

**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN
METODE *FULL COSTING* PADA KEDAI RAI RAKA
DI KABUPATEN KARAWANG TAHUN 2022**

Dinar Gustianing Tias¹, Sihabudin², Robby Fauji³
Universitas Buana Perjuangan Karawang^{1,2,3}
mn19.dinartias@mhs.ubpkarawang.ac.id¹

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi pada UMKM kedai rai raka dengan menggunakan metode *full costing*. Jenis data yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif yaitu berupa analisis dan data biaya produksi, sumber data yaitu data primer hasil wawancara yang dilakukan kepada pemilik perusahaan dan observasi, serta data sekunder bersumber dari studi pustaka beserta literatur lainnya yang mendukung penulisan penelitian ini. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa ada perbedaan, dalam perhitungan menurut UMKM kedai rai raka dengan menggunakan metode *full costing*. Perhitungan menggunakan *full costing* menghasilkan nilai yang lebih besar hal ini disebabkan pada perhitungan menurut UMKM tidak memperhitungkan semua komponen biaya *overhead* pabrik.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, Metode *Full Costing*, UMKM

ABSTRACT

The aim of this research is to determine the calculation of the cost of goods produced at rai raka shop MSMEs using the full costing method. The type of data used is quantitative descriptive, namely in the form of production cost analysis and data, the data source is primary data from interviews conducted with company owners and observations, as well as secondary data sourced from literature studies and other literature that supports the writing of this research. The results of this research show that there are differences in the calculations according to MSMEs for Rai Raka shops using the full costing method. Calculations using full costing produce a greater value, this is because the calculation according to MSMEs does not take into account all components of factory overhead costs.

Keywords: *Cost of Goods Production, Full Costing Method, MSMEs*

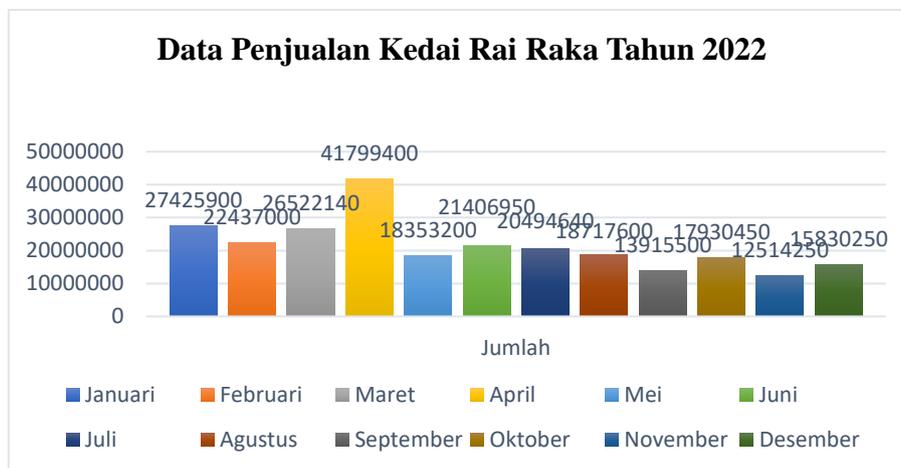
PENDAHULUAN

Perkembangan dunia usaha di Indonesia yang begitu pesat membuat perusahaan mulai saling bersaing untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas usahanya. Kegiatan peningkatan ekonomi nasional perusahaan industri dalam negeri, pengelolaan sumber daya yang ada, dan pengembangan dan usaha kecil dan menengah untuk lebih ditingkatkan. Hal ini dikarenakan sektor tersebut memiliki misi pemerataan dan membantu pemerintah menyelesaikan permasalahan ketenagakerjaan (Hartatik 2019). Usaha kecil dan menengah (UKM) di berbagai negara, termasuk di Indonesia, merupakan salah satu pendorong kuat perekonomian nasional. Hal ini karena sebagian besar pemilik usaha kecil telah pindah dari bisnis keluarga dan industri rumahan.

Artinya konsumen juga berasal dari kalangan menengah ke bawah. Selain itu, peran UKM dapat dilihat sebagai katup pengaman dalam proses pemulihan ekonomi negara, terutama setelah krisis mata uang 1998, dalam merangsang pertumbuhan ekonomi dan lapangan kerja. (Akbar 2015)

Berdasarkan data dari Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah. Saat ini terdapat 65,4 juta UMKM di Indonesia yang mana telah mempekerjakan 114,7 juta orang atau sekitar 56% dari tenaga kerja di Indonesia. Selain itu, UMKM juga memberikan kontribusi lebih dari 60% terhadap PDB negara (Mawarsari 2023). Sesuai dengan Undang-undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM). Sebagaimana di atar dalam Undang-undang. 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.

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) berperan penting dalam laju perekonomian Indonesia, terutama menciptakan lapangan kerja dan memberdayakan rumah tangga yang menopang pendapatan rumah tangga. Kehadiran UMKM diharapkan mampu mendongkrak perekonomian di tengah perlambatan ekonomi saat ini. Dengan menggunakan konsep pemasaran berbasis teknologi digital (digital marketing), UMKM diharapkan berkembang menjadi mesin ekonomi (Purwana, Rahmi, and Aditya 2017). Suatu industri atau perusahaan yang proses pembuatannya dimulai dengan mengolah bahan mentah menjadi produk akhir sebenarnya perlu menghitung atau menentukan harga pokok produksi, yang nantinya dijadikan sebagai nilai acuan dalam menentukan harga jual. Pendekatan umum dalam menentukan harga jual adalah dengan menambahkan taksiran laba (*mark-up*) ke biaya produksi (Johannes et al. 2018).



Gambar 1. Data Penjualan Pada Kedai Rai Raka Tahun 2022

Sumber: Kedai Rai Raka, 2023

Berdasarkan Gambar 1 dapat dilihat jumlah penjualan pada bulan januari-desember mengalami fluktuasi, bulan januari ke february mengalami sedikit penurunan. Bulan maret ke april mengalami peningkatan yang cukup signifikan. Pada bulan mei, juni, juli, agustus cukup stabil. Bulan september sedikit menurun kemudian bulan oktober meningkat. Dan pada november mengalami penurunan paling rendah kemudian bulan desember meningkat kembali. Kedai rai raka merupakan salah satu UMKM yang

ada di karawang dan bergerak di bidang *Foods and Beverages*. Kedai rai raka menjual beraneka macam minuman dan makanan. Minuman dan makanan yang ditawarkan pun beragam mulai dari aneka makanan ringan, makanan utama, dessert dan tentu saja berbagai macam olahan minuman. Yang beralamat di Jl pasirtalaga, kecamatan telagasari, kabupaten karawang, jawa barat.

Ketidakstabilan perekonomian belakangan ini telah mengubah harga komoditas dan daya beli masyarakat. Hal ini mempengaruhi bagaimana perusahaan menentukan harga dan kuantitas penjualan. Oleh karena itu, agar perusahaan dapat menghasilkan laba yang sebesar-besarnya, kemampuan tim manajemen untuk mengatur strategi perusahaan harus cukup untuk bersaing dengan pesaing sejenis perusahaan (Kuddus 2019). Penentuan harga pokok produksi merupakan hal yang sangat penting mengingat manfaat informasi harga pokok produksi adalah untuk menentukan harga jual produk serta penentuan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang akan disajikan dalam neraca. Oleh karena itu, perhitungan harga pokok produksi harus dilakukan dengan cermat dan teliti. Penetapan harga juga merupakan aspek yang sangat penting. Harga sangat mempengaruhi posisi dan kinerja keuangan, dan juga sangat mempengaruhi persepsi pembeli dan penentuan posisi merek (Khaerunnisa and Pardede 2021). Perhitungan biaya produksi sangat penting dalam suatu bisnis, dengan perhitungan harga pokok produksi yang tepat maka perusahaan akan dapat menentukan harga jual dan laba yang sesuai.

Harga jual yang terlalu tinggi akan membuat produk kompetitif di pasar, sedangkan harga jual yang terlalu rendah tidak akan memberikan manfaat bagi perusahaan (Nafisah et al. 2021). Terdapat dua pendekatan yang dapat digunakan untuk menentukan harga pokok produksi yaitu metode *full costing* dan *variable costing*. Metode *full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang mengitung semua unsur biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik yang berlaku *variable* maupun tetap. Sedangkan metode *variable costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya menghitung biaya produksi yang berperilaku *variable* ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik *variable* (Panca Restu Anugerah Harefa, Serniati Zebua 2022).

TINJAUAN PUSTAKA

Pengertian Biaya

Hansen, (2019) biaya merupakan kas atau nilai setara kas yang dikorbankan untuk memperoleh barang dan jasa yang diharapkan serta memberikan manfaat baik pada masa sekarang atau yang akan datang. Pengertian secara luas menurut (Mulyadi 2016) menyatakan bahwa biaya yaitu pengorbanan sumber ekonomi, dimana pengukurannya dengan menggunakan uang, yang sudah terjadi atau yang memungkinkan untuk terjadi pada tujuan tertentu. Terdapat empat bagian inti pada definisi biaya yang sudah disebutkan sebelumnya, diantaranya yaitu: biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, pengukurannya menggunakan uang, baik yang sudah terjadi atau kemungkinan untuk terjadi, pengorbanan yang terjadi diperuntukan tujuan yang sudah ditentukan.

Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi diperlukan sekali oleh pihak manajemen perusahaan dan bagian luar perusahaan. Maka dari itu akuntansi biaya mencatat, menggolongkan beserta merangkum biaya membuat produk. Menurut pendapat dari (Hansen 2019)

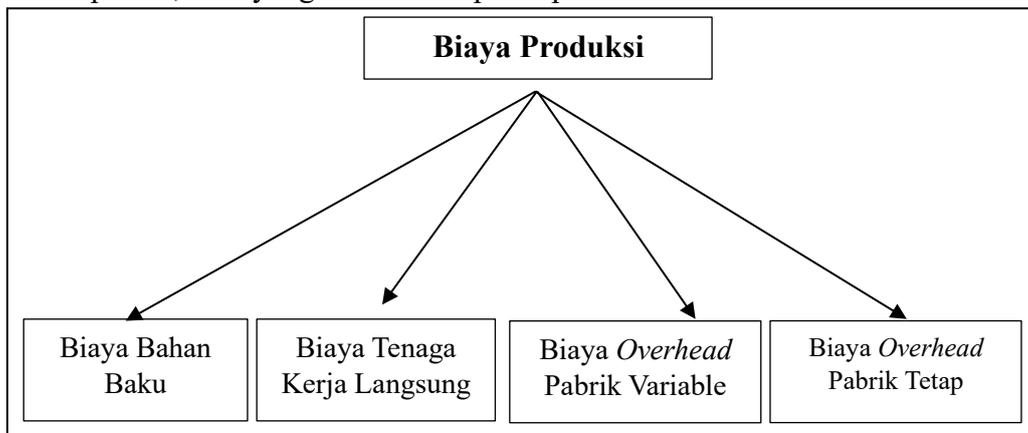
harga pokok produksi yaitu memperhitungkan jumlah biaya barang yang diselesaikan selama periode berjalan. Sedangkan menurut (Mulyadi 2016) berpendapat bahwa “Harga pokok produksi adalah sejumlah biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual”. Dari pengertian tersebut maka dari itu biaya yang dimasukkan yaitu biaya pada saat proses produksi, selama proses produksi itu sendiri terdapat biaya-biaya bahan baku, biaya karyawan untuk membuat produk tersebut, dan biaya diluar bahan baku dan juga karyawan atau biasa yang disebut dengan biaya *overhead*. Biaya *overhead* ada dua macam yaitu *overhead* variabel dan tetap.

Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi

Menurut (Hansen 2019) terdapat tiga elemen biaya yang berkaitan dengan biaya produksi atau harga pokok produksi. Pertama yaitu bahan langsung yaitu bahan yang bisa dicari secara langsung pada produk dan jasa yang lagi dibuatkan menjadi produk/jasa. Kedua adalah tenaga kerja langsung yaitu tenaga kerja langsung yang bisa dicari secara langsung pada barang dan jasa yang lagi dibuatkan menjadi produk/jasa. Yang terakhir adalah *overhead* yaitu seluruh biaya produksi selain biaya tenaga kerja langsung dan bahan langsung. Sedangkan menurut (Mulyadi 2016) unsur-unsur harga pokok produksi yaitu: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead*. Bahan baku merupakan bahan untuk membuat suatu produk, untuk mendapatkan bahan baku bisa dengan berbagai cara mulai dari pengolahan sendiri, membeli disuatu pasar atau market dan juga impor dari luar negeri. Selain itu biaya pengeluaran lainnya juga dimasukkan seperti biaya gudang jika ada bahan baku yang perlu dimasukkan kedalam gudang, dan biaya perolehan lainnya.

Metode Full Costing

Menurut (Sujarweni 2019) menyatakan bahwa *Full Costing* merupakan cara perhitungan yang berguna untuk menetapkan harga pokok produk, dengan membebankan seluruh biaya produksi tetap maupun variabel pada barang yang dibuatkan. Metode ini sering dikenal dengan *absortion* atau *conventional costing*. (Mulyadi 2016) menyatakan bahwa, “*Full costing* adalah cara penetapan kos produksi yang memperhitungkan semua bagian biaya produksi terhadap suatu proses pembuatan produk, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang bersifat tetap ataupun variabel.



Gambar 2. Kos Produksi Berdasarkan Metode *Full Costing* Terdapat Dari Unsur Biaya Produksi

Penetapan harga pokok produk melalui metode *full costing* terdiri dari biaya bahan baku yaitu biaya untuk bahan baku yang akan dipakai guna membuat suatu barang, setelah itu biaya tenaga kerja merupakan biaya yang digunakan untuk membayar orang yang bekerja untuk membuat suatu produk. Dan yang terakhir adalah biaya *overhead* yaitu biaya diluar seperti biaya tenaga kerja dan biaya bahan baku. Biaya *overhead* terdapat dua macam, yang pertama adalah biaya *overhead* tetap dan yang kedua adalah biaya *overhead* variable dimana biaya *overhead* variable ini yaitu biaya yang berubah tergantung dari perubahan volume kegiatan dalam produksi.

METODOLOGI PENELITIAN

Metode yang digunakan pada penelitian ialah deskriptif (Sugiyono 2018). Metode penelitian deskriptif adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih (*independent*) tanpa membuat perbandingan, atau menghubungkan dengan variable yang lain. Penelitian ini dilakukan pada UMKM kedai rai raka yang berlokasi di jalan pasir talaga, kecamatan telagasari, kabupaten karawang. Waktu penelitian ini dilakukan pada bulan januari sampai juni 2023. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam pengumpulan data yaitu melalui observasi. Dimana teknik pengumpulan data observasi adalah suatu proses yang tersusun dari berbagai proses teknik pengumpulan data (Sugiyono 2018). Metode observasi, pengamatan secara langsung bagaimana proses aktivitas produksi pada UMKM kedai rai raka serta mengidentifikasi biaya-biaya yang digunakan selama proses produksi.

HASIL PENELITIAN

Tabel 1.
Biaya Bahan Baku Kedai Rai Raka

Bahan Baku Langsung				
Bahan baku	Harga	Kebutuhan Produksi	Jumlah	Ket
Makanan				
1. Beras	Rp 50.000	5 liter	Rp 560.300	Nasi goreng
2. Ayam	Rp 45.000	1,5 kg		
3. Ikan mas	Rp 64.000	2 kg		
4. Ikan lele	Rp 59.000	2 kg		
5. Chicken wings	Rp 61.800	500 gr		
6. Sosis vigo	Rp 44.500	24 pcs		
7. Ampela	Rp 37.000	1 kg		
8. Telur	Rp 52.000	2 kg		
9. Minyak goreng	Rp 147.400	5 liter		
Minuman				
1. Biji ekspreso	Rp 179.000	1 kg	Rp 820.300	Cappuccin, mochaccino
2. Dark choco	Rp 75.000	1 kg		
3. Creamer	Rp 36.000	1 kg		
4. Susu UHT	Rp 17.900	1 liter		
5. Sirup aren	Rp 17.500	460 ml		
6. Sirup caramel	Rp 112.000	1 liter		
7. Sirup pandan	Rp 112.000	1 liter		
8. Sirup blue	Rp 70.000	650 ml		

curacao		
9. Sirup mojito mint	Rp 70.000	650 ml
10. Sirup lychee	Rp 36.500	650 ml
11. Yakult 1 ball	Rp 84.900	65 ml
12. Sprite	Rp 9.500	1 liter
Jumlah biaya bahan baku langsung		Rp 1.380.600
Bahan Baku Penolong		
Bahan baku	Harga	Kebutuhan produksi
1. Air	Rp 228.000	12 galon
2. Es batu	Rp 140.000	10 kg
3. Cup	Rp 41.000	100 pcs
4. Sedotan	Rp 35.600	100 pcs
5. Plastik	Rp 16.200	400 gr
6. Garam	Rp 15.600	1 kg
7. Kecap manis	Rp 22.600	600 ml
8. Jahe	Rp 18.000	1 kg
9. Asem	Rp 9.900	1 kg
10. Kencur	Rp 19.000	1 kg
11. Tomat	Rp 16.000	2 kg
12. Cabe rawit	Rp 29.400	2 kg
13. Cabe merah	Rp 29.900	2 kg
14. Bawang putih	Rp 44.000	2 kg
15. Bawang merah	Rp 30.400	2 kg
16. Bawang bombay	Rp 22.000	200 kg
17. Kayu manis	Rp 49.500	500 kg
Jumlah biaya bahan baku penolong		Rp 767.100
Total biaya bahan baku		Rp 2.147.700

Berdasarkan tabel di atas, maka dapat diketahui bahwa total biaya yang dikeluarkan untuk biaya bahan baku langsung dan biaya bahan baku penolong pada kedai rai raka pada sebesar Rp 2.147.700.

Tabel 2.
Biaya Tenaga Kerja Langsung

No	Deskripsi	Upah Tenaga Kerja (Rp)	Jumlah karyawan	Jumlah (Rp)
1	Karyawan	Rp 1.000.000	2	Rp 2.000.000
Total biaya tenaga kerja langsung				Rp 2.000.000

Tabel 3.
Biaya Overhead Pabrik Kedai Rai Raka

No	Keterangan	Jumlah
1	Biaya listrik dan air	Rp 1.750.000
2	Biaya wifi	Rp 500.0000
Total biaya <i>overhead</i> pabrik		Rp 2.250.000

Berdasarkan tabel di atas, total biaya *overhead* pabrik menurut kedai rai raka yaitu sebesar Rp 2.000.000.

Tabel 4.
Harga Pokok Produksi Kedai Rai Raka

Biaya Produksi	Jumlah
Biaya bahan baku	Rp 2.147.700
Biaya tenaga kerja langsung	Rp 2.000.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	Rp 2.250.000
Total biaya produksi	Rp 6.397.700
Jumlah produksi sebulan	500 unit
Harga pokok produksi	Rp 12.795

Berdasarkan data pada tabel di atas, maka diketahui harga pokok produksi per unit yang dikeluarkan kedai rai raka menurut perhitungan di atas sebesar Rp 12.795

Tabel 5.
Biaya Bahan Baku Menurut Metode *Full Costing*

Bahan Baku Langsung				
Bahan baku	Harga	Kebutuhan produksi	Jumlah	Ket
Makanan				
1. Beras	Rp 50.000	5 liter		
2. Ayam	Rp 45.000	1,5 kg		
3. Ikan mas	Rp 64.000	2 kg		
4. Ikan lele	Rp 59.000	2 kg	Rp 560.300	Nasi goreng
5. Chicken wings	Rp 61.800	500 gr		
6. Sosis vigo	Rp 44.500	24 pcs		
7. Ampela	Rp 37.000	1 kg		
8. Telur	Rp 52.000	2 kg		
9. Minyak goreng	Rp 147.400	5 liter		
Minuman				
1. Biji ekspreso	Rp 179.000	1 kg		
2. Dark choco	Rp 75.000	1 kg		
3. Creamer	Rp 36.000	1 kg		
4. Susu UHT	Rp 17.900	1 liter		
5. Sirup aren	Rp 17.500	460 ml		
6. Sirup caramel	Rp 112.000	1 liter	Rp 820.300	Cappuccino, mochaccino
7. Sirup pandan	Rp 112.000	1 liter		
8. Sirup blue curacao	Rp 70.000	650 ml		
9. Sirup mojito mint	Rp 70.000	650 ml		
10. Sirup lychee	Rp 36.500	650 ml		

11. Yakult 1 ball	Rp 84.900	65 ml
12. Sprite	Rp 9.500	1 liter
Jumlah biaya bahan baku langsung		Rp 1.380.600
Bahan Baku Penolong		
Bahan baku	Harga	Kebutuhan produksi
1. Air	Rp 228.000	12 galon
2. Es batu	Rp 140.000	10 kg
3. Cup	Rp 41.000	100 pcs
4. Sedotan	Rp 35.600	100 pcs
5. Plastik	Rp 16.200	400 gr
6. Garam	Rp 15.600	1 kg
7. Kecap manis	Rp 22.600	600 ml
8. Jahe	Rp 18.000	1 kg
9. Asem	Rp 9.900	1 kg
10. Kencur	Rp 19.000	1 kg
11. Tomat	Rp 16.000	2 kg
12. Cabe rawit	Rp 29.400	2 kg
13. Cabe merah	Rp 29.900	2 kg
14. Bawang putih	Rp 44.000	2 kg
15. Bawang merah	Rp 30.400	2 kg
16. Bawang bombay	Rp 22.000	200 kg
17. Kayu manis	Rp 49.500	500 kg
Jumlah biaya bahan baku penolong		Rp 767.100
Total biaya bahan baku		Rp 2.147.700

Berdasarkan tabel di atas, maka dapat diketahui bahwa total biaya yang dikeluarkan untuk biaya bahan baku pada kedai rai raka sebesar Rp 2.147.700

Tabel 6.
Biaya Tenaga Kerja Langsung Menurut Metode *Full Costing*

No	Deskripsi	Upah Tenaga Kerja (Rp)	Jumlah karyawan	Jumlah (Rp)
1	Karyawan	Rp 1.000.000	2	Rp 2.000.000
Total biaya tenaga kerja langsung				Rp 2.000.000

Tabel 7.
Biaya *Overhead* Pabrik Tetap Menurut Metode *Full Costing*

No	Keterangan	Masa pakai	Jumlah
1	Biaya listrik dan air	1 bulan	Rp 1.750.000
2	Biaya wifi	1 bulan	Rp 500.000
3	Biaya asuransi	1 bulan	Rp 35.000
Total biaya <i>overhead</i> pabrik			Rp 2.285.000

Biaya *overhead* pabrik variabel antara lain biaya depresiasi pada asset yang dimana akan mengalami penyusutan dan nilai pada peralatan atau asset menurun. Untuk menghitung nilai penyusutan peralatan yang digunakan menggunakan metode garis lurus. Rumus untuk menghitung penyusutan peralatan dapat dilihat pada tabel berikut.

$$\text{Biaya Penyusutan} = \frac{\text{Biaya Perolehan Aset Tetap} - \text{Nilai Residu}}{\text{Umur Ekonomis}}$$

Tabel 8.
Beban Penyusutan Peralatan

No	Keterangan	Harga Perolehan	Jumlah Unit	Harga Beli	Nilai Sisa	Umur Ekonomis	Biaya Depresiasi
1	AC	Rp 2.415.000	2	Rp 4.830.000	Rp 900.000	5 th	Rp 303.000
2	Ferrati ferro	Rp 8.000.000	1	Rp 8.000.000	Rp 5.000.000	5 th	Rp 600.000
3	Grinder	Rp 500.000	1	Rp 500.000	Rp 250.000	5 th	Rp 50.000
4	Kompor gas	Rp 288.000	3	Rp 864.000	Rp 50.000	5 th	Rp 47.600
5	Tabung	Rp 160.000	10	Rp 1.600.000	Rp 100.000	5 th	Rp 12.000
6	Wajan	Rp 36.000	5	Rp 180.000	-	3 th	Rp 60.000
7	Gelas	Rp 10.500	30	Rp 325.000	-	5 th	Rp 65.000
8	Sendok	Rp 10.000	60	Rp 600.000	-	10 th	Rp 60.000
9	Piring	Rp 9.800	35	Rp 343.000	-	5 th	Rp 68.000
10	Pisau	Rp 30.000	5	Rp 150.000	-	3 th	Rp 50.000
11	Spatula	Rp 10.000	6	Rp 60.000	-	2 th	Rp 30.000
12	Talenan	Rp 10.000	4	Rp 40.000	-	2 th	Rp 20.000
13	Ulekan besar	Rp 65.000	1	Rp 65.000	-	5 th	Rp 13.000
Total							Rp 1.378.600

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa biaya penyusutan peralatan yang perlu dikeluarkan sebesar Rp 1.378.600.

Tabel 9.
Total Biaya *Overhead* Pabrik Menurut Metode *Full Costing*

No	Keterangan	Jumlah
1	Biaya listrik dan air	Rp 1.750.000
2	Biaya wifi	Rp 500.000
3	Biaya asuransi	Rp 35.000
4	Biaya penyusutan peralatan	Rp 1.378.600
Total biaya <i>overhead</i> pabrik		Rp 3.663.600

Berdasarkan tabel diatas jumlah biaya *overhead* pabrik menurut metode *full costing* yaitu sebesar Rp 3.663.600.

Tabel 10.
Analisis Biaya Produksi Menurut Metode *Full Costing*

Biaya produksi	Jumlah
Biaya bahan baku	Rp 2.147.700
Biaya tenaga kerja langsung	Rp 2.000.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	Rp 3.366.600
Total biaya produksi	Rp 7.514.300

Jumlah produksi sebulan	500 unit
Harga pokok produksi	Rp 15.028

Berdasarkan data pada tabel di atas, maka diketahui harga pokok produksi per unit yang dikeluarkan kedai rai raka menurut perhitungan metode *full costing* sebesar Rp 15.028. Dari hasil perhitungan diatas maka terdapat perbandingan perhitungan harga pokok produksi menurut UMKM kedai rai raka dengan perhitungan harga pokok produksi menurut metode *full costing* dengan laba yang diinginkan dari harga pokok produksi yaitu sebagai berikut:

Tabel 11.
Perbandingan Penetapan Harga Jual Menurut
Kedai Rai Raka dan Metode *Full Costing*

Keterangan	UMKM Kedai Rai Raka	Metode <i>Full Costing</i>
Total Biaya Produksi	Rp 6.250.700	Rp 7.514.300
Laba 75%	Rp 4.688.025	Rp 5.635.725
Total	Rp 10.938.725	Rp 13.150.525
Jumlah Unit Yang Dijual	500 unit	500 unit
Harga Jual Per Unit	Rp 21.877	Rp 26.301

Berdasarkan perhitungan menurut kedai rai rakadan perhitungan dengan metode *full costing* terdapat perbedaan. Hasilnya perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* lebih besar dibandingkan perhitungan harga pokok produksi yang digunakan oleh kedai rai raka. Dapat diketahui besarnya harga pokok produksi menurut kedai rai raka Rp 10.938.725 dengan harga jual per unit Rp 21.877, sedangkan harga pokok produksi menurut metode *full costing* yaitu Rp 13.150.525 dengan harga jual Rp 26.301 per unit.

Tabel 12.
Hasil Analisis Data

Keterangan	Biaya Produksi	HPP/Unit	Harga Jual/Unit	Laba/unit
Kedai Rai Raka	Rp 6.397.700	Rp 12.795	Rp 21.877	Rp 4.688.025
Metode <i>Full Costing</i>	Rp 7.168.300	Rp 15.028	Rp 26.301	Rp 5.635.725
Selisih	Rp 770.600	Rp 2.233	Rp 4.424	Rp 947.700

Tabel di atas menjelaskan adanya perbedaan harga pokok produksi menurut perusahaan dan menurut metode *full costing* dengan selisih harga pokok produksi Rp 770.600 dan selisih harga jual Rp 4.424 per unit. Hal ini disebabkan karena perusahaan belum menghitung semua komponen biaya overhead pabrik.

PEMBAHASAN

Pada UMKM kedai rai raka tidak membebankan biaya penyusutan grinder kopi, ferrati ferro, AC, kompor gas, tabung dan lain-lain. Sehingga banyak biaya yang dikeluarkan oleh UMKM tetapi tidak dibebankan terhadap perhitungan harga pokok produksi pada UMKM, menyebabkan laba yang dihasilkan kurang maksimal. Sedangkan pada perhitungan harga pokok produksi menghitung seluruh jenis biaya yang dikeluarkan selama produksi. Maka dengan ini dapat diketahui bahwa perhitungan

harga pokok produksi yang digunakan oleh UMKM kedai rai raka dengan perhitungan sederhana kurang efisien untuk menghitung modal dan besarnya profit atau laba yang di dapat oleh UMKM.

SIMPULAN

UMKM kedai rai raka melakukan perhitungan harga pokok produksi makanan dan minuman dengan menggunakan metode yang masih sederhana sejak berdirinya UMKM tersebut. Perhitungan harga pokok produksi tersebut hanya memasukkan biaya-biaya yang terlihat saja, seperti biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung saja tanpa menghitung biaya *overhead* pabrik tetap maupun variabel. Hasil perhitungan yang telah dilakukan diperoleh bahwa harga pokok produksi menurut metode perhitungan kedai rai raka yaitu sebesar Rp 21.877. sedangkan perhitungan menurut metode *full costing* sebesar Rp 26.301 per unit. Dari hasil perhitungan diperoleh perhitungan menggunakan metode *full costing* menghasilkan nilai yang lebih tinggi. Perbedaan hasil perhitungan antara metode *full costing* dengan perhitungan yang dilakukan oleh UMKM terdapat pada biaya *overhead* pabrik. Pada perhitungan menurut UMKM kedai rai raka tidak memperhitungkan semua biaya *overhead* pabrik sehingga hasilnya lebih rendah dan mengakibatkan banyak biaya yang dikeluarkan tetapi tidak diperhitungkan dalam harga pokok produksi dan laba yang di hasilkan kurang maksimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, Pergiawan. 2015. "Penghitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual (Studi Kasus UKM Rengginang Sari Ikan Di Sumenep)." *Jurnal Universitas Negeri Maulana Malik Ibrahim*: 1–16. <http://etheses.uin-malang.ac.id/1553/>
- Hansen, Don R. dan Maryanne M. Mowen. 2019. *Akuntansi Manajerial, Edisi 8 Buku 1*. Jakarta: Salemba Empat. https://senayan.iainpalangkaraya.ac.id/index.php?p=show_detail&id=14709&keywords=
- Hartatik, Sri. 2019. "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada Ud. Mutia Meubel." *Sosied* 2(2): 9–16. <https://jurnal.poltekstpaul.ac.id/index.php/jsosied/article/view/172>
- Johannes, Axel, Henry Pelealu, Wilfried S Manoppo, and Joanne V Mangindaan. 2018. "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Perhitungan Harga Jual (Studi Kasus Pada Kertina's Home Industry)." *Jurnal Administrasi Bisnis* 6(2): 34–40. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jab/article/view/19850>
- Khaerunnisa, Anis, and Robert Pius Pardede. 2021. "Analisis Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Tahu." *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan* 9(3): 631–40. <https://jurnal.ibik.ac.id/index.php/jiakes/article/view/1213>
- Kuddus, Mohammed. 2019. "Analisis Break Even Point Sebagai Alat Perencanaan Laba Pada Droup Out Coffe." Universitas Muhammadiyah Makassar. <https://repository.unsimar.ac.id/1484/>
- Mawarsari, Margareth Anjani. 2023. "Tren Digitalisasi UMKM Di Indonesia 2023: Tantangan Dan Peluang." *Daily Sosial*. <https://dailysocial.id/post/tren-digitalisasi-umkm-di-indonesia-2023-tantangan-dan-peluang>. <https://journal.pascasarjana-unpas.web.id/index.php/bhayu/article/view/97>
- Mulyadi. 2016. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: UPP-STIM YKPN.

<http://103.164.117.216/handle/071061/1846>

- Nafisah, Nailatun et al. 2021. “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Variable Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Produk.” *J-MACC: Journal of Management and Accounting* 4(1): 1–15. <https://repository.pnb.ac.id/8729/>
- Panca Restu Anugerah Harefa, Serniati Zebua, Arozatulo Bawamenewi. 2022. “Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi.” *Jurnal Akuntansi, Manajemen dan Ekonomi (JAMANE)* 1(Vol. 1, No. 2, November (2022), Page 218-223): 218–23. <https://doi.org/10.56248/jamane.v1i2.36>.
- Progo, Dinas Koperasi dan UMKM Kabupaten Kulon. “Kriteria Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah Menurut Uu No. 20 Tahun 2008 Tentang UMKM.” <https://koperasi.kulonprogokab.go.id/detil/113/kriteria-usaha-mikro-kecil-dan-menengah-menurut-uu-no-20-tahun-2008-tentang-umkm>.
- Purwana, Dedi, R Rahmi, and Shandy Aditya. 2017. “Pemanfaatan Digital Marketing Bagi Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah (UMKM) Di Kelurahan Malaka Sari, Duren Sawit.” *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Madani (JPMM)* 1(1): 1–17. <http://journal.unj.ac.id/unj/index.php/jpm/article/view/1781>
- Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*. Bandung: Alfabeta. https://www.researchgate.net/profile/Hery-Purnomo/publication/377469385_metode_penelitian_kuantitatif_kualitatif_dan_r_d/links/65a89006bf5b00662e196dde/metode-penelitian-kuantitatif-kualitatif-dan-r-d.pdf
- Sujarweni, V.Wiratna. 2019. *Akuntansi Biaya Teori & Penerapannya*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press. <https://repo.pelitabangsa.ac.id/xmlui/handle/123456789/949>