

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN
METODE *FULL COSTING* UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL PADA
UMKM CIYAM SARI



TUGAS AKHIR

OLEH :

JELITA KETRINE SANJAYA

NIM 18030074

PROGRAM STUDI DIII AKUNTANSI
POLITEKNIK HARAPAN BERSAMA

2021

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir yang berjudul :

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN
METODE *FULL COSTING* UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL PADA
UMKM CIYAM SARI

Oleh Mahasiswa :

Nama : Jelita Ketrine Sanjaya

Nim : 18030074

Telah diperiksa dan dikoreksi dengan baik dan cermat. Karena itu pembimbing
menyetujui mahasiswa tersebut untuk menempuh ujian tugas akhir.

Tegal, 5 Juli 2021

Pembimbing I



Erni Unggul SU., SE, M.Si

NIPY. 10. 006. 028

Pembimbing II



Aryanto, SE, M.Ak, CAAT

NIPY. 11.011.098

LEMBAR PENGESAHAN

Tugas Akhir yang berjudul :

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN
METODE *FULL COSTING* UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL PADA
UMKM CIYAM SARI

Oleh :

Nama : Jelita Ketrine Sanjaya

NIM : 18030074

Program Studi : Akuntansi

Jenjang : Diploma III

Dinyatakan Lulus setelah dipertahankan didepan Tim Penguji Tugas Akhir
Program Studi D3 Akuntansi Politeknik Harapan Bersama Tegal.

Tegal, 12

Juli 2021

1. Erni Unggul Sedya Utami, SE, M.Si

Ketua Penguji



2. Bahri Kamal, SE,MM

Penguji I



3. Hikmatul Maulidah, S.Pd, M.Ak, CAAT

Penguji II



Mengetahui,

Ketua Program Studi,



Yeni Priatna Sari, SE, M.Si, Ak, CA

NIPY. 009.011.062

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan karya tulis dalam bentuk Tugas Akhir ini yang Berjudul “ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING* UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL PADA UMKM CIYAM SARI ” beserta isinya adalah benar-benar karya saya sendiri.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara yang tidak sesuai dengan cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan sebagaimana mestinya.

Demikian pernyataan ini untuk dapat dijadikan pedoman bagi yang berkepentingan, dan saya siap menanggung resiko/sanksi yang telah dijatuhkan kepada saya apabila dikemudian hari ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya tulis saya ini, atau adanya klaim terhadap keaslian karya tulis saya ini.

Tegal, 5 Juli 2021

Yang membuat pernyataan.



Jelita Ketrine Sanjaya

NIM 18030074

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai Mahasiswa Prodi Akuntansi Politeknik Harapan Bersama, yang bertandatangan dibawah ini, saya :

Nama : Jelita Ketrine Sanjaya

NIM : 18030074

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Prodi Akuntansi Politeknik Harapan Bersama Hak Bebas Royalti Non Ekklusif (*Non Exclusive Royalty Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Ciyam Sari.

Dengan Hak Bebas Royalti non eksklusif ini Prodi Akuntansi Politeknik Harapan Bersama berhak menyimpan, mengalih-mediakan/format-kan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (database), mendistribusikan, dan menampilkan/mempublikasikan karya ilmiah saya melalui internet atau media lain untuk kepentingan akademik tanpa perlu meminta ijin dari saya selama mencantumkan saya sebagai penulis/pencipta.

Demikian surat pernyataan ini dibuat sebenar-benarnya tanpa adanya paksaan apapun.

Tegal, 5 Juli 2021

Yang membuat pernyataan,



Jelita Ketrine Sanjaya

NIM 18030074

HALAMAN MOTTO

“Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya”

(QS. Al-Baqarah: 286)

“Karena sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan, sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan.”

(QS. Al-Insyirah: 5-6)

“Dan mohonlah pertolongan kepada Allah dengan sabar dan shalat”

(QS. Al-Baqarah: 45)

“Dan Dia bersama kamu di mana saja kamu berada. Dan Allah Maha Melihat apa yang kamu kerjakan.”

(QS. Al-Hadid: 4)

“Maka bersabarlah kamu. Sungguh, janji Allah itu benar.”

(QS. Ar-Rum: 60)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Tugas Akhir ini saya persembahkan untuk :

- ♥ Allah Subhanahu Wata'ala yang telah memberikanku kesempatan untuk tetap hidup, yang telah menuntun dan menopangku serta memberikan kekuatan bagiku disaat suka dan duka.
- ♥ Abah Jampang Sanjaya dan Ibu Warniasih yang telah mendukung, memotivasi, menasehati dan mendo'akanku tiada henti-hentinya. Terimakasih Abah dan Mama yang telah mengisi dunia dengan begitu banyak kebahagiaan sehingga seumur hidup tidak cukup untuk menikmati semuanya. Terimakasih atas semua cinta yang telah Abah dan Mama berikan.
- ♥ Adikku Anggieta Setiana Sanjaya, yang telah mendukung dan menyemangati.
- ♥ Diriku sendiri Jelita Ketrine Sanjaya, Terimakasih sudah mau berjuang melawan sisi buruk dalam diri ini dan mau mencoba lagi ketika menghadapi kegagalan. Semoga dalam perjalanan selanjutnya aku tetap diberikan kekuatan dan dirahmati oleh Allah SWT.
- ♥ A. Fahri, Terimakasih telah memberi semangat dan bantuan saat aku membutuhkannya.
- ♥ Sahabatku Rina Erlina yang mau direpotkan dan selalu memotivasi serta memberikan semangat dalam penyelesaian Tugas Akhir ini.

Thanks for always being
my rainbow after the storm.



KATA PENGANTAR

Segala puji kami panjatkan kehadirat Allah Subhanahu Wata'ala. Karena atas Berkat rahmat dan Kuasa-Nya sehingga penulis dapat diberikan kesehatan dan kemudahan dalam menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir dengan judul “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Untuk Menentukan Harga Jual Pada Umkm Ciyam Sari”

Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu persyaratan memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md) pada Jurusan D3 Akuntansi, Politeknik Harapan Bersama, Tegal.

Penulis mengakui bahwa dalam penyusunan laporan Tugas Akhir ini tidak dapat diselesaikan tanpa ada bantuan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis sampaikan rasa terimakasih pada :

1. Bapak Nizar Suhendra, S.E., M.P.P, selaku Direktur Politeknik Harapan Bersama
2. Ibu Yeni Priatna Sari, S.E., M.Si., ASEAN CPA, selaku Ketua Prodi D3 Akuntansi Politeknik Harapan Bersama
3. Ibu Erni Unggul SU., S.E., M.Si., selaku dosen pembimbing 1 yang telah bersedia meluangkan waktu dan membantu dalam penyusunan laporan Tugas Akhir.
4. Bapak Aryanto, S.E., M.Ak, CAAT, selaku dosen pembimbing 2 yang telah bersedia meluangkan waktu dan membantu dalam penyusunan laporan Tugas Akhir.
5. Bapak dan Ibu Dosen Prodi D3 Akuntansi yang telah memberikan ilmu dan pengalaman kepada penulis yang tentu akan bermanfaat dalam kehidupan penulis.
6. Ibu Indah Novita Sari yang telah memberi izin kepada penulis untuk melakukan observasi di UMKM Ciyam Sari dan memberikan banyak ilmu serta pengalaman.

7. Ayahanda Jampang Sanjaya dan Ibunda Warniasih yang selalu memberikan dukungan dan Doa yang tak henti-hentinya.
8. Anggieta Setiana Sanjaya selaku adik penulis yang selalu memberikan dukungan dan semangat.
9. Ahmad Fahri Agil Hanif yang selalu memberikan dukungan dalam penyusunan laporan Tugas Akhir.
10. Sahabat penulis Rina Erlina yang selama ini sangat baik serta selalu memberikan semangat kepada penulis dalam mengerjakan laporan ini.
11. Seluruh teman teman kelas 6C yang yang sama sama berjuang untuk mencapai kesuksesan.
12. Dan semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu penulis. Terimakasih.

Penulis menyadari berbagai keterbatasan yang dimiliki, masih banyak kekurangan yang terdapat dalam laporan ini. Untuk itu penulis harapan adanya kritik dan saran dari berbagai pihak demi perbaikan penulisan laporan kedepannya. Semoga laporan ini dapat memberikan informasi dan bermanfaat bagi pembaca untuk mengembangkan ilmu pengetahuan.

Tegal, 5 Juli 2021



Jelita Ketrine Sanjaya

NIM. 18030074

ABSTRAK

Jelita Ketrine Sanjaya. 2021. *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Ciyam Sari*. Program Studi : Diploma III Akuntansi, Politeknik Harapan Bersama. Pembimbing I: Erni Unggul SU., S.E., M.Si; Pembimbing II: Aryanto, S.E., M.Ak., CAAT.

UMKM Ciyam Sari merupakan usaha yang bergerak dibidang industri makanan yang memproduksi jajanan khas daerah cireng isi ayam. Dalam perhitungan harga pokok produksinya, UMKM Ciyam Sari masih menggunakan cara yang kurang tepat. Berdasarkan hal tersebut, muncul suatu permasalahan yaitu bagaimana metode penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) menggunakan metode *full costing* untuk menentukan harga jual pada UMKM Ciyam Sari. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* untuk menentukan harga jual pada UMKM Ciyam Sari. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, wawancara, studi pustaka, dan dokumentasi. Metode analisis data yang digunakan yaitu metode deskriptif kuantitatif. Hasil dari penelitian ini yaitu perhitungan harga pokok produksi dan harga jual menurut UMKM Ciyam Sari berbeda dengan perhitungan harga pokok produksi dan harga jual menurut metode *full costing*, terbukti dari perhitungan harga pokok produksi menurut UMKM Ciyam sari Rp 8.078 per mika, sedangkan menurut metode *full costing* sebesar Rp. 8.239 per mika. Sehingga terdapat perbedaan harga jual menurut UMKM Rp. 10.000 per mika dan menurut metode *full costing* Rp. 10.300 per mika.

Kata Kunci : Harga Pokok Produksi, Harga Jual, *Full Costing*

ABSTRACT

Sanjaya, Jelita Ketrine. 2021. *The Analysis of Production Cost Determination using Full Costing Method to Determine the Selling Price at UMKM Ciyam Sari. Study Program: Accounting Associate Degree, Politeknik Harapan Bersama. Advisor: Erni Unggul SU., S.E., M.Si; Co-Advisor: Aryanto, S.E., M.Ak., CAAT.*

UMKM Ciyam Sari is a business engaged in the food industry that produces traditional food cireng isi ayam. In calculating the cost of production, UMKM Ciyam Sari still used an inaccurate method. Based on it, a problem arises that is how the method of determining the cost of production (HPP) uses the full costing method to determine the selling price at UMKM Ciyam Sari. The purpose of this research was to determine the cost of production using a full costing method to determine the selling price at UMKM Ciyam Sari. The used data collection were observation, interviews, literature study, and documentation. The data was analyzed in a quantitatively descriptive method. The results of this research indicated that the calculating of the cost of production and selling price according to UMKM Ciyam Sari is different from the calculation of the cost of production and selling price according to the full costing method, is it evidence by the calculation of the cost of production and selling price according to UMKM Ciyam Sari Rp. 8.078 in one package, while according to the full costing method Rp. 8.239 in one package. So there is a difference in the selling price according to UMKM Rp. 10.000 in one package and according to the full costing method Rp. 10.300 in one package.

Key Words : *Cost of Production, Selling Price, Full Costing*

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
HALAMAN MOTTO	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
KATA PENGANTAR	viii
ABSTRAK	x
ABSTRACT	xi
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Perumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.5 Batasan Masalah	6
1.6 Kerangka Berpikir.....	6
1.7 Sistematika Penulisan	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
2.1 Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)	10
2.1.1 Definisi UMKM.....	10

2.1.2	Kriteria UMKM	11
2.2	Akuntansi Biaya.....	12
2.2.1	Pengertian Akuntansi Biaya.....	12
2.2.2	Peranan Akuntansi Biaya	13
2.3	Pengertian dan Klasifikasi Biaya.....	14
2.3.1	Pengertian Biaya	14
2.3.2	Klasifikasi Biaya	14
2.4	Pengertian Harga Pokok Produksi dan Metode Penentuan HPP	19
2.4.1	Harga Pokok Produksi	19
2.4.2	Metode Penentuan Harga Pokok Produksi.....	19
2.5	Harga Jual	20
2.6	Penelitian Terdahulu	22
BAB III METODE PENELITIAN.....		Error! Bookmark not defined.
3.1	Lokasi Penelitian.....	27
3.2	Waktu Penelitian.....	27
3.3	Jenis Data	27
3.4	Sumber Data.....	28
3.5	Teknik Pengumpulan Data.....	29
3.6	Metode Analisis Data.....	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		32
4.1	Gambaran Umum Perusahaan.....	32
4.2	Hasil Analisis Data	33
4.2.1	Deskripsi Data Harga Pokok Produksi.....	33
4.2.2	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi	35
4.3	Pembahasan.....	44

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	47
5.1 Kesimpulan	47
5.2 Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN.....	50

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1. Penelitian terdahulu.....	22
Tabel 4. 1 Biaya Bahan Baku.....	33
Tabel 4. 2 Biaya Overhead Pabrik	35
Tabel 4. 3 Perhitungan Biaya Bahan Baku Bulan April 2021	36
Tabel 4. 4 Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung Bulan April 2021.....	36
Tabel 4. 5 Perhitungan Biaya Overhead Pabrik Bulan April 2021	37
Tabel 4. 6 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut UMKM Ciyam Sari Selama Bulan April 2021	38
Tabel 4. 7 Perhitungan Biaya Bahan Baku Bulan April 2021	39
Tabel 4. 8 Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung Bulan April 2021.....	39
Tabel 4. 9 Perhitungan Biaya Overhead Pabrik Variabel Bulan April 2021	41
Tabel 4. 10 Penyusutan Peralatan	41
Tabel 4. 11 Perhitungan Biaya Overhead Pabrik Tetap Bulan April 2021	42
Tabel 4. 12 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode Full Costing Bulan April 2021	42
Tabel 4. 13 Perhitungan Harga Jual Menurut UMKM Ciyam Sari	43
Tabel 4. 14 Perhitungan Harga Jual Menurut Metode Full Costing	43
Tabel 4. 15 Perbandingan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Menurut UMKM Ciyam Sari dengan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Menurut Metode Full Costing	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Kerangka Berpikir.....	7
------------------------------------	---

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Di era modern ini, dunia usaha dan dunia industri sedang mengalami perkembangan pesat. Hal ini dibuktikan dengan adanya teknologi yang semakin canggih dan semakin banyaknya pengusaha baik mikro maupun makro yang bersaing menjual produk unggulan mereka. Pelaku usaha tersebut bisa dari perusahaan besar maupun perusahaan kecil. Usaha kecil disebut Usaha Kecil Menengah (UKM) atau sering disebut Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). Dengan tajamnya persaingan, para pelaku usaha dituntut mampu menghadapi persaingan yang ada. Tidak hanya perusahaan besar, usaha kecil juga ikut bersaing dan berlomba untuk menghasilkan laba yang optimal yang dapat memberikan manfaat saat ini maupun manfaat jangka panjang perusahaan. Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) merupakan salah satu usaha yang berperan penting dalam peningkatan perekonomian Indonesia, dimana pada saat ini banyak sekali bermunculan usaha-usaha baik usaha mikro, kecil maupun menengah di dalam masyarakat yang bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan sosial.

Setiap usaha memiliki tujuannya masing masing. Pada umumnya tujuan yang hendak dicapai adalah memaksimalkan laba, meminimalkan biaya produksi dan mempertahankan kelangsungan usahanya. Oleh karena itu dibutuhkan suatu pengolahan manajemen dan strategi yang baik untuk

mencapai tujuan tersebut. Perencanaan suatu usaha melibatkan banyak aspek, diantaranya sumber daya manusia, sumber dana dan sumber daya lainnya yang tentunya diperlukan dalam mendukung operasional suatu usaha. Perencanaan yang juga tidak dapat diabaikan adalah perencanaan keuangan dalam hal penentuan biaya pokok produksi.

Perusahaan yang bersekala besar maupun industri yang bersekala kecil harus memperhitungkan harga pokok produksi suatu barang yang dihasilkan untuk mengetahui berapa banyak biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi dan juga untuk mengetahui harga jual yang tepat. Jika harga pokok produksi yang ada telah diperhitungkan dan harga jual yang ditetapkan telah sesuai, maka laba yang akan diperoleh sesuai dengan yang diharapkan. Apabila hal tersebut telah diterapkan dengan tepat dalam suatu perusahaan dan sudah berjalan dengan baik, maka perusahaan tersebut bisa berkembang dengan baik.

Perkembangan makanan daerah kini semakin pesat dan semakin banyak ragam makanan yang muncul. Ragam makanan daerah yang ditawarkan seperti oncom, cilok, combro, siomay, klepon dan khususnya makanan tradisional cireng. Cireng (aci goreng) merupakan makanan ringan khas sunda yang dibuat dengan cara menggoreng campuran adonan berbahan utama tepung kanji atau tapioka. Makanan ini cukup populer dan dijual dengan bentuk dan variasi rasa.

Kegiatan produksi memerlukan pengorbanan sumber ekonomi berupa berbagai jenis biaya untuk menghasilkan produk yang akan dipasarkan.

Harga Pokok Produksi (HPP) dapat digunakan untuk menentukan harga jual yang akan diberikan kepada pelanggan sesuai dengan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Ketepatan penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) dipengaruhi oleh ketepatan dalam pengakumulasian dan perhitungan biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik. Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) merupakan hal yang perlu diperhatikan dalam penentuan harga jual produk. Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) yang tepat dan akurat merupakan hal yang perlu dilakukan oleh setiap perusahaan, karena tanpa adanya perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) yang tepat, perusahaan yang bersangkutan akan mengalami masalah dalam penentuan harga jual suatu produk.

Ciyam Sari merupakan usaha kecil dan menengah yang beralamat di Desa Lawatan RT 14 RW 03 Kec. Dukuhturi Kab. Tegal. Usaha ini menjual jenis makanan daerah cireng yang didalamnya terdapat isian ayam dan sayuran. Cireng yang sudah selesai proses produksi dikemas dalam wadah mika dan siap diantar kepada konsumen. Usaha Ciyam Sari merupakan usaha yang bergerak dibidang produksi dan penjualan.

UMKM Ciyam Sari dalam menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) dan menentukan harga jualnya masih menggunakan metode yang sederhana yang diperoleh dari pengalaman memproduksi cireng isi, sehingga seringkali dalam perhitungan Harga Pokok Produksinya (HPP) tidak tepat. Ketidaktepatan dalam perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) ini

diakibatkan oleh tidak rincinya biaya-biaya yang masuk ke dalam biaya produksi termasuk biaya *overhead*.

Tidak rincinya biaya-biaya untuk dialokasikan sebagai biaya produksi ke dalam suatu produk, termasuk biaya *overhead*, dapat mengakibatkan kesalahan dalam perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) yang berimplikasi pada kesalahan penetapan harga jual. Mengingat pentingnya memperhitungkan Harga Pokok Produksi (HPP) untuk kemajuan usaha dan untuk menentukan harga jual maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Ciyam Sari”**

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah “Bagaimana metode penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) menggunakan metode *full costing* untuk menentukan harga jual pada UMKM Ciyam Sari?”

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* untuk menentukan harga jual pada UMKM Ciyam Sari.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini yaitu :

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah ilmu dibidang akuntansi, menambah wawasan serta pengetahuan dalam mengembangkan ilmu pengetahuan, dan sebagai perbandingan antara pendidikan atau ilmu pengetahuan yang diperoleh di bangku kuliah dan keadaan yang sebenarnya.

2. Bagi Politeknik Harapan Bersama

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi bagi mahasiswa yang melakukan kajian terhadap penelitian tentang analisis penentuan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* untuk menentukan harga jual.

3. Bagi UMKM Ciyam Sari

Untuk mengetahui harga pokok produksi yang akan digunakan sebagai dasar penentuan harga pokok penjualan dengan memperhitungkan biaya biaya lain yang lebih terperinci. Sehingga dapat memberi manfaat bagi pemilik untuk mengambil keputusan dan langkah perusahaan kedepannya.

1.5 Batasan Masalah

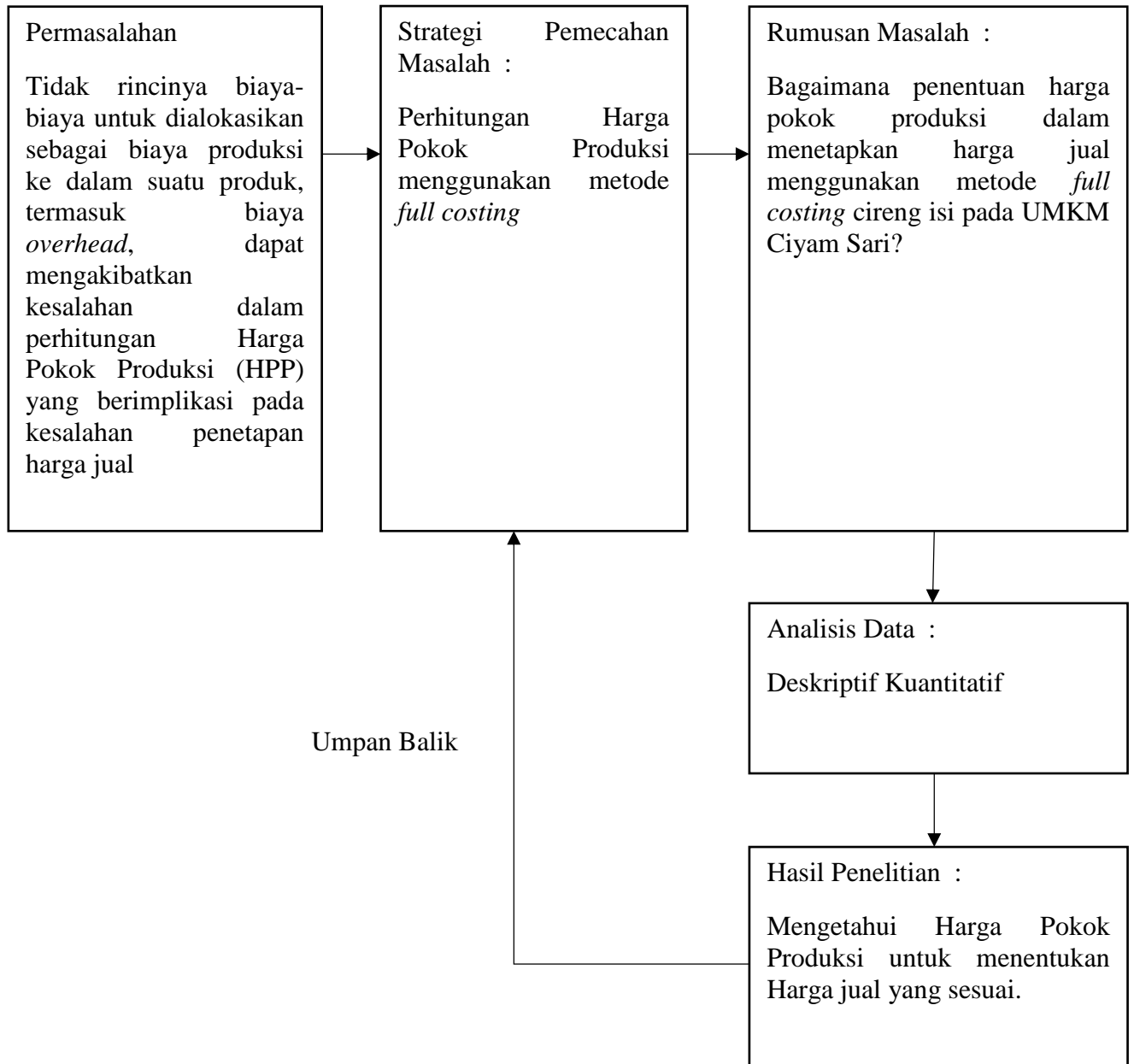
Agar permasalahan dalam penelitian ini lebih fokus dan terarah, maka dibatasi hanya pada :

1. Objek penelitian yaitu pada UMKM Ciyam Sari yang diobservasi selama bulan April 2021.
2. Pada penelitian ini, peneliti hanya membahas tentang penentuan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* untuk menentukan harga jual.

1.6 Kerangka Berpikir

Berdasarkan penelitian yang telah penulis teliti terdapat suatu permasalahan yaitu Tidak rincinya biaya-biaya untuk dialokasikan sebagai biaya produksi ke dalam suatu produk, termasuk biaya *overhead*, dapat mengakibatkan kesalahan dalam perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) yang berimplikasi pada kesalahan penetapan harga jual. Maka dalam penelitian ini penulis memperhitungkan semua biaya-biaya baik biaya produksi maupun non produksi yang dikeluarkan pengolah dalam satu bulan meliputi biaya bahan baku, biaya bahan penolong dan biaya *overhead* pabrik. Dari semua biaya tersebut akan dihitung dengan menggunakan metode *full costing* untuk mengetahui jumlah harga pokok produksi sebagai dasar untuk menentukan harga jual produk.

Berdasarkan penjelasan tersebut di atas, maka dapat dilakukan penyederhanaan menggunakan kerangka berpikir penelitian sebagai berikut:



Gambar 1. 1 Kerangka Berpikir

1.7 Sistematika Penulisan

Dalam penulisan tugas akhir ini, dibuat sistematika penulisan agar mudah untuk dipahami dan memberikan gambaran secara umum kepada pembaca mengenai tugas akhir ini. Sistematika penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Bagian awal

Bagian awal berisi halaman judul, halaman persetujuan, halaman pengesahan, halaman pernyataan keaslian Tugas Akhir (TA), halaman pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah untuk kepentingan akademis, halaman persembahan, halaman motto, kata pengantar, intisari/abstrak, daftar isi, daftar tabel, daftar gambar, dan lampiran. Bagian awal ini berguna untuk memberikan kemudahan kepada pembaca dalam mencari bagian-bagian penting secara cepat.

2. Bagian isi terdiri dari lima bab, yaitu :

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini berisi latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan masalah, kerangka berpikir dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab ini memuat teori-teori tentang pengertian UMKM, kriteria UMKM, pengertian akuntansi biaya, peranan akuntansi biaya, pengertian biaya, klasifikasi biaya, harga

pokok produksi, metode penentuan harga pokok produksi, dan harga jual.

BAB III METODE PENELITIAN

Pada bab ini berisi tentang lokasi penelitian, waktu penelitian, metode pengumpulan data, jenis dan sumber data penelitian, dan metode analisis data.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisikan laporan hasil penelitian dan pembahasan hasil penelitian.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan berisi tentang garis besar dari inti hasil penelitian, serta saran dari peneliti yang diharapkan dapat berguna bagi instansi atau perusahaan.

DAFTAR PUSTAKA

Daftar pustaka berisi tentang daftar buku, *literature* yang berkaitan dengan penelitian.

3. Bagian Akhir

LAMPIRAN

Lampiran berisi informasi tambahan yang mendukung kelengkapan laporan, antara lain Surat Keterangan Telah Melaksanakan Penelitian dari Tempat Penelitian, Kartu Konsultasi, Spesifikasi teknis serta data-data lain yang diperlukan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)

2.1.1 Definisi UMKM

Berikut ini merupakan definisi usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No.7 tahun 2021^[1] :

1. Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria usaha Mikro.
2. Usaha Kecil 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 dari Usaha Menengah atau Usaha Besar yang memenuhi kriteria Usaha Kecil.
3. 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 yang memenuhi kriteria Usaha Menengah.

2.1.2 Kriteria UMKM

Kriteria Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No.7 tahun 2021^[1] adalah sebagai berikut:

1. Kriteria Usaha Mikro

- a. Usaha Mikro memiliki modal usaha sampai dengan paling banyak Rp1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.
- b. Hasil penjualan tahunan paling banyak Rp2.000.000.000,00 (dua miliar rupiah).

2. Kriteria Usaha Kecil

- a. Usaha Kecil memiliki modal usaha lebih dari Rp1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah) sampai dengan paling banyak Rp5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.
- b. Memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp2.000.000.000,00 (dua miliar rupiah) sampai dengan paling banyak Rp15.000.000.000,00 (lima belas miliar rupiah).

3. Kriteria Usaha Menengah

- a. Usaha Menengah memiliki modal usaha lebih dari Rp5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah) sampai dengan

paling banyak Rp10.000.000.000,00 (sepuluh miliar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.

- b. Hasil penjualan tahunan lebih dari Rp15.000.000.000,00 (lima belas miliar rupiah) sampai dengan paling banyak Rp50.000.000.000,00 (lima puluh miliar rupiah).

2.2 Akuntansi Biaya

2.2.1 Pengertian Akuntansi Biaya

Menurut Mulyadi (2010:7-8)^[2] akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya. Menurut carter (2009:11)^[3] akuntansi biaya memperlengkapi manajemen dengan alat yang diperlukan untuk aktivitas perencanaan dan pengendalian, perbaikan kualitas dan efisiensi, serta pengambilan keputusan baik yang bersifat rutin maupun yang bersifat strategik. Menurut Bustami dan nurlela (2010:4-5)^[4] akuntansi biaya adalah bidang ilmu akuntansi yang mempelajari bagaimana cara mencatat, mengukur, dan pelaporan informasi biaya yang digunakan. Disamping itu akuntansi biaya juga membahar tentang penentuan harga pokok dari “ suatu produk “ yang diproduksi dan dijual kepada pemesan maupun untuk pasar, serta untuk persediaan produk yang akan dijual.

Berdasarkan beberapa definisi diatas dapat disimpulkan bahwa akuntansi biaya adalah proses mencatat, menggolongkan meringkas

dan menyajikan informasi biaya, mulai dari proses produksi barang sampai penjualan dengan cara tertentu serta menyajikan berbagai informasi biaya dalam bentuk laporan biaya.

2.2.2 Peranan Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya merupakan perangkat yang dibutuhkan manajemen untuk aktivitas perencanaan dan pengendalian, memperbaiki kualitas, meningkatkan efisiensi serta membuat keputusan; keputusan yang bersifat rutin maupun yang bersifat strategis. Berkaitan dengan hal tersebut, maka akuntansi biaya dapat membantu manajemen dalam menyelesaikan tugas-tugas seperti yang dikemukakan oleh Bustami dan Nurlela (2010:4-5) ^[4] sebagai berikut :

1. Penyusunan anggaran dan pelaksanaan anggaran operasi perusahaan.
2. Penetapan metode dan prosedur perhitungan biaya, pengendalian biaya, pembebanan biaya yang akurat serta perbaikan mutu yang berkesinambungan.
3. Penentuan nilai persediaan yang digunakan untuk kalkulasi biaya dan penetapan harga, evaluasi terhadap produk, evaluasi kinerja departemen atau divisi, pemeriksaan persediaan secara fisik.
4. Menghitung biaya dan laba perusahaan untuk satu periode akuntansi, tahunan, atau periode yang lebih singkat.
5. Memilih sistem dan prosedur dari alternatif yang terbaik, guna dapat menaikkan pendapatan maupun menurunkan biaya.

2.3 Pengertian dan Klasifikasi Biaya

2.3.1 Pengertian Biaya

Menurut Witjaksono (2006)^[5] biaya (*cost*) adalah suatu pengorbanan sumber daya untuk mencapai suatu tujuan. Menurut Supriono (2011)^[5] biaya (*expenses*) adalah harga perolehan yang dikorbankan atau digunakan dalam rangka memperoleh penghasilan (*revenue*) yang akan dipakai sebagai pengurang penghasilan. Mulyadi (2003)^[5] mengemukakan bahwa definisi biaya adalah kos sumber daya yang telah atau akan dikorbankan untuk mewujudkan tujuan tertentu. Horngren, Srikant, Foster (2006)^[5] mengemukakan biaya (*cost*) sebagai sumber daya yang dikorbankan atau dilepaskan untuk mencapai tujuan tertentu. Carter (1009:2)^[5] biaya adalah suatu nilai tukar, pengeluaran, pengorbanan yang dikeluarkan untuk menjamin memperoleh manfaat.

Defnisi diatas dapat disimpulkan bahwa biaya adalah harga perolehan dari suatu pengorbanan atas sumber-sumber ekonomi baik barang atau jasa untuk mendapat sesuatu yang merupakan tujuan yaitu pendapatan atau penghasilan baik dimasa kini atau masa mendatang

2.3.2 Klasifikasi Biaya

Dengan adanya akuntansi biaya dalam masalah klasifikasi biaya, yaitu proses mengelompokkan berbagai macam biaya kedalam kelompok tertentu menurut persamaan yang ada untuk memberikan informasi yang sesuai dengan kebutuhan manajemen. Ada beberapa

cara penggolongan atau klasifikasi biaya menurut Mulyadi (2012)^[6], yaitu :

1. Penggolongan Biaya Menurut Objek Pengeluaran

Nama objek pengeluaran merupakan dasar penggolongan biaya. Misalnya nama objek bahan bakar disebut “biaya bahan bakar“, penggolongan biaya menurut fungsi pokok dalam perusahaan, yaitu :

a. Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual.

Biaya produksi adalah jumlah dari tiga elemen biaya yaitu bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan *overhead* pabrik.

Pengertian dari ketiga elemen diatas adalah :

1. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku merupakan biaya semua bahan yang digunakan untuk menghasilkan produk jadi dan dapat dimasukkan ke dalam perhitungan harga pokok produk jadi.

Didalam memperoleh bahan baku, perusahaan tidak hanya mengeluarkan biaya sejumlah harga beli bahan baku saja, tetapi juga mengeluarkan seperti biaya pembelian bahan, pergudangan, dan biaya-biaya perolehan lain. Transaksi pembelian bahan baku melibatkan bagian produksi, gudang, pembelian dan penerimaan barang.

2. Biaya Tenaga Kerja langsung

Biaya tenaga kerja langsung merupakan upah/gaji karyawan yang secara fisik berhubungan langsung dengan proses pembuatan produk. Biaya ini juga langsung dapat diperhitungkan sebagai harga pokok produk. Contohnya adalah upah/gaji tukang jahit pada perusahaan garmen, tukang dalam pembuatan meja, dan lain;lain.

3. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya overhead pabrik adalah biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung yang dapat digolongkan menjadi enam bagian, yaitu biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja tidak langsung, penyusutan dan amortisasi aktiva tetap pabrik, reparasi dan perawatan aktiva tetap pabrik, biaya listrik dan air, biaya asuransi pabrik.

b. Biaya Komersial

Biaya Komersial dapat digolongkan kedalam :

1. Biaya pemasaran, yaitu biaya biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk. Contohnya biaya promosi, biaya iklan, biaya pengiriman, biaya contoh (*sample*) dll.
2. Biaya administrasi dan umum merupakan biaya-biaya untuk mengkoordinasikan kegiatan produksi dan pemasaran

produk. Contohnya biaya gaji karyawan bagian keuangan, personalia dan bagian hubungan masyarakat, dll.

2. Penggolongan Biaya Menurut Hubungan Biaya Dengan Sesuatu Yang Dibiayai

Sesuatu yang dibiayai dapat berupa produk atau departemen. Biaya dapat dikelompokkan menjadi dua golongan menurut hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai, yaitu :

a. Biaya Langsung (*Direct Cost*)

Biaya langsung adalah biaya yang terjadi. Biaya terjadi karena adanya sesuatu yang dibiayai, jika sesuatu yang dibiayai tersebut tidak ada, maka biaya langsung ini tidak akan terjadi. Oleh karena itu biaya langsung akan mudah diidentifikasi dengan sesuatu yang dibiayai.

b. Biaya Tidak Langsung (*Indirect Cost*)

Biaya yang terjadi tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai. Biaya tidak langsung dalam hubungannya dengan produk disebut dengan istilah biaya produksi tidak langsung atau biaya *overhead* pabrik. Biaya ini tidak mudah diidentifikasi dengan produk tertentu. Misalnya dalam hubungannya dengan departemen, biaya tidak langsung adalah biaya yang terjadi disuatu departemen, tetapi manfaatnya dinikmati oleh lebih dari satu departemen.

3. Penggolongan Biaya Menurut Perilakunya dalam Hubungannya dengan Perubahan Volume Aktivitas.

- a. Biaya Variabel (*Variabel Cost*) adalah biaya yang jumlah totalnya berubah secara proporsional dengan perubahan volume kegiatan atau aktivitas. Contohnya biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung.
- b. Biaya semi variabel didefinisikan sebagai biaya yang memperlihatkan baik dari karakteristik biaya tetap maupun biaya variabel. Biaya ini adalah biaya yang secara totalnya akan berubah sesuai dengan perubahan volume kegiatan, akan tetapi perubahannya tetap tidak proporsional. Semakin tinggi volume kegiatan semakin rendahnya biaya, tetapi perubahan yang terjadi tidak sebanding. Contohnya biaya listrik yang digunakan.
- c. Biaya *semifixed* adalah biaya yang tetap untuk tingkat volume kegiatan tertentu dan berubah dengan jumlah yang konstan pada volume produksi tertentu.
- d. Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang jumlahnya tetap konstan saat aktivitas bisnis meningkat atau menurun. Pada biaya tetap, biaya satuan akan berubah berbanding terbalik dengan perubahan volume kegiatan, jadi semakin tinggi volume kegiatan semakin rendah biaya satuan dan semakin rendah volume kegiatan semakin tinggi biaya satuan. Contohnya gaji direktur produksi.

2.4 Pengertian Harga Pokok Produksi dan Metode Penentuan HPP

2.4.1 Harga Pokok Produksi

Untuk sebuah perusahaan dagang, jasa, dan industri. Kalkulasi perhitungan harga pokok merupakan suatu hal yang sangat penting, oleh sebab itu harga pokok tersebut hendaknya disusun secara tepat dan rasional dalam arti kata bahwa biaya yang dibebankan sebagai harga pokok dapat menunjukkan hal yang wajar, atau dengan kata lain bahwa unsur-unsur harga pokok itu sendiri dapat dialokasikan sesuai dengan fungsi masing-masing. Sefinisi lain harga pokok adalah “ Harga pokok adalah cara memperhitungkan unsur unsur biaya kedalam harga pokok produksi”^[7].

2.4.2 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Metode penentuan harga pokok produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi. Dalam perhitungan unsur-unsur biaya kedalam harga pokok produksi terdapat dua pendekatan yaitu *full costing* dan *variable costing*.

Pada umumnya dalam menentukan harga pokok produksi dilakukan dengan memakai metode *full costing*. Namun juga ada pula dengan memperhitungkan hal-hal teknis seperti untuk tujuan pengambilan keputusan, maka yang dipakai adalah metode *variable costing*. Perbedaan pokok metode *full costing* dengan metode *variable costing* adalah terletak pada perlakuan biaya *overhead* pabrik. Pada metode *full costing*, semua biaya produksi baik yang sifatnya tetap

maupun yang bersifat *variable* dianggap bagian dari harga pokok produksi. Sedangkan pada metode *variable costing* biaya *overhead* pabrik diperlukan periode biaya dan tidak merupakan bagian dari harga barang dalam proses dan harga pokok barang yang diproduksi.^[7]

2.5 Harga Jual

Harga jual adalah sejumlah kompensasi (uang ataupun barang) yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah kombinasi barang atau jasa. Perusahaan selalu menetapkan harga produknya dengan harapan produk tersebut laku terjual dan memperoleh laba yang maksimal. Jadi menurut perusahaan penetapan harga jual adalah suatu keputusan atau strategi perusahaan dalam menarik minat konsumen dan mempertahankan loyalitas pelanggan. “Harga jual adalah jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa atau diserahkan.”^[7]

Dalam menetapkan harga pada sebuah produk perusahaan mengikuti prosedur enam langkah, yaitu :^[7]

1. Perusahaan dengan hati-hati menyusun tujuan-tujuan pemasarannya, misalnya mempertahankan hidup, meningkatkan laba saat itu, ingin memenangkan bagian pasar atau kualitas produk.
2. Perusahaan menentukan kurva permintaan yang memperlihatkan kemungkinan jumlah produk yang terjual per periode, pada tingkat harga alternative. Permintaan yang semakin tidak elastic, semakin tinggi pula harga yang dapat ditetapkan perusahaan.

3. Perusahaan memperkirakan bagaimana biaya akan bervariasi pada tingkat produksi yang berbeda beda.
4. Perusahaan mengamati harga harga pesaing sebagai dasar untuk menetapkan harga mereka sendiri.
5. Perusahaan memilih salah satu metode penerapan biaya.
6. Perusahaan memilih harga final, menyatakannya dalam cara psikologis yang efektif dan mengeceknya untuk meyakinkan bahwa harga tersebut sesuai dengan kebijakan penetapan harga perusahaan serta sesuai pula dengan para penyalur grosir, wiraniaga perusahaan, pesaing, pemasok, dan pemerintah.

2.6 Penelitian Terdahulu

Tabel 2. 1. Penelitian terdahulu

No	Nama	Metode Penelitian	Hasil
1	Gilbert Thenu, Hendrik Manossoh dan Treesje Runtu (2021) “Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual Pada Usaha Kerupuk Rambak Ayu”	Deskriptif Kualitatif	Hasil perhitungan dari metode perusahaan adalah Rp 11.678 dengan harga jual Rp15.181. Sedangkan hasil metode full costing adalah Rp 12.297 dan harga jual Rp16.245. Dari hasil perhitungan harga pokok produksi antara metode perusahaan dengan metode full costing mempunyai hasil yang berbeda. Adapun selisih perhitungan harga pokok produksi antara kedua metode tersebut adalah Rp819 per bungkus. Perbedaan nilai yang dihasilkan disebabkan oleh metode yang digunakan oleh perusahaan tidak membebaskan biaya overhead pabrik secara tepat, melainkan hanya menggolongkan beberapa biaya overhead saja. Sedangkan perhitungan dengan metode full costing lebih tinggi karena metode full costing memasukkan seluruh unsur biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi sehingga perusahaan bisa lebih kompetitif dalam menentukan harga jual

			produknya.
2	Sintia Anggreani dan I Gede Sudi Adnyana (2020) “Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada Ukm Tahu An Anugrah”	Deskriptif Kualitatif	UKM Tahu AN Anugrah merupakan usaha yang bergerak dibidang manufaktur yang melakukan produksi dan memasarkan Tahu setiap hari. Dalam satu hari, UKM Tahu AN Anugrah dapat memproduksi Tahu dengan menghabiskan bahan baku sebanyak delapan kwintal (800 kilogram) kacang kedelai yang dapat menghasilkan 22.400 buah Tahu, artinya dalam satu bulan ada 672.000 buah Tahu yang dihasilkan dari 240 kwintal (24.000 kilogram) kacang kedelai. Dalam satu bulan, UKM Tahu AN Anugrah hanya memproduksi Tahu Kuning sebanyak 30% dari total seluruh Tahu yang dihasilkan, artinya 70% Tahu yang dihasilkan dari delapan kwintal (800 kilogram) kacang kedelai digunakan untuk membuat Tahu Putih.
3	Sri Hartatik (2019)” Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full	Deskriptif Kualitatif dan Deskriptif Kuantitatif	Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis harga pokok produksi sebagai dasar penetapan harga jual pada UD. Mutia Meubel dengan menggunakan metode full costing. UD. Mutia Meubel

	<p>Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada UD. Mutia Meubel”</p>	<p>memperhitungkan harga pokok lemari selama sebulan, perusahaan selama ini hanya membebankan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan belum membebankan biaya listrik, biaya telepon dan biaya depresiasi sebagai biaya overhead pabrik. Sedangkan pada prinsip akuntansi biaya untuk menghitung harga pokok produk menggunakan metode harga pokok pesanan; Terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produksi antara UD. Mutia Meubel dengan penulis yang menggunakan metode full costing, yaitu harga pokok produksi lemari pakaian 2 pintu menurut perusahaan sebesar Rp 4.075.000,- dan Rp 3.470.000,- untuk produk rak buku. Sedangkan harga pokok produksi lemari pakaian 2 pintu menurut penulis sebesar Rp 4.226.310,- dan Rp 3.338.280,- untuk produk rak buku. Selisih harga pokok ini disebabkan adanya perbedaan perhitungan biaya overhead pabrik, seperti biaya listrik, biaya telepon dan biaya depresiasi mesin dan kendaraan. Dalam menghitung biaya overhead pabrik, perusahaan</p>
--	--	---

			<p>hanya memasukkan biaya bahan penolong; Terdapat selisih harga jual antara perhitungan UD. Mutia Meubel dengan penulis yang menggunakan metode full costing, yaitu sebesar Rp 151.310,- untuk produk lemari pakaian 2 pintu dan Rp 131.720,- untuk produk rak buku.</p>
4	<p>Andre Henri Slat (2013) “Analisis Harga Pokok Produk Dengan Metode Full Costing Dan Penentuan Harga Jual”</p>	<p>Deskriptif Kualitatif dan Deskriptif Kuantitatif</p>	<p>Dari hasil pengamatan dan penelitian yang dilakukan terhadap metode penentuan harga pokok produk yang dilakukan perusahaan, penulis menemukan ada beberapa biaya produksi yang tidak dibebankan perusahaan dalam kalkulasi harga pokok produksi yaitu ; biaya penyusutan gedung pabrik sebesar Rp. 6.570.000, biaya penyusutan mesin & peralatan, sebesar Rp 12.671.000 dan biaya asuransi sebesar Rp 8.600.000 biaya-biaya ini seharusnya menjadi komponen biaya overhead pabrik untuk menentukan harga pokok produksi yang oleh perusahaan dimasukkan dalam biaya administrasi & umum hal ini menyebabkan biaya overhead menurun dan harga pokok produksi menjadi lebih rendah dari yang sebenarnya.</p>

5	Helmina Batubara (2013) “Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Pada Pembuatan Etalase Kaca Dan Alumunium Di UD. Istana Alumunium Manado”	Deskriptif Kualitatif dan Deskriptif Kuantitatif	Hasil penelitian yang dilakukan terhadap metode penentuan harga pokok produksi dengan metode perusahaan, penulis menemukan memasukkan semua biaya ke dalam biaya produksi yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik dan biaya administrasi & umum seperti biaya perlengkapan kantor dan biaya transportasi, total harga pokok produksi perusahaan Rp. 55.738.625. Hal ini menyebabkan penentuan harga pokok produksi jadi lebih tinggi dan berdampak terhadap penentuan harga jual.
---	---	--	--

Sumber : Penelitian Terdahulu, 2021

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian ini bertempat pada UMKM Ciyam Sari yang beralamat di Desa Lawatan RT 14 RW 03 Kec. Dukuhturi Kab. Tegal.

3.2 Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan selama tiga bulan, terhitung dari tanggal 1 April sampai dengan 30 Juni 2021.

3.3 Jenis Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian adalah sebagai berikut :

1. Data Kualitatif

Data kualitatif menurut Suliyanto (2005:134)^[8] yaitu data dalam bentuk kata-kata bukan angka. Data ini biasanya menjelaskan karakteristik atau sifat. Dalam penelitian data kualitatif dimana proses penelitian tersebut memperhatikan konteks studi dengan menitikberatkan pada pemahaman, pemikiran dan persepsi peneliti. Data kualitatif dalam penelitian ini berupa hasil wawancara dengan pemilik UMKM Ciyam Sari terkait biaya produksi, proses produksi dan harga pokok produksi.

2. Data Kuantitatif

Data kuantitatif menurut Suliyanto (2005:135) ^[8] yaitu data yang dinyatakan dalam bentuk angka dan merupakan hasil dari perhitungan

dan pengukuran. Data kuantitatif yang digunakan dalam penelitian ini seperti

a. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku diakumulasikan dan diperhitungkan dengan menghitung jumlah pemakaian bahan baku yang digunakan untuk memproduksi dengan harga bahan baku yang bersangkutan. Bahan baku yang digunakan dalam usaha ini seperti ayam, tepung tapioka, gula pasir, garam, penyedap rasa, bumbu penyedap, bawang merah, bawang putih, cabai rawit, daun bawang, minyak sayur.

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja diakumulasikan dan diperhitungkan dengan menghitung jumlah tenaga kerja pada bagian produksi. Dalam usaha ini tenaga kerja yang digunakan yaitu 2 orang yaitu pemilik usaha dengan suaminya.

c. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik juga merupakan biaya yang harus diperhitungkan. Biaya *overhead* pabrik dalam usaha ini seperti biaya transportasi, biaya listrik, biaya tabung gas dan biaya lainnya.

3.4 Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Data Primer

Data Primer menurut Suliyanto (2005:131) ^[8] adalah data yang dikumpulkan sendiri oleh peneliti langsung dari sumber pertama. Data primer yang digunakan dalam penelitian ini seperti observasi, wawancara dan dokumentasi.

2. Data Sekunder

Data sekunder menurut Suliyanto (2005:132) ^[8] adalah data yang diterbitkan atau digunakan oleh organisasi yang bukan pengolahnya. Data sekunder yang digunakan dalam penelitian ini seperti nota belanja, catatan dan lain sebagainya.

3.5 Teknik Pengumpulan Data

Untuk mendapatkan data-data atau keterangan yang diperlukan dalam penelitian ini, maka metode penelitian yang digunakan penulis ialah sebagai berikut :

1. Observasi

Observasi menurut Sugiyono (2014: 145) ^[9] yaitu teknik pengumpulan data yang berkaitan dengan perilaku manusia, proses kerja, gejala-gejala alam dan bila responden yang diamati tidak terlalu besar. Observasi dalam penelitian ini dilakukan secara langsung pada instansi dengan mengumpulkan data yang berkaitan dengan penyusunan tugas akhir ini.

2. Wawancara

Wawancara menurut Suliyanto (2004 : 137)^[8] yaitu teknik pengambilan data dimana peneliti langsung berdialog dengan responden

untuk menggali informasi dari responden. Dalam penelitian ini peneliti melakukan tanya jawab secara langsung dengan pihak yang terkait dalam penyusunan penelitian tugas akhir ini.

3. Studi Pustaka

Studi Pustaka menurut Sugiyono (2012:291)^[9] merupakan kajian teoritis dan referensi lain yang berkaitan dengan nilai, budaya dan norma yang berkembang pada situasi sosial yang diteliti. Studi kepustakaan sangat penting dalam melakukan penelitian, hal ini dikarenakan penelitian tidak akan lepas dari literature-literatur ilmiah.

4 Dokumentasi

Penelitian dengan menggunakan pendekatan kualitatif membutuhkan jenis data primer dan skunder. Dalam hal ini dokumentasi termasuk kedalam jenis data sekunder, yakni berupa dokumen dokumen yang diperlukan untuk menunjang data penelitian.

Dalam penelitian ini data yang diperlukan sehubungan dengan tehnik dokumentasi adalah gambaran umum perusahaan, catatan dan dukumen lain yang relevan dengan penelitian.

3.6 Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah Metode Deskriptif Kuantitatif, yaitu Suatu analisis data dengan merekomendasikan penyusunan harga produksi yang seharusnya dimana metode dinyatakan dengan angka-angka. Metode deskripsi kuantitatif yang diperlukan dalam penulisan metode ini adalah metode *full costing* yang

merupakan metode perhitungan harga pokok produksi yang melibatkan semua biaya baik biaya tetap maupun biaya variabel.

Menurut Magfirah dan Fazli (2016)^[10] adapun langkah yang harus dilakukan dalam rencana penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Melakukan identifikasi terhadap biaya-biaya produksi
2. Melakukan pengidentifikasian terhadap biaya-biaya produksi dengan metode perhitungan
3. Menerapkan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* untuk menetapkan harga jual
4. Menyimpulkan bagaimana hasil perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dan penentuan harga jual yang didasarkan pada perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Perusahaan

UMKM Ciyam Sari adalah usaha milik Ibu Indah dan suaminya. UMKM Ciyam Sari berdiri pada bulan Maret 2020. Nama Ciyam Sari diambil dari kata “Ciyam” yang merupakan kependekan dari Cireng Isi Ayam dan “Sari” yang merupakan nama belakang dari Ibu Indah yaitu Indah Novita Sari. Pada awalnya Ibu Indah merupakan konsumen bukan penjual, dia sering membeli cireng isi ayam di *Marketplace Facebook*. Namun, menurutnya cireng isi yang ia beli kurang sesuai dengan selernya dan tidak sama dengan *posting-an* penjual di *Facebook*. Karena pada saat itu jajanan cireng isi sedang naik dipasaran Ibu Indah iseng membuat cireng isi ayam tersebut sendiri. Ada beberapa tetangga yang datang dan menyicipi cireng isi ayam Ibu Indah dan memberikan respon positif. Akhirnya, Ibu Indah mencoba untuk *posting* cireng isi buatannya di *Whatsapp*. Orderan Pertama langsung masuk 200 biji. Dari situlah akhirnya Ibu Indah memulai usahanya dan masih berlanjut hingga sekarang.

4.2 Hasil Analisis Data

4.2.1 Deskripsi Data Harga Pokok Produksi

Penentuan harga pokok produksi dilakukan dengan mengumpulkan seluruh biaya produksi. Biaya produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Biaya biaya produksi yang dimaksud sebagai berikut :

1. Biaya Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan dalam usaha “Ciyam Sari” adalah Ayam, tepung tapioka, bawang merah, bawang putih, Cabai rawit, daun bawang, micin, gula, garam, bumbu penyedap dan minyak sayur. Bulan April 2021 (15 kali produksi) rata-rata UMKM Ciyam Sari mampu menghasilkan 20 mika cireng isi ayam setiap harinya. Untuk menghasilkan 20 mika cireng isi ayam bahan baku yang digunakan dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 4. 1 Biaya Bahan Baku

Elemen Biaya	Harga (Rp)	Kebutuhan/ 20 Mika	Total (Rp)
Ayam	23.000/kg	2kg	46.000
Tepung tapioka	7.500/kg	2kg	15.000
Gula pasir	12.000/kg	0,25kg	3.000
Garam	250/butir	1butir	250
Penyedap rasa	5.000/sachet	1 sachet	5.000
Bumbu penyedap	500/sachet	2 sachet	1.000
Bawang merah	14.000/kg	0,2kg	2.800
Bawang putih	28.000/kg	0,2kg	5.600
Cabai rawit	30.000/kg	0,5kg	15.000
Daun bawang	10.000/kg	0,25kg	2.500
Minyak sayur	12.500/kg		2.778
Total			98.928

Sumber : Data diolah, 2021

Perhitungan biaya Minyak Sayur :

Minyak sayur

= $\frac{\text{Harga Minyak Sayur} \times \text{Kebutuhan Minyak Sayur 1 bulan}}{\text{Jumlah Produksi 1 bulan (Mika)}}$

= $\frac{\text{Rp. 12.500} \times 2\text{kg}}{180}$

= $\frac{\text{Rp. 25.000}}{180}$

= Rp. 139/Mika

Jadi, biaya minyak sayur untuk 1 kali produksi dengan jumlah produksi 20 mika adalah Rp. 2.778

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja langsung yang terdapat pada UMKM ciam sari berjumlah 2 orang yaitu Ibu Indah dan suaminya. Meskipun dalam usaha ini tenaga kerja yang digunakan adalah pemilik usaha sendiri, pemilik usaha tetap memperhitungkan biaya tenaga kerja yang dikeluarkan. Biaya tenaga kerja yang dikeluarkan dalam satu kali produksi yaitu Rp. 25.000.

3. Biaya *Overhead* Pabrik

Selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, biaya lain yang harus diperhitungkan yaitu biaya *overhead* pabrik. Biaya *overhead* pabrik yang harus diperhitungkan dalam memproduksi cireng isi ayam adalah sebagai berikut :

Tabel 4. 2 Biaya *Overhead* Pabrik

Elemen Biaya	Harga (Rp)	Kebutuhan /20 mika	Taksiran Masa Kegunaan
Gas	20.000/tabung	6.667	
Saus	125/pcs	2.500	
kemasan	220/pcs	4.400	
Total		13.567	
Penyusutan			
Kompur	600.000		2 tahun
Wajan	90.000		2 tahun

Sumber : Data diolah, 2021

Perhitungan biaya Gas :

$$\begin{aligned}
 \text{Biaya Gas} &= \frac{\text{Harga Gas} \times \text{Kebutuhan Gas selama 1 bulan}}{\text{Jumlah Produksi 1 bulan (Mika)}} \\
 &= \frac{\text{Rp. } 20.000 \times 3 \text{ tabung}}{180} \\
 &= \frac{\text{Rp. } 60.000}{180} \\
 &= \text{Rp. } 333,33/\text{Mika}
 \end{aligned}$$

Jadi, biaya gas untuk 1 kali produksi dengan jumlah produksi 20 mika adalah Rp. 6.667.

4.2.2 Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi

2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut UMKM Ciyam

Sari

Berikut perhitungan Harga Pokok Produksi menurut UMKM Ciyam Sari selama bulan April (14 kali produksi) :

a. Biaya Bahan Baku

Jumlah biaya bahan baku untuk 180 mika cireng isi ayam atau 1.800 biji cireng isi ayam. Data biaya bahan baku dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 4. 3 Perhitungan Biaya Bahan Baku Bulan April 2021

Keterangan	Kebutuhan (1)	Harga(Rp) (2)	Jumlah Biaya(Rp) (3) = (1)*(2)
Ayam	22 kg	23.000/kg	506.000
Tepung tapioka	18 kg	7.500/kg	135.000
Gula pasir	2,25 kg	12.000/kg	27.000
Garam	1 pack	2.000/pack	2.000
Micin	9 sct	5.000/sct	45.000
Bumbu penyedap	18 sct	500/sct	9.000
Bawang merah	1,8 kg	14.000/kg	25.200
Bawang putih	1,8 kg	28.000/kg	50.400
Cabai rawit	4,5 kg	30.000/kg	135.000
Daun bawang	2,25 kg	10.000/kg	22.500
Minyak sayur	2 kg	12.500/kg	25.000
Total			982.100
BBB/Mika			5.456

Sumber : Data diolah, 2021

b. Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan oleh UMKM Ciyam Sari selama 14 hari produksi dengan menghasilkan 1.800 biji atau 180 mika cireng isi ayam yaitu dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 4. 4 Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung Bulan April 2021

Keterangan	Gaji/bulan (Rp) (1)	Jumlah cireng (Mika) (2)	Gaji/Mika (Rp) (1)/(2)
Pemilik Usaha	350.000	180	1.944
Jumlah BTKL	350.000		1.944

Sumber : Data diolah, 2021

c. Biaya *Overhead* Pabrik (BOP)

a) Biaya Bahan Penolong

Selain bahan baku, pemilik usaha juga perlu mempertimbangkan biaya bahan penolong seperti :

1) Gas

Untuk memproduksi Cireng isi ayam memerlukan proses penggorengan. Rata-rata 1 bulan proses produksi menghabiskan sekitar 3 tabung gas. Biaya yang dikeluarkan yaitu Rp. 60.000 (3 @ Rp. 20.000).

2) Saus

Untuk memproduksi 180 mika cireng isi ayam memerlukan 180 saus. 1 pcs saus dibeli dengan harga Rp. 125 (Rp.3000/bungkus : 24 pcs). Jadi, harga 180 pcs saus Rp. 22.500 (Rp. 125/pcs*180 pcs)

3) Mika

Untuk memproduksi 180 mika cireng isis ayam memerlukan 180 pcs kemasan mika. 1 pcs mika dibeli dengan harga Rp. 220 (Rp. 22.000:100pcs). Jadi, harga 180 pcs kemasan mika Rp. 39.600 (Rp. 220*180 pcs).

Tabel 4. 5 Perhitungan Biaya *Overhead* Pabrik Bulan April 2021

Keterangan	Kebutuhan	Harga Perolehan /satuan	Jumlah Biaya (Rp)	Unit Dihasilkan (Mika)	Biaya/ Mika (Rp)
	(1)	(2)	(3) = (1)*(2)	(4)	(5) = (3)/(4)
Gas	3pcs	Rp. 20.000	Rp. 60.000	180	Rp.333
Saus	180pcs	Rp. 125	Rp. 22.500	180	Rp.125

Mika	180pcs	Rp. 220	Rp. 39.600	180	Rp. 220
Biaya OP			Rp. 122.100		Rp. 678

Sumber : Data diolah, 2021

Taksiran biaya produksi menurut UMKM Ciyam Sari dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 4. 6 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut UMKM Ciyam Sari Selama Bulan April 2021

Elemen Biaya	Jumlah biaya (Rp)	Unit Diproduksi (Mika)	Biaya/Mika (Rp)
	(1)	(2)	(3)=(1):(2)
Biaya Bahan Baku	982.100	180	5.456
Biaya Tenaga Kerja	350.000	180	1.944
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	122.100	180	678
Total	1.454.200		8.078

Sumber : Data diolah, 2021

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa perhitungan harga pokok produksi cireng isi ayam menurut UMKM Ciyam Sari adalah Rp. 8.078 yang diperoleh dari total biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik dibagi jumlah produksi 180 mika cireng isi ayam.

2. Perhitungan Harga Pokok Produksi menurut metode *Full Costing*

Metode *full costing* adalah metode perhitungan harga pokok yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi kedalam harga pokok produksi antara lain biaya bahan baku seperti ayam, tepung tapioka, bawang merah, bawang putih, Cabai rawit, daun bawang, micin, gula, garam, dan bumbu penyedap, biaya tenaga

kerja yang merupakan pemilik usaha dan suaminya, dan biaya overhead pabrik tetap maupun variabel meliputi biaya gas, biaya pengemasan, dan biaya penyusutan.

a. Biaya Bahan Baku

Biaya Bahan Baku yang dikeluarkan UMKM Ciyam Sari selama bulan April 2021 (14 kali produksi) :

Tabel 4. 7 Perhitungan Biaya Bahan Baku Bulan April 2021

Keterangan	Kebutuhan (1)	Harga(Rp) (2)	Jumlah Biaya(Rp) (3) = (1)*(2)
Ayam	22 kg	23.000/kg	506.000
Tepung tapioka	18 kg	7.500/kg	135.000
Gula pasir	2,25 kg	12.000/kg	27.000
Garam	1 pack	2.000/pack	2.000
Micin	9 sct	5.000/sct	45.000
Bumbu penyedap	18 sct	500/sct	9.000
Bawang merah	1,8 kg	14.000/kg	25.200
Bawang putih	1,8 kg	28.000/kg	50.400
Cabai rawit	4,5 kg	30.000/kg	135.000
Daun bawang	2,25 kg	10.000/kg	22.500
Minyak sayur	2 kg	12.500/kg	25.000
Total			982.100
BBB/Mika			5.456

Sumber : Data diolah,2021

b. Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja yang dikeluarkan UMKM Ciyam Sari selama bulan April 2021 (14 kali produksi) :

Tabel 4. 8 Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung Bulan April 2021

Keterangan	Gaji/bulan (Rp) (1)	Jumlah cireng (Mika) (2)	Gaji/Mika (Rp) (1):(2)
Pemilik Usaha	350.000	180	1.944
Jumlah BTKL	350.000		1.944

Sumber : Data diolah,2021

c. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *Overhead* pabrik adalah biaya yang mempengaruhi proses produksi secara tidak langsung. Biaya *overhead* pabrik yang digunakan adalah sebagai berikut :

1. Biaya *overhead* pabrik variabel

a) Biaya Bahan Penolong

Selain bahan baku, pemilik usaha juga perlu mempertimbangkan biaya bahan penolong seperti :

1. Biaya Gas

Untuk memproduksi Cireng isi ayam memerlukan proses penggorengan. Rata-rata 1 bulan proses produksi menghabiskan sekitar 3 tabung gas. Biaya yang dikeluarkan yaitu Rp. 60.000 (3 @ Rp. 20.000).

2. Saus

Untuk memproduksi 180 mika cireng isi ayam memerlukan 180 saus. 1 pcs saus dibeli dengan harga Rp. 125 (Rp.3000/bungkus : 24 pcs). Jadi, harga 180 pcs saus Rp. 22.500 (Rp. 125/pcs*180 pcs)

3. Mika

Untuk memproduksi 180 mika cireng isi ayam memerlukan 180 pcs kemasan mika. 1 pcs mika

dibeli dengan harga Rp. 220 (Rp. 22.000:100pcs).

Jadi, harga 180 pcs kemasan mika Rp. 39.600

(Rp. 220*180 pcs).

Tabel 4. 9 Perhitungan Biaya *Overhead* Pabrik Variabel Bulan April 2021

Keterangan	Kebutuhan	Harga Perolehan /satuan	Jumlah Biaya (Rp)	Unit Dihasilkan (Mika)	Biaya/ Mika (Rp)
	(1)	(2)	(3) = (1)*(2)	(4)	(5) = (3)/(4)
Gas	3pcs	Rp. 20.000	Rp. 60.000	180	Rp.333
Saus	180pcs	Rp. 125	Rp. 22.500	180	Rp.125
Mika	180pcs	Rp. 220	Rp. 39.600	180	Rp. 220
Biaya OP			Rp. 122.100		Rp. 678

Sumber : Data diolah,2021

2. Biaya *Overhead* Pabrik Tetap

Dalam kegiatan produksi, peralatan akan mengalami penyusutan nilai. Penyusutan yang terjadi akan menyebabkan berkurangnya nilai peralatan yang disebut dengan biaya penyusutan. Untuk mengetahui biaya penyusutan peralatan secara terperinci dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4. 10 Penyusutan Peralatan

Keterangan	Harga Perolehan (Rp)	Umur Ekonomis	Beban Penyusutan/ tahun (Rp)	Beban Penyusutan/ Bulan (Rp)
	(1)	(2)	(1)/(2) = (3)	(3)/12=(4)
Kompor	600.000	2	300.000	25.000
Wajan	90.000	2	45.000	3.750
Total biaya penyusutan/ bulan				28.750

Sumber : Data diolah,2021

Biaya *Overhead* Pabrik Tetap selama bulan April 2021 (14 hari produksi) yang dapat menghasilkan 180 mika cireng isi ayam adalah :

Tabel 4. 11 Perhitungan Biaya *Overhead* Pabrik Tetap Bulan April 2021

Keterangan	Jumlah biaya penyusutan/bulan (Rp)	Unit Dihilangkan (Mika)	Biaya/Mika (Rp)
	(1)	(2)	(1)/(2)
Kompas	25.000	180	139
Wajan	3.750	180	21
Total			160

Sumber : Data diolah,2021

Setelah menghitung biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel dan tetap maka langkah selanjutnya menghitung harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing* :

Tabel 4. 12 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing* Bulan April 2021

Keterangan	Jumlah
Biaya Bahan Baku	Rp. 982.100
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 350.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	
a. Biaya Gas	Rp.60.000
b. Mika	Rp.39.600
c. Saus	Rp.22.500
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	
a. Biaya Penyusutan Kompas	Rp.25.000
b. Biaya penyusutan Wajan	Rp.3.750
Total	Rp.1.482.950
Jumlah Produksi (Mika)	180
Harga Pokok Produksi / Mika	Rp.8.239

Sumber : Data diolah, 2021

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa perhitungan harga pokok produksi cireng isi ayam dengan metode *full costing* adalah Rp. 8.239 yang diperoleh dari total biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel dan biaya overhead pabrik tetap dibagi jumlah produksi 180 mika cireng isi ayam. terdapat perbedaan harga pokok produksi antara perhitungan menurut UMKM Ciyam Sari dengan metode *full costing* yaitu Rp. 8.078 dan Rp. 8.239 dengan selisih Rp. 161.

3. Perhitungan Harga jual

Tabel 4. 13 Perhitungan Harga Jual Menurut UMKM Ciyam Sari

Keterangan	Biaya
Total Biaya Produksi/Mika	Rp. 8.078
Laba yang Diharapkan Pengolah	25%
	Rp.2.019
Harga Jual/Mika	Rp.10.097
Pembulatan	Rp.10.000

Sumber : Data diolah,2021

Tabel 4. 14 Perhitungan Harga Jual Menurut Metode *Full Costing*

Keterangan	Biaya
Total Biaya Produksi/Mika	Rp. 8.239
Laba yang Diharapkan Pengolah	25%
	Rp.2.056
Harga Jual/Mika	Rp.10.299
Pembulatan	Rp.10.300

Sumber : Data diolah,2021

Dengan hasil perhitungan harga pokok menurut UMKM Ciyam Sari dengan laba yang diharapkan pengolah didapatkan

harga jual sebesar Rp. 10.000. Sedangkan menurut metode *full costing* harga jual ditentukan sebesar Rp. 10.300.

4.3 Pembahasan

Setelah melakukan perhitungan pada analisis yang telah dikemukakan sebelumnya, dapat diketahui besarnya harga pokok produksi cireng isi ayam per mika berdasarkan perhitungan pengolah UMKM Ciyam Sari yaitu sebesar Rp. 8.078 per mika dengan harga jual Rp. 10.000, sedangkan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* yaitu Rp. 8.239 per mika dengan harga jual Rp. 10.300. Dari hasil perhitungan tersebut, terdapat selisih antara perhitungan harga pokok produksi dan harga jual menurut UMKM Ciyam Sari dengan metode *full costing* yaitu Rp.161 dan Rp. 300.

Tabel 4. 15 Perbandingan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Menurut UMKM Ciyam Sari dengan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Menurut Metode *Full Costing*

Keterangan	UMKM Ciyam Sari	Metode <i>Full Costing</i>	Selisih
Biaya Bahan Baku	Rp. 5.456	Rp. 5.456	-
Biaya Tenaga Kerja	Rp. 1.944	Rp. 1.944	-
Biaya Overhead Pabrik	Rp. 678	Rp. 838	Rp. 160
Harga Pokok Produksi	Rp. 8.078	Rp. 8.239	Rp. 160
Harga jual	Rp. 10.000	Rp. 10.300	Rp. 300

Sumber : Data diolah,2021

Tabel diatas menjelaskan perbedaan harga pokok produksi dan harga jual cireng isi ayam UMKM Ciyam Sari dan hasil analisis harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*, selisihnya yaitu harga pokok produksi sebesar Rp. 160 dan harga jual sebesar Rp.300 per mika.

Dari perhitungan diatas dapat dilihat bahwa hasil perhitungan harga pokok produksi dan harga jual cireng isi ayam menurut UMKM Ciyam Sari adalah sebesar Rp. 8.078 dan Rp. 10.000, lebih rendah dibandingkan dengan kalkulasi harga pokok produksi dan harga jual berdasarkan hasil penelitian yaitu Rp. 8.239 dan Rp. 10.300. Hal ini disebabkan oleh perbedaan cara perhitungan pembebanan biaya *overhead* pabrik. UMKM Ciyam Sari tidak membebankan biaya depresiasi wajan dan kompor, sehingga banyak biaya yang dikeluarkan oleh UMKM Ciyam Sari tetapi tidak dibebankan terhadap perhitungan harga pokok produksi pada UMKM, sehingga laba yang dihasilkan juga kurang akurat. Sedangkan perhitungan dengan menggunakan metode *full costing* semua biaya yang dikeluarkan termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik baik biaya *overhead* tetap maupun biaya *overhead* pabrik variabel ikut diperhitungkan dalam menentukan harga pokok produksi.

Perbandingan perhitungan harga pokok produksi cireng isi ayam diatas terdapat selisih Rp.160 per mika dari biaya *overhead* pabrik. Maka dengan ini dapat diketahui bahwa perhitungan harga pokok produksi yang digunakan UMKM Ciyam Sari dengan menggunakan cara perhitungan sederhana tidak efisien untuk menghitung besarnya modal yang dikeluarkan dan besarnya profit yang didapat oleh UMKM itu sendiri. Sehingga akan menimbulkan hasil yang tidak akurat, dan alangkah baiknya setelah diadakan penelitian ini pemilik UMKM Ciyam Sari mau menggunakan metode *full costing* dalam perhitungan harga pokok produksinya. Supaya

dapat menjamin keakuratan informasi yang tersaji dalam laporan harga pokok produksi dengan memasukkan seluruh unsur biaya yang dikeluarkan agar mendapat harga pokok produksi dan harga jual yang lebih tepat serta dapat meningkatkan laba UMKM Ciyam Sari.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Ciyam Sari, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Dalam perhitungan harga pokok produksi UMKM Ciyam Sari tidak memperhitungkan biaya depresiasi kompor dan wajan. Sehingga banyak biaya yang dikeluarkan tetapi tidak diperhitungkan dalam harga pokok produksi dan laba yang dihasilkan kurang akurat.
2. Terdapat selisih harga pokok produksi antara perhitungan menurut UMKM Ciyam Sari dengan perhitungan harga pokok produksi menurut metode *full costing* yaitu sebesar Rp. 160 per mika atau sama dengan Rp. 28.800 per 180 mika sehingga mempengaruhi harga jual.
3. Terdapat selisih laba antara harga jual yang ditentukan berdasarkan harga pokok produksi menurut UMKM Ciyam Sari dengan harga jual yang ditentukan berdasarkan harga pokok produksi menurut metode *full costing* yaitu sebesar Rp. 300 per mika.
4. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* lebih akurat dari pada menggunakan metode sederhana yang dilakukan oleh UMKM. Karena, dengan metode *full costing* semua unsur biaya ikut dipertimbangkan dalam penentuan harga pokok produksi sehingga menghasilkan laba yang lebih akurat.

5.2 Saran

Dari kesimpulan yang telah diperoleh, maka dapat diberikan saran-saran sebagai berikut :

1. UMKM Ciyam Sari perlu memperhatikan mekanisme perhitungan harga pokok produksi dan penetapan harga jual yang baik. Dari hasil penelitian ini yang menunjukkan perhitungan harga pokok produksi menurut UMKM kurang akurat karena adanya unsur biaya yang tidak diikut sertakan kedalam perhitungan.
2. UMKM Ciyam Sari perlu mengadakan pembukuan dengan melakukan pencatatan, penggolongan, dan peringkasan biaya-biaya yang dikeluarkan.
3. Sebaiknya, UMKM Ciyam Sari menggunakan metode full costing dalam perhitungan harga pokok produksi cireng isi ayam, karena dalam metode ini semua unsur biaya dimasukkan, baik biaya tetap maupun variabel. Dengan meode *full costing* UMKM Ciyam Sari juga dapat memperoleh laba yang lebih akurat. Melihat hasil usaha yang memiliki prospek yang baik, hendaknya UMKM Ciyam Sari dapat mempertimbangkan metode penentuan harga pokok produksi yang lebih tepat.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] JDIH BPK RI. (2021). *Kemudahan, Pelindungan, dan Pemberdayaan Koperasi dan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah*. Retrieved from JDIH BPK RI Database Peraturan: <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/161837/pp-no-7-tahun-2021>
- [2] Mulyadi. (2010). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- [3] Carter, K. W. (2009). *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba empat.
- [4] Bustami, & Nurlela. (2010). *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- [5] Batubara, H. (2013). Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Pada Pembuatan Etalase Kaca dan Alumunium di UD. Istana Alumunium Manado. *Jurnal EMBA, 1 No. 3*, 217-224.
- [6] Aji, R. B. (2016). Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Pada UKM Telur Asin Cap Las Brebes. *Jurnal Bisnis Jurusan Akuntansi*.
- [7] Hartatik, S. (2019). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga jual Pada UD. Mutia Meubel. *SOSCIED, 2*.
- [8] Suliyanto. (2005). *Metode Riset Bisnis*. Yogyakarta: Andi.
- [9] Sugiyono. (2014). Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. *Science of Gymnastics Journal, 73-74*.
- [10] Maghfirah, M., & BZ, F. S. (2016). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Penerapan Metode Full Costing Pada UMKM Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi (JIMEKA)*, 59-70.

LAMPIRAN

1. Data Pemakaian Bahan Baku Bulan April 2021

Keterangan	Kebutuhan	Harga(Rp)	Jumlah Biaya(Rp)
	(1)	(2)	(3) = (1)*(2)
Ayam	22 kg	23.000/kg	506.000
Tepung tapioka	18 kg	7.500/kg	135.000
Gula pasir	2,25 kg	12.000/kg	27.000
Garam	1 pack	2.000/pack	2.000
Micin	9 sct	5.000/sct	45.000
Bumbu penyedap	18 sct	500/sct	9.000
Bawang merah	1,8 kg	14.000/kg	25.200
Bawang putih	1,8 kg	28.000/kg	50.400
Cabai rawit	4,5 kg	30.000/kg	135.000
Daun bawang	2,25 kg	10.000/kg	22.500
Minyak Sayur	2 kg	12.500/kg	25.000
Total			982.100
BBB/Mika			5.456

Sumber : Data diolah,2021

2. Data Biaya Tenaga Kerja Langsung Bulan April 2021

Keterangan	Gaji/bulan (Rp)	Jumlah cireng (Mika)	Gaji/Mika (Rp)
	(1)	(2)	(1)/(2)
Pemilik Usaha	350.000	180	1.944
Jumlah BTKL	350.000		1.944

Sumber : Data diolah, 2021

3. Data Biaya *Overhead* Pabrik Variabel Bulan April 2021

Keterangan	Kebutuhan	Harga Perolehan /satuan	Jumlah Biaya (Rp)	Unit Dihilkan (Mika)	Biaya/ Mika (Rp)
	(1)	(2)	(3) = (1)*(2)	(4)	(5) = (3)/(4)
Gas	3pcs	Rp. 20.000	Rp. 60.000	180	Rp.333
Saus	180pcs	Rp. 125	Rp. 22.500	180	Rp.125
Mika	180pcs	Rp. 220	Rp. 39.600	180	Rp. 220
Biaya OP			Rp. 122.100		Rp. 678

Sumber : Data diolah,2021

4. Data Biaya *Overhead* Pabrik Tetap Bulan April 2021

Keterangan	Harga Perolehan (Rp)	Umur Ekonomis	Beban Penyusutan/ tahun (Rp)	Beban Penyusutan/ Bulan (Rp)
	(1)	(2)	(1)/(2) = (3)	(3)/12=(4)
Kompor	600.000	2	300.000	25.000
Wajan	90.000	2	45.000	3.750
Total biaya penyusutan/ bulan				28.750

Sumber : Data diolah,2021

**SURAT KESEDIAAN MEMBIMBING TUGAS AKHIR
PROGRAM STUDI DIII AKUNTANSI**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Erni Unggul SU., SE, M.Si
NIPY : 10. 006. 028
Jabatan : *) Pembimbing 1

Dengan ini menyatakan bersedia untuk membimbing Tugas Akhir Mahasiswa berikut :

Nama : Jelita Ketrine Sanjaya
NIM : 18030074
Kelas : 6C
Judul TA : ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK
PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE FULL
COSTING UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL
PADA UMKM CIYAM SARI

Kesediaan membimbing tersebut termasuk di dalamnya adalah kesediaan untuk menyediakan waktu minimal dua kali perminggu untuk membimbing, yaitu :

1. Hari : Menyesuaikan
Waktu : Menyesuaikan
Tempat : Menyesuaikan

2. Hari : Menyesuaikan
Waktu : Menyesuaikan
Tempat : Menyesuaikan

Demikianlah pernyataan ini dibuat dengan sebenarnya, agar maklum.

Tegal, 3 Maret 2021
Pembimbing



(Erni Unggul SU., SE, M.Si)
NIPY. 10. 006. 028

**SURAT KESEDIAAN MEMBIMBING TUGAS AKHIR
PROGRAM STUDI DIII AKUNTANSI**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Aryanto, SE, M.Ak,CAAT
NIPY : 11.011.098
Jabatan : *) Pembimbing 2

Dengan ini menyatakan bersedia untuk membimbing Tugas Akhir Mahasiswa berikut :

Nama : Jelita Ketrine Sanjaya
NIM : 18030074
Kelas : 6C
Judul TA : ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK
PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE FULL
COSTING UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL
PADA UMKM CIYAM SARI

Kesediaan membimbing tersebut termasuk di dalamnya adalah kesediaan untuk menyediakan waktu minimal dua kali perminggu untuk membimbing, yaitu :

1. Hari : Menyesuaikan
Waktu : Menyesuaikan
Tempat : Menyesuaikan
2. Hari : Menyesuaikan
Waktu : Menyesuaikan
Tempat : Menyesuaikan

Demikianlah pernyataan ini dibuat dengan sebenarnya, agar maklum.



Tegal, 3 Maret 2021
Pembimbing



(Aryanto, SE, M.Ak, CAAT)
NIPY. 11.011.098



PEMBIMBING 1

No	Hari / Tanggal	Substansi / Uraian Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing I
	4/7-21	Revisi TA	
	8/7-2021	Ade TA, siap dijil.	

- Catatan :**
1. Harus Selalu Dibawa Saat Bimbingan dengan Dosen Pembimbing
 2. Bimbingan Minimal 12 kali sampai Disetujui Untuk Tugas Akhir (TA)
 3. Dilampirkan Pada Saat Penjilidan Tugas Akhir (TA)



PEMBIMBING 2

No	Hari / Tanggal	Substansi / Uraian Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing II
1.	Senin, 5 April 2021	- Pengajuan judul TA - Acc judul TA	
2.	Ramis, 8 April 2021	- Pengajuan Proposal TA	
3.	Minggu, 11 April 2021	- Revisi 1 Proposal TA	
4.	Senin, 19 April 2021	- Pengajuan Proposal TA	
5.	Selasa, 27 April 2021	- Revisi 2 Proposal TA	
6.	Jumat, 7 Mei 2021	- Pengajuan Proposal TA	
7.	Kamis, 20 Mei 2021	- Acc Proposal TA	
8.	Rabu, 16 Juni 2021	- Pengajuan Laporan TA	
9.	Minggu, 20 Juni 2021	- Revisi 1 Laporan TA	
10.	Selasa, 22 Juni 2021	- Pengajuan Laporan TA	
11.	Kamis, 24 Juni 2021	- Revisi 2 Laporan TA	
12.	Kamis, 24 Juni 2021	- Pengajuan Laporan TA - Acc Laporan TA	

- Catatan :**
1. Harus Selalu Dibawa Saat Bimbingan dengan Dosen Pembimbing
 2. Bimbingan Minimal 12 kali sampai Disetujui Untuk Tugas Akhir (TA)
 3. Dilampirkan Pada Saat Penjilidan Tugas Akhir (TA)