



[http://jurnal.usahid.ac.id/index.php/
accounting](http://jurnal.usahid.ac.id/index.php/accounting)

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* sebagai Penentu Harga Jual Produksi Ayam Geprek Mas Brek Karawang

Novia Listiani¹, Cecep Hermana²

Abstrak

Penelitian ini bertujuan menganalisis perbandingan biaya pokok produksi berdasarkan strategi *full costing* dan strategi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Ayam Geprek Mas Brek. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini ialah dengan mendokumentasikan serta wawancara pribadi dengan pemilik UMKM sebagai pihak yang memberikan informasi dan data yang peneliti butuhkan. Penelitian ini menunjukkan hasil perhitungan biaya pokok produksi menggunakan strategi *full costing* menghasilkan nilai yang lebih besar daripada strategi UMKM. Harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* senilai Rp1.389.861 dengan tingkat keuntungan yang diharapkan sebesar 50 persen diperoleh harga jual produk sebesar Rp28.000. Sementara itu, harga pokok produksi berdasarkan metode UMKM senilai Rp770.167 dengan tingkat keuntungan yang diharapkan sebesar 50 persen diperoleh harga jual produk senilai Rp15.000. Penentuan harga jual dengan metode *full costing* akan lebih mudah mendapatkan kesempatan bila ingin memiliki keuntungan yang lebih besar daripada menggunakan metode UMKM.

Kata kunci: Biaya, Strategi *Full costing*, Harga Pokok Produksi

Abstract

This study aims to analyze the comparison of the cost of production based on the full costing strategy and the Micro, Small, and Medium Enterprises (MSME) strategy of Ayam Geprek Mas Brek. The method of data collection applied in this research is by documenting and personal interviews with MSME owners as people who provide information and data that researchers need. This study shows that calculating the cost of production using the full costing strategy produces a greater value than using the MSME strategy. The cost of production based on the full costing method is IDR1,389,861 with the expected profit rate of 50 percent, the product selling price is IDR28,000. Meanwhile, the cost of production based on the MSME method is IDR770,167 with an expected profit rate of 50 percent, the selling price of the product is IDR15,000. By applying the selling price according to the full costing method, it will be easier to get an opportunity to have a bigger profit than using the MSME method.

Keywords: Cost, Full costing Strategy, Cost of Production

^{1,2} Fakultas Ekonomi
Universitas Singaperbangsa
Karawang
novialistiani85@gmail.com

PENDAHULUAN

Persaingan dalam dunia bisnis yang terjadi antara para pelaku usaha merupakan sesuatu yang wajar. Setiap produsen mencoba untuk menawarkan barang-barang mereka dengan daya tariknya tersendiri. Selain itu persaingan juga dilakukan dari segi harga atau biaya, dikarenakan hal yang utama adalah barang yang berkualitas baik namun dengan harga rendah tentu akan paling diminati oleh pembeli. Perusahaan juga harus membuat pengaturan yang mengarah pada terbentuknya efisiensi dan keefektifitasan proses. Pendekatan ini bisa melalui penentuan biaya produksi (Rahmawati, 2014). Sebelum produsen memutuskan biaya penjualan suatu barang, tentu harus terlebih dahulu menghitung biaya produksi. Hal ini mengingat bahwa penjualan tidak sepenuhnya diatur dengan memasukkan biaya produksi per item dalam tingkatan keuntungan yang ideal oleh produsen. Tanpa menentukan biaya produksi per unit, maka produsen akan menemukan kesulitan dalam menetapkan biaya penjualan produk yang ia hasilkan.

Biaya Pokok Produksi adalah pembiayaan yang seluruhnya dihabiskan ke dalam setiap unit barang yang dibuat oleh produsen. Witjaksono (2013) mendefinisikan harga pokok merupakan berbagai sumber aktiva, namun jika dalam tahun berjalan aktiva itu dipakai guna mempermudah mendapatkan pembayaran, maka aktiva seharusnya diubah menjadi pembiayaan yang dibebankan serta biaya pokok produksi mengacu pada biaya yang dihabiskan produk jadi dalam periode tertentu. Biaya adalah pengorbanan aset moneter yang diperkirakan dalam unit kas yang terpakai guna mencapai suatu tujuan. Pembiayaan ini belum dihentikan masa gunanya, dan dimasukan dalam golongan aktiva pada neraca (Bustami et al., 2013).

Sebagai aturan umum, biaya produksi dibagi menjadi tiga komponen, khususnya biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya lain-lain atau biaya overhead. Ketiga jenis pengeluaran tersebut harus diselesaikan dengan hati-hati pada saat pencatatan ataupun pengelompokannya. Dalam menentukan biaya pokok produksi, ada dua metode yang dapat diterapkan, yakni metode variabel costing dan metode *full costing*. Pada metode penetapan *full costing*, seluruh pembiayaan tetap maupun variabel diperhitungkan, salah satu tujuannya ialah menetapkan biaya pokok produksi guna menetapkan biaya penjualan barang atau produk tersebut. Adapun metode variabel costing ialah strategi dalam menetapkan biaya pokok produksi yang menghimpun biaya dengan memperhatikan sifat biaya, yang mencakup pembiayaan bahan baku, tenaga kerja langsung, serta overhead pabrik (L.M. Samryn, 2012).

Komara et al. (2016) menjelaskan pengaturan harga penjualan pada CV. Salwa Meubel dengan memperkirakan biaya pokok produksi guna menetapkan nilai jual tersebut. Hasil penelitiannya menunjukkan perbedaan antara hasil analisis peneliti dan Usaha Kecil dan Menengah (UKM). Demikian pula penelitian Fadli & Ramayanti (2020) mengenai biaya produksi pada UKM Percetakan Digital Prabu, yang memberikan hasil adanya perbedaan perhitungan yang dilakukan oleh UKM dengan peneliti. Selain itu terdapat juga perbedaan dalam memperhitungkan biaya pokok produksi berdasarkan strategi *full costing* yang menunjukkan hasil yang lebih tinggi daripada perkiraan dengan menghitung berdasarkan strategi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Dengan demikian penting untuk menghitung biaya pokok produksi dengan tepat. Dari data biaya produksi dapat ditentukan harga jual produk.

Ayam Geprek Mas Brek merupakan UMKM yang kegiatannya bergerak di bidang kuliner dengan produk unggulannya yaitu menu ayam olahan. Penelitian ini akan membahas perhitungan biaya pokok produksi ayam geprek yang dijual oleh UMKM Ayam Geprek Mas Brek. Sampai saat ini, dalam menghitung biaya pokok dan harga penjualannya, produsen belum menghitung semua komponen biaya yang terpakai secara lebih rinci sehingga akan menghasilkan informasi yang kurang tepat pada penentuan biaya pokok produksi dan biaya penjualannya. Untuk meminimalisir permasalahan yang terjadi, dalam menetapkan biaya pokok produksi dengan strategi *full costing* merupakan cara yang tepat. Strategi *full costing* ialah metode dalam menetapkan biaya pokok produksi yang dibebankan kepada semua biaya proses produksi. Biaya tersebut bersifat variabel maupun tetap terhadap produk.

Berdasarkan gambaran tersebut, maka yang menjadi permasalahan adalah membandingkan dan memperhitungkan harga pokok produksi serta harga jual produk Ayam Geprek Mas Brek Karawang setiap hari berdasarkan teknik UMKM dan teknik *full costing*. Tujuan penelitian ini ialah mengetahui perbandingan hasil perhitungan biaya pokok produksi dengan biaya penjualan pada produk Ayam Geprek Mas Brek Karawang berdasarkan metode UMKM dan metode *full costing*.

TINJAUAN PUSTAKA

Akuntansi. Gradi (2017) mendefinisikan akuntansi sebagai kemampuan fungsi yang sistematis dengan cara yang tepat, dapat diandalkan, dan originalitas dalam mencatat, mengkonfirmasi, menangani, menyimpulkan, memeriksa, menguraikan semua transaksi dan peristiwa serta sifat moneter yang terjadi pada operasional organisasi untuk dijadikan pertanggungjawaban terhadap kinerjanya. Akuntansi merupakan suatu keahlian guna mengumpulkan, membedakan, mencirikan, mencatat transaksi dan peristiwa yang berkaitan dengan keuangan, serta menyampaikan data atau laporan keuangan yang bisa dipergunakan setiap pihak yang berkepentingan (Sumarsan, 2017). Jadi akuntansi ialah tindakan mengidentifikasi, memastikan, menyusun, dan menghitung suatu peristiwa yang berhubungan dengan keuangan atau suatu aktivitas yang dapat menghasilkan informasi kuantitatif dan informasi subjektif, khususnya yang bersifat keuangan.

Akuntansi Biaya. Mulyadi (2016) mengemukakan akuntansi biaya merupakan cara paling umum guna mencatat, mengkarakterisasi, menyimpulkan dan menunjukkan biaya, aktivitas penjualan serta memproduksi suatu barang atau jasa, dengan metode yang telah ditetapkan sebelumnya serta menerapkannya pada barang yang berkaitan dalam penghitungan akuntansi, khususnya biaya pengeluaran. Akuntansi biaya digunakan sebagai pengendali berbagai biaya dalam suatu organisasi yang memperhitungkan data pembiayaan bagian manajemen pada proses pengambilan keputusan (Sujarweni, 2019). Data mencakup pembiayaan bahan baku, tenaga kerja langsung, overhead, serta harga jual pada barang yang dihasilkan. Dengan demikian akuntansi biaya ialah salah satu aktivitas dalam mencatat keuangan di mana terdapat gambaran dan garis besar terjadinya biaya produksi, penawaran barang atau administrasi menggunakan teknik tertentu dengan penjelasan yang lengkap.

Biaya. Dari perspektif yang luas, biaya merupakan suatu pengorbanan aset keuangan, diperhitungkan dalam satuan kas yang telah terpakai atau mungkin akan terpakai guna maksud atau tujuan tertentu (Bustami et al., 2013). Terdapat empat komponen mendasar dari pengertian biaya antara lain (Widilestariningtyas, 2012):

1. Biaya adalah pengorbanan aset keuangan.
2. Taksiran diukur dalam satuan kas atau uang.
3. Apa yang telah atau mungkin akan terjadi.
4. Pengorbanan dikarenakan tujuan atau alasan tertentu.

Biaya merupakan pengorbanan aset keuangan yang pengukurannya dalam satuan uang guna mendapatkan produk yang dimungkinkan dapat menguntungkan di masa kini serta masa depan. Pengorbanan aset keuangan dapat sebagai biaya otentik, historis, dan biaya masa depan. Sementara itu, arti sempit dari biaya sebagai pengorbanan aset keuangan guna mendapatkan akiva atau secara tak langsung dapat memberikan penghasilan, yang disebut biaya pokok.

Biaya produk ialah biaya pembuatan barang. Biaya ini karakternya erat dengan produk dan biaya pembuatan ini mencakup biaya material, biaya pekerja, dan biaya overhead pabrik (Daljono, 2005):

1. Biaya Bahan

Biaya bahan ialah komponen yang dipergunakan selama pembuatan produk jadi. Biaya bahan adalah ukuran rupiah yang terdapat dalam komponen yang dipakai guna siklus produksi, yang dibagi menjadi dua macam:

- a. Biaya Bahan Baku

Bahan baku ialah komponen yang dipakai guna memproduksi barang jadi dan dapat dikenali dalam produk yang sudah jadi. Misalnya, kayu dalam proses produksi kursi, kain untuk memproduksi pakaian, dan lain sebagainya

- b. Biaya Bahan Penolong

Untuk biaya bahan penolong ialah yang akan menjadi komponen yang dipakai guna menyelesaikan suatu barang, namun yang penggunaannya biasanya sedikit atau cukup rumit untuk dikenali dalam barang jadi. Misalnya, paku pada pembuatan meja, serta benang pada proses produksi pakaian.

2. Biaya Tenaga Kerja

Biaya Pekerja ialah kompensasi/upah pekerja di bagian produksi, yang dipisahkan menjadi dua macam:

- a. Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL)

Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL) ialah tarif upah untuk pekerja pada bagian mengolah komponen sehingga menjadi produk siap jual.

- b. Biaya Tenaga Kerja Tak Langsung (BTKTL)

Biaya pekerja ini ialah tingkat gaji bagi pekerja yang terlibat tidak secara langsung di setiap proses produksi. Misalnya, kompensasi mandor, serta kompensasi pekerja keamanan yang pada lokasi pembuatannya.

3. Biaya Overhead Pabrik (BOP)

Biaya overhead pabrik merupakan biaya yang dikeluarkan selama siklus produksi selain untuk biaya material serta biaya pekerja, yakni sebagai berikut:

- a. Biaya penggunaan persediaan lini produksi

- b. Biaya penggunaan pelumasan oli mesin

- c. Devaluasi biaya bagian produksi

- d. Biaya penggunaan listrik

- e. Biaya dukungan/pemeliharaan produksi

- f. Biaya jaminan/asuransi produksi

- g. Biaya pengawasan

Harga Pokok Produksi. Sunarto (2003) mendefinisikan harga pokok sebagai nilai pengorbanan guna mendapatkan jasa ataupun produk yang pengukurannya dengan satuan uang. Besaran biaya yang diperhitungkan dengan kekayaan yang berkurang atau uang yang berkembang. Harga pokok merupakan sekumpulan sumber aktiva, yang apabila selama tahun berjalan aktiva tersebut dipakai guna membantu pendapatan, maka aktiva sudah seharusnya diubah sebagai beban biaya. Sementara itu, biaya pokok produksi ialah sejumlah pembiayaan mutlak barang produksi yang diselesaikan dalam rentang waktu tertentu. (Witjaksono, 2013).

1. Perhitungan Biaya Bahan Baku

Biaya bahan mentah adalah bagian pembiayaan yang cukup kompleks dalam proses produksi siap jual. Pada organisasi manufaktur, komponen produk diproses menjadi barang jadi dengan dibebankan kepada biaya konversi. Komponen yang dipakai pada proses produksi dibedakan dan dijadikan sebagai material langsung dan material tak langsung (bahan pembantu).

Bahan baku langsung ialah komponen yang dipakai guna proses pembuatan produk yang dapat teridentifikasi oleh produk tersebut. Biaya material serta biaya pekerja ini adalah biaya pokok (utama) yang membebankan persediaan barang selama proses produksi. Bahan baku tak langsung ialah semua bahan yang bukan komponen utama produksi yang dibebankan kepada biaya overhead ketika bahan akan dipergunakan dalam produksi.

2. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja ialah pengeluaran yang akan dibebankan guna pemberian bayaran bagi para tenaga kerja pada suatu organisasi tertentu. Biaya pekerja ini merupakan pemberian kompensasi yang disebut upah, beda halnya dengan istilah gaji.

Gaji adalah pembayaran kepada buruh atau pekerja dalam jangka waktu tertentu seperti per minggu, per bulan atau tingkat upah yang berbeda. Upah ini dibebankan juga melalui pembukuan biaya tenaga kerja langsung, sementara pembayaran gaji dibebankan melalui pembukuan biaya overhead pabrik.

3. Perhitungan Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik ialah pembiayaan dalam pembuatan produk yang dikecualikan dari biaya material ataupun biaya bagi pekerja. Dengan asumsi organisasi juga mempunyai divisi lain selain dari bagian memproduksi barang, sehingga seluruh biaya yang dikeluarkan di bagian penunjang tersebut dimasukkan kedalam biaya overhead pabrik yang terkadang muncul dari biaya yang sudah dibebankan pada penggunaan bahan tambahan, biaya pekerja tidak langsung, pengawasan mesin, jaminan, pajak, serta fasilitas lain yang diperlukan.

4. Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Sujarweni (2019) menyatakan *full costing* adalah strategi yang berguna untuk menghitung serta menentukan biaya pokok produksi, yang dibebankan kepada produk yang dibuat yakni semua biaya produksi tetap maupun variabel. *Conventional costing* merupakan sebutan lain dari metode *full costing*.

Mulyadi (2016) mendefinisikan *full costing* sebagai teknik untuk menetapkan harga produksi dengan mempertimbangkan seluruh bagian dari proses produksi, meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik tetap dan variabel. Unsur-unsur biaya produksi dengan menggunakan metode *full costing* terdiri dari:

Biaya bahan baku	xxx	
Biaya tenaga kerja langsung	xxx	
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxx	
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	xxx	+
Biaya produksi	xxx	

Dalam menentukan biaya pokok produksi dengan penggunaan strategi *full costing* harus diperhitungkan biaya material, khususnya biaya bahan baku yang terpakai guna memproduksi barang, lalu biaya tenaga kerja yang dibebankan guna memberi upah/gaji karyawan dalam pembuatan produk serta yang terakhir ialah biaya *overhead*, yakni biaya khusus diluar dari biaya bahan baku dan tenaga kerja. Ada dua jenis biaya *overhead*, yaitu biaya tetap dan biaya variabel yang dapat berubah-ubah bergantung pada perubahan volume aktivitas yang sedang dikerjakan dalam produksi.

METODE PENELITIAN

Jenis dan Sumber Data. Pada riset penelitian, informasi yang dipergunakan adalah informasi kualitatif yang merupakan analisis terhadap produsen atau pelaku usaha. Mengenai sumber informasi pada riset ini menggunakan data primer, yakni dengan memperoleh klarifikasi dan data secara langsung dari UMKM Ayam Geprek Mas Brek mengenai riset yang sedang peneliti lakukan.

Teknik Pengumpulan Data. Prosedur yang diterapkan guna mengumpulkan informasi adalah dengan melakukan pertemuan langsung dan wawancara dengan pemilik atau pimpinan UMKM Ayam Geprek Mas Brek untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan peneliti mengenai biaya pokok produksi. Pendokumentasian dalam riset ini adalah dokumen dengan bentuk tulisan, misalnya dengan mencatat informasi mengenai biaya produksi, diawali dengan pencatatan biaya komponen atau bahan baku hingga kepada tahap penyelesaian produksi pada UMKM Ayam Geprek Mas Brek.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode UMKM Ayam Geprek Mas Brek. Dalam penelitian ini, bahan baku utama yang dipakai dan diperhitungkan adalah daging ayam utuh yang telah dipisahkan menjadi beberapa bagian untuk menghitung harga bahan baku. Pelaku UMKM hanya menghitung bahan baku utama saja. Biaya bahan baku untuk memproduksi 300 potong ayam bakar setiap hari sebesar Rp350.000. Berikut rincian biaya komponen utama berdasarkan perhitungan dengan strategi UMKM:

Tabel 1. Perhitungan Biaya Bahan Baku Berdasarkan Metode UMKM

Keterangan	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
Ayam	350.000	350.000
Total	350.000	350.000
Jumlah produksi per harinya (potong)		300
Total Bahan Baku per potong		1.166.67

Sumber: UMKM Ayam Geprek Mas Brek, 2022.

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing....

Novia Listiani & Cecep Hermana

Karyawan yang bekerja di UMKM Ayam Geprek Mas Brek berjumlah dua orang tenaga kerja. Pada sistem pembiayaannya, UMKM Ayam Geprek Mas Brek menetapkan upah/gaji sebesar Rp30.000 per hari dari hasil keuntungan yang didapat, sebagaimana disajikan pada tabel berikut ini:

Tabel 2. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung Berdasarkan Metode UMKM

No.	Keterangan	Jumlah Tenaga Kerja	Gaji (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Tenaga Kerja	2 orang	30.000	60.000
	Jumlah		30.000	60.000
	Jumlah Produksi Selama Sehari (potong)			300
	Biaya Tenaga Kerja per potong			200

Sumber: UMKM Ayam Geprek Mas Brek, 2022.

UMKM Ayam Geprek Mas Brek setiap hari memproduksi ayam geprek sebanyak 300 porsi. Terdapat biaya overhead variabel guna memperhitungkan biaya pokok produksi menggunakan strategi UMKM, yakni dengan memperhitungkan biaya listrik per bulan, gas, air galon, serta bahan penunjang lainnya dalam proses produksi, sementara itu biaya overhead tetap hanya memperhitungkan biaya sewa bangunan atau tempat saja.

Tabel 3. Biaya Overhead Pabrik Variabel dan Tetap Berdasarkan Metode UMKM

a. BOP VARIABEL				
No.	Keterangan	Kebutuhan	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Tahu, Tempe	1 Kg	30.000	30.000
2	Kopi	2 Renceng	22.500	22.500
3	Kertas nasi	1 Pack	21.000	21.000
4	Gas	1 Tabung (3 kg)	25.000	25.000
5	Air mineral galon	1 Galon	15.000	15.000
6	Air mineral gelas	1 Dus	15.000	15.000
7	Plastik	1 Pack	10.000	10.000
8	Karet	1 Pack	5.000	5.000
9	Biaya Listrik	1 Bulan	150.000	150.000
Total BOP Variabel			293.500	293.500
b. BOP TETAP				
No.	Keterangan	Kebutuhan	Harga (Rp)	Jumlah (Rp/hari)
1	Sewa Tempat	1 bulan	2.000.000	66.667
Total BOP Tetap			2.000.000	66.667

Sumber: UMKM Ayam Geprek Mas Brek, 2022.

Berdasarkan Tabel 3, dalam memproduksi ayam geprek dengan perhitungan strategi UMKM ada pembiayaan tenaga kerja langsung sejumlah dua orang dengan besaran biaya yang dibebankan Rp60.000 per hari, sedangkan total untuk biaya bahan baku yaitu sebesar Rp350.000, BOP variabel sebesar Rp293.500 dan BOP tetap sebesar Rp66.667.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing. Dalam penetapan biaya pokok menggunakan strategi *full costing*, maka biaya bahan baku, pembiayaan pekerja/karyawan, serta biaya overhead variabel dan tetap pada proses produksi secara terperinci harus dimasukkan dalam proses penghitungan. Biaya bahan baku menggunakan metode *full costing* memperhitungkan keseluruhan komponen atau bahan yang terpakai selama produksi, sedangkan biaya tenaga kerja langsung tetap diperhitungkan per hari sebesar Rp30.000,00, sebagaimana disajikan pada Tabel 4:

Tabel 4. Perhitungan Biaya Bahan Baku Berdasarkan Metode *Full Costing*

No.	Keterangan	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Ayam	350.000	350.000
2	Bumbu:		
	Cabai	14.000	14.000
	Tomat	14.000	14.000
	Bawang	5.000	5.000
	Garam	10.000	10.000
	Kencur	5.000	5.000
	Kunyit	10.000	10.000
	Lengkuas, Jahe	10.000	10.000
3	Minyak	12.000	12.000
4	Lalap:		
	Timun	15.000	15.000
	Kubis	10.000	10.000
	Total harga	455.000	455.000
	Jumlah produksi selama sehari (potong)		300
	Total Bahan Baku per potong		1.517

Sumber: Data diolah, 2022.

Tabel 5. Perhitungan tenaga kerja langsung berdasarkan metode *full costing*

No	Keterangan	Jumlah	Gaji per hari (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Karyawan	2 orang	30.000	60.000
	Total		30.000	60.000
	Jumlah produksi selama sehari (pcs)			300
	Biaya Tenaga Kerja per potong			200

Sumber: Data diolah, 2022.

Selama dilakukannya penelitian, ditemukan bahwa ternyata dalam proses produksi UMKM Ayam Geprek Mas Brek terdapat biaya lain-lain serta overhead variabel maupun tetap. Biaya-biaya ini tidak diperhitungkan ke dalam biaya proses produksi sebelumnya oleh pihak UMKM. Hal ini akan dijelaskan pada Tabel 6 berikut:

Tabel 6. Biaya Overhead Pabrik Variabel Berdasarkan Metode *full costing*

No.	Keterangan	Harga (Rp)	Harga per hari (Rp)
1	Biaya listrik dan air	150.000,00	5.000,00
2	BBM	50.000,00	50.000,00
3	Gofood	300.000,00	300.000,00
4	Bumbu ayam:		
	Bawang	3.000,00	3.000,00
	Kunyit	10.000,00	10.000,00
	Garam	5.000,00	5.000,00
	Lengkuas	5.000,00	5.000,00
	Kencur	5.000,00	5.000,00
	Jahe	5.000,00	5.000,00
5	bumbu sambal:		
	Cabai	14.000,00	14.000,00
	Bawang	2.000,00	2.000,00
	Garam	5.000,00	5.000,00
	Tomat	14.000,00	14.000,00
6	Lalap:		
	Mentimun	10.000,00	10.000,00
	Kubis	10.000,00	10.000,00
7	Minyak	12.000,00	12.000,00
8	Tahu, Tempe	30.000,00	30.000,00

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing....
Novia Listiani & Cecep Hermana

No.	Keterangan	Harga (Rp)	Harga per hari (Rp)
9	Beras	200.000,00	200.000,00
10	Kopi	22.500,00	22.500,00
11	Kertas nasi	21.000,00	21.000,00
12	Gas	25.000,00	25.000,00
13	Air gallon	15.000,00	15.000,00
14	Aqua gelas	15.000,00	15.000,00
15	Plastik	10.000,00	10.000,00
16	Karet	2.000,00	2.000,00
Total		950.500,00	805.500,00

Sumber: Data diolah, 2022.

Tabel 7. Biaya Overhead Pabrik Tetap Berdasarkan Metode Full Costing

Keterangan	Unit (pcs)	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)	Penyusutan (Rp)	
				Per bulan	Per hari
kompas gas	1	150.000,00	150.000,00	12.500,00	417,00
Wajan	1	35.000,00	35.000,00	2.917,00	97,00
Pisau	2	5.000,00	10.000,00	833,00	28,00
Talenan	1	5.000,00	5.000,00	417,00	14,00
Saringan	1	10.000,00	10.000,00	833,00	28,00
Lap	3	5.000,00	15.000,00	1.250,00	42,00
Piring	20	6.000,00	120.000,00	10.000,00	333,00
Gelas	20	4.000,00	80.000,00	6.667,00	222,00
Meja	2	350.000,00	700.000,00	58.333,00	1.944,00
cobek dan ulekan	1	100.000,00	100.000,00	8.333,00	278,00
lemari pendingin	1	1.500.000,00	1.500.000,00	25.000,00	4.167,00
kipas angin	2	35.000,00	70.000,00	.833,00	194,00
Spatula	1	60.000,00	60.000,00	5.000,00	167,00
Sendok	20	2.000,00	40.000,00	3.333,00	111,00
Garpu	20	2.000,00	40.000,00	3.333,00	111,00
Rak	1	300.000,00	300.000,00	25.000,00	833,00
rice cooker	1	300.000,00	300.000,00	25.000,00	833,00
Gallon	1	35.000,00	35.000,00	2.917,00	97,00
Etalase	1	1.000.000,00	1.000.000,00	83.333,00	2.778,00
sewa tempat	1	24.000.000,00	24.000.000,00	2.000.000,00	66.667,00
Total			28.570.000,00	2.380.833,00	79.361,00

Sumber: Data diolah, 2022.

Tabel 7 menjelaskan bahwa dalam memproduksi ayam geprek dengan perhitungan metode *Full Costing*, biaya tenaga kerja langsung yang berjumlah dua karyawan tetap diperhitungkan sebesar Rp60.000 per hari, sedangkan untuk biaya bahan baku diperoleh dengan memperhitungkan seluruh jumlah setiap komponen atau bahan baku yang terpakai selama produksi sebesar Rp455.000. BOP variabel per hari sebesar Rp805.500 dan BOP tetap per hari sebesar Rp79.361.

Perbandingan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Ayam Geprek Berdasarkan Metode UMKM dan Metode Full costing. Berdasarkan hasil perhitungan biaya pokok produksi melalui kedua metode yakni metode UMKM dan metode *full costing* ditemukan hasil yang berbeda. Hal ini tentu merupakan pengaruh dari perbedaan cara perhitungan menggunakan kedua metode tersebut serta dalam menetapkan biaya pokok produksi menggunakan strategi UMKM maupun *full costing*, Pihak UMKM Ayam Geprek Mas Brek memperhitungkan biaya material, biaya pekerja, serta biaya overhead. Untuk perbandingan pada biaya pokok produksi berdasarkan metode UMKM dan juga metode *full costing* dapat dilihat pada Tabel 8 berikut ini:

Tabel 8. Perbandingan Total Biaya Produksi Berdasarkan Metode UMKM dan Full Costing

Keterangan	Metode UMKM (Rp)	Metode <i>Full Costing</i> (Rp)
Biaya Bahan Baku	350.000	455.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	60.000	60.000
Biaya Overhead Pabrik Tetap	66.667	79.361
Biaya Overhead Pabrik Variabel	293.500	805.500
Total Biaya Produksi	770.167	1.389.861

Sumber: Data diolah, 2022.

Berdasarkan Tabel 8 dijelaskan bahwa total biaya produksi berdasarkan penggunaan strategi *full costing* memberikan hasil yang lebih tinggi yaitu Rp1.389.861. Sementara pada hasil perhitungan berdasarkan metode UMKM menunjukkan hasil yang lebih rendah yaitu Rp770.167. Dari hasil perhitungan, diketahui terdapat selisih yang cukup besar diantara kedua jenis metode yang digunakan. Selisih tersebut dikarenakan cara perhitungan yang berbeda diantara metode UMKM dengan metode *Full costing*.

Berdasarkan metode UMKM, pemilik Ayam Geprek Mas Brek hanya memasukkan biaya overhead utama saja dengan mengecualikan pengeluaran biaya lainnya pada proses penetapan biaya pokok produksi. Hal ini dikarenakan pihak UMKM belum mengerti dan mengetahui bahwa sebenarnya terdapat biaya-biaya lainnya yang berhubungan dalam proses pembuatan barang serta harus diperhitungkan dalam menentukan biaya pokok produksi. Dari kedua metode yang sudah diterapkan juga ditemukan adanya perbedaan dalam menghitung harga jual produk berdasarkan strategi UMKM dan strategi *full costing*, seperti disajikan pada tabel berikut:

Tabel 9. Perbandingan Harga Jual Produk Berdasarkan Metode UMKM dan Full costing

Keterangan	Metode UMKM (Jumlah)	Metode <i>Full costing</i> (Jumlah)
Biaya Produksi	Rp770.167	Rp1.389.861
Keuntungan yang Diharapkan	50%	50%
	Rp1.540.334	Rp2.779.722
Total penjualan Selama Sehari	Rp4.621.002	Rp8.339.166
Jumlah Produksi Sehari (potong)	300	300
Harga Jual per potong	Rp15.403	Rp 27.797

Sumber: Data diolah, 2021.

Berdasarkan tingkat keuntungan yang diharapkan sebesar 50 persen, maka dengan metode UMKM akan diperoleh harga jual produk sebesar Rp15.000, sedangkan berdasarkan Metode *full costing*, akan diperoleh harga jual produk sebesar Rp28.000. Dari hasil perbandingan harga jual antara metode *full costing* dan metode UMKM, maka diperoleh kesimpulan bahwa penggunaan metode *full costing* akan memberikan keuntungan yang lebih besar dibandingkan penggunaan metode UMKM. Selisih perhitungan antara kedua metode yang diterapkan adalah sebesar Rp13.000.

KESIMPULAN

Berdasarkan pembahasan sebelumnya, maka kesimpulan dalam penelitian ini ialah:

1. UMKM Ayam Geprek Mas Brek memperhitungkan biaya produksi dan biaya penjualan menggunakan teknik dasar yang sederhana. Pengeluaran yang dihitung UMKM mencakup Pembiayaan Bahan Baku, Tenaga Kerja Langsung, serta Overhead Pabrik, namun UMKM melakukan perhitungan biayanya tidak terperinci sehingga masih ada kekurangan pada perhitungan biaya-biaya lainnya.
2. Berdasarkan perhitungan harian biaya pokok produksi yang dibuat oleh UMKM guna memproduksi ayam geprek sebesar Rp770.167 lebih kecil dibandingkan biaya pokok produksi berdasarkan metode *full costing* dalam memproduksi ayam geprek yakni sebesar Rp1.389.861 yang mencakup semua biaya pada proses pembuatan produk, seperti biaya bahan baku, biaya pekerja, serta biaya overhead termasuk pada biaya pembantu, biaya sewa, biaya listrik, dan lain-lain.
3. Berdasarkan tingkat persentase keuntungan yang diharapkan sebesar 50 persen, maka metode UMKM menghasilkan estimasi harga jual Rp15.000 per potong ayam geprek, sementara itu metode *full costing* menghasilkan estimasi harga jual sebesar Rp28.000. Hal ini menimbulkan selisih antara dua jenis strategi sebesar Rp13.000, sehingga dapat diketahui bahwa harga jual berdasarkan metode *full costing* memiliki kemungkinan yang lebih besar untuk memperoleh keuntungan dibandingkan berdasarkan metode UMKM.

DAFTAR PUSTAKA

- Bustami, Bastian, & Nurlela. (2013). *Akuntansi Biaya Edisi 4*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Daljono (2005). *Akuntansi Biaya*. Edisi Dua. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Fadli, Lham N., & Ramayanti, R. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode *Full Costing* (Studi Kasus Pada Ukm Digital Printing Prabu). *Jurnal Akuntansi Kajian Ilmiah Akuntansi*, 7(2).
- Komara, Bintang, & Sudarma, A. (2016). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada CV. Salwa Meubel. *Jurnal Ilmiah Ilmu Ekonomi*, 5(9).
- L.M. Samryn. (2012). *Akuntansi Manajemen*. Edisi Revisi. Jakarta: Kencana Prenadamedia Group.
- Mulyadi. (2016). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: UPP - STIM YKPN.
- Rahmawati, F. S. (2014). Analisis Perhitungan Biaya Pesanan Dalam Menetapkan Harga Jual pada Perusahaan Las Palandan di Desa Palandan Kecamatan Baebunta Kabupaten Luwu Utara. *Jurnal Akuntansi*, 01(2).
- Sugiyono. (2010). *Statistik Untuk Penelitian*. Bandung: CV Alfabeta.
- Sujarweni, W. V. (2019). *Akuntansi Biaya Teori & Penerapannya*. Yogyakarta : Pustaka Baru Press.
- Sumarsan, T. (2017). *Akuntansi Dasar dan Aplikasi Dalam Bisnis Versi IFRS*. Jakarta : Indeks.
- Widilestariningtyas, O. (2012). *Akuntansi Biaya*. Edisi 1. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Witjaksono, A. (2016). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Graha Ilmu