangunan Rumah. *Jurnal Ilmiah Ilmu Pemerintahan*. 5 (4). 11
- Hasiah Amiruddin. 2022. Analisis Metode Penetapan Harga Pokok Produksi dalam Penetapan Harga Jual pada Usaha Pabrik Sumber Tahu di Kabupaten Mamuju. 2 (1)
- Ilham Nurizki Fadli dan Rizki Ramayanti. 2020. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada UKM Digital Printing Prabu). *Jurnal Akuntansi*. 7 (2) 02-07.
- Kompeterisasi Akuntansi. (2022, 26 April). Harga Pokok Produksi Adalah Pengeluaran, Fungsi dan Cara Menghitung. Diakses pada 1 April 2023, dari <https://komputerisasi-akuntansi-d4.stekom.ac.id/informasi/baca/Harga-Pokok-Produksi-adalah-Pengeluaran-Fungsi-dan-Cara-Menghitung>
- Lucky P. Pomantow, Jantje J. Tinangon, dan Treesje Runtu. 2021. Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada RM. Ayam Goreng Krispy Dahar. *Jurnal EMBA*. 9 (3) 02-03

- Maghfirah, Mifta, dan Fazli Syam BZ (2016). Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan penerapan metode full costing pada umkm kota banda aceh. *Jurnal ilmiah mahasiswa ekonomi akuntansi (jimeka)* vol. 1, no. 2, (2016) halaman 59-70. http://www.jim.unsyiah.ac.id/EK_A/article/view/750
- Mulyadi, 2014, Akuntansi Biaya, Edisi Kelima, Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, Yogyakarta
- Mulyadi, 2014, Akuntansi Biaya, Edisi Kelima, Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, Yogyakarta
- Silva, A., & Fernandes, A. (2005). Risk Based Management in the Product Development Process. *Proceedings of EIASM 12th International Product Development Management Conference* (pp. pp. 399-413). Copenhagen: EIASM.
- Mulyadi. (2016). *Sistem Informasi Akuntansi*. Jakarta: Salemba Empat
- Pratiwi dan Khoiriawati. 2023. Pengaruh Penjualan dan Beban Pajak Penghasilan Terhadap Laba Bersih Perusahaan Sub Sektor Perkebunan yang Terdaftar di BEI. *Jurnal Ekonomis*. 7 (1). 317-318
- Pratiwi dan Khoiriawati. 2022. Analisis Rasio Keuangan Sebagai Alat Untuk Mengukur Kinerja Perusahaan PT. Telkom Indonesia (Persero) Tbk Periode Tahun 2016 – 2020. *Jurnal COSTING*. 6 (1). 692-693
- Sofia Prima dan Septian Bayu Kristanto. 2014. *Akuntansi Biaya*. Edisi 2, Bogor: IN MEDIA
- Sugiyono (2010). *Metode penelitian bisnis*. Bandung: Alfabeta
- Sujarweni, V. Wiratna (2019). *Akuntansi biaya teori & penerapannya*. Yogyakarta : Pustaka Baru Press.
- Hansen, Don R. dan Maryanne M. Mowen (2019). *Akuntansi manajerial*, edisi 8 buku 1. Jakarta: Salemba Empat.
- Supriyono. (2013). *Akuntansi Biaya Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*.
- Wiralestari, Edy Firza, dan Fitriani Mansur. 2018. *Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Pempek Pada UMKM Pempek Masayu 212*. *Jurnal Karya Abdi Masyarakat*. 2 (1). 01-07