

# **ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGUNAKAN METODE *FULL COSTING* UNTUK MENENUKAN HARGA JUAL PADA UMKM CIYAM SARI**

**Jelita Ketrine Sanjaya<sup>1</sup>, Erni Unggul Sedya Utami<sup>2</sup>, Aryanto<sup>3</sup>**

<sup>1,2,3</sup> Program Studi D-III Akuntansi Politeknik Harapan Bersama,

Korespondensi email: jelitakettrinesanjaya@gmail.com

## ***Abstrak***

*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***

## ***THE ANALIYSIS OF PRODUCTION COST DETERMINATION USING FULL COSTING METHOD TO DETERMINE THE SELLING PRICE AT UMKM CIYAM SARI***

### ***Abstract***

*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***

## PENDAHULUAN

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.

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.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* untuk menentukan harga jual pada UMKM Ciyam Sari.

## **METODE**

### **Jenis Penelitian**

Jenis penelitian yang digunakan oleh peneliti adalah jenis penelitian deskriptif dengan menggunakan pendekatan kuantitatif yaitu melakukan perhitungan – perhitungan terhadap biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik pada UMKM Ciyam Sari.

### **Waktu dan Tempat Penelitian**

Penelitian ini bertempat pada UMKM Ciyam Sari yang beralamat di Desa Lawatan RT 14 RW 03 Kec. Dukuhturi Kab. Tegal selama 3 bulan terhitung dari tanggal 1 April sampai 30 Juni 2021.

### **Sumber Data**

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

#### **1. Data Primer**

Data Primer menurut Suliyanto (2005:131) <sup>[1]</sup> 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) <sup>[1]</sup> 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.

### **Jenis Data**

Jenis data yang digunakan dalam penelitian adalah sebagai berikut :

#### **1. Data Kualitatif**

Data kualitatif menurut Suliyanto (2005:134) <sup>[1]</sup> 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. Dalam hal ini data kualitatif 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) <sup>[1]</sup> yaitu data yang dinyatakan dalam bentuk angka dan merupakan hasil dari perhitungan dan pengukuran. Dalam hal ini data kuantitatif berupa data biaya produksi cireng isi ayam yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik.

### **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) <sup>[2]</sup> 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) <sup>[1]</sup> 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)<sup>[2]</sup> 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 dengan tehnik dokumentasi adalah gambaran umum perusahaan, catatan dan dokumen lain yang relevan dengan penelitian.

### 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 Maghfirah dan Fazli (2016)<sup>[3]</sup> 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*.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah melakukan perhitungan 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 1 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 Keja	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.

## **SIMPULAN DAN SARAN**

### **Simpulan**

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.

## 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] Suliyanto. (2005). *Metode Riset Bisnis*. Yogyakarta: Andi.
- [2] Sugiyono. (2014). Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. *Science of Gymnastics Journal*, 73-74.
- [3] 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.