

ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE *FULL COSTING* SEBAGAI ALAT BANTU PERENCANAAN LABA

(STUDI KASUS AYAM PENYET SAHABAT SOLO)

Devi Damayanti¹; Muhammad Lathief Ilhamy Nasution²; Sri Sudiarti³

Program Studi Akuntansi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam,
Universitas Islam Negeri Sumatera Utara^{1,2,3}

Email : damayantidevi456@gmail.com¹; mlatiefilhamy@uinsu.ac.id²;
srisudiarti@uinsu.ac.id³

ABSTRAK

Penentuan biaya produksi sangat penting untuk menetapkan harga jual yang kompetitif dengan pemain perusahaan lainnya. Namun, tidak adanya pelatihan dan keahlian di bidang akuntansi biaya menjadikan tugas ini sangat berat bagi para pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah. Penentuan penjualan hanya berdasarkan perkiraan atau dugaan saja. Akibatnya, perbedaan ini akan menyebabkan pembebanan biaya yang tidak akurat dan salah. Harga jual yang ditetapkan oleh UMKM berisiko menjadi terlalu tinggi atau terlalu rendah ketika biaya produksi terlalu tinggi atau terlalu rendah, sehingga menurunkan potensi margin keuntungan mereka. Untuk keperluan penelitian ini, kami menggunakan metode *Full Costing* dalam menentukan biaya produksi. Metode ini membedah pengeluaran produksi secara keseluruhan ke dalam unsur-unsur penyusunnya, termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja, dan *overhead*. Dengan usulan harga jual Rp 10.000, total biayanya adalah Rp 837.000 menurut pendekatan pemilik UMKM. Metode total costing menghasilkan hasil sebesar Rp 959.000, sedangkan harga jualnya sebesar Rp 12.000. Untuk penentuan biaya produksi, keseluruhan metodologi penetapan biaya berbeda dengan metode perusahaan. Kedua metode penghitungan biaya produksi tersebut bervariasi sebesar 2.000 rupiah per unit. Kesenjangan dalam penciptaan nilai merupakan akibat dari upaya korporasi untuk menghindari pengumpulan biaya *overhead*. Selain itu, dengan memperhitungkan semua kemungkinan biaya, penetapan biaya yang komprehensif membantu perusahaan menjadi lebih kompetitif ketika menentukan harga produk, sehingga menghasilkan hasil keseluruhan yang lebih baik.

Kata kunci : Harga Pokok Produksi; Metode *Full Costing*; Perencanaan Laba

ABSTRACT

Determining the manufacturing cost is essential for setting a selling price competitive with other company players. The absence of training and expertise in cost accounting, however, makes this a particularly daunting assignment for actors from micro, small, and medium businesses. The determination of sales is based only on estimates or guesses. Consequently, these discrepancies will lead to inaccurate and erroneous expense charges. Selling prices established by MSMEs run the danger of being excessively high or excessively low when production expenses are over- or underestimated, hence lowering their potential profit margin. For the purpose of this research, we use the Full Costing method of determining production costs. This method dissects overall production expenditures into their constituent elements, including the costs of raw materials, labor, and overhead. With a proposed selling price of IDR 10,000, the total cost is IDR 837,000 according to the MSME owner approach. The

total costing method produces a result of IDR 959,000, whereas the selling price is IDR 12,000. For manufacturing cost determination, the entire costing methodology differs from the corporate method. The two methods of calculating production costs varied by 2,000 Indonesian rupiah per unit. The disparity in value creation is a result of the corporation's effort to avoid collecting overhead costs. Moreover, by factoring in all possible costs, comprehensive costing helps companies to be more competitive when determining product pricing, leading to better overall outcomes.

Keywords : Cost of Goods Manufactured; Full Costing Method; Profit Planning

PENDAHULUAN

Masyarakat atau kelompok kecil seringkali menjalankan usaha mikro, kecil, dan menengah atau UMKM. Tidak dapat dipungkiri, sektor UMKM mempunyai peranan penting dalam perekonomian Indonesia. Setiap aspek kehidupan manusia, termasuk konsumsi, makanan, dan tempat tinggal, berasal dari industri-industri ini. Namun demikian, seperti halnya perusahaan besar, UMKM menghadapi banyak sekali tantangan yang menghambat perkembangan, kelangsungan hidup, dan akhirnya kehancurannya. (Prasetyo & Wulandari, 2020).

Penentu utama keberhasilan peluncuran suatu perusahaan adalah memaksimalkan pendapatan dan meminimalkan biaya. Pelaku usaha manufaktur seringkali kesulitan dalam menentukan harga jual produknya. Perusahaan mungkin akan merugi jika harganya terlalu rendah, yang berdampak buruk pada kinerja dan profitabilitasnya, sementara pelanggan tidak mampu membeli jika harganya terlalu tinggi. Perusahaan bekerja keras untuk menghasilkan produk dan jasa, dan upaya mereka membuahkan hasil ketika mereka memperoleh keuntungan. Perlu ditetapkan peraturan agar dunia usaha tidak tertinggal dalam industri. (Lestari et al., 2019). Strategi ini dapat dirumuskan dengan menghitung biaya produksi dan harga pokok penjualan untuk mendapatkan harga jual yang sesuai. Kapasitas untuk mengendalikan pengeluaran dengan lebih baik berkorelasi langsung dengan kualitas dan keterjangkauan barang dan jasa yang diberikan kepada pelanggan, oleh karena itu mempelajari akuntansi biaya adalah cara terbaik untuk menjadi sadar biaya. (Satriani & Kusuma, 2020).

Akuntansi dan alat manajemen lainnya yang menyediakan data berguna untuk pengambilan keputusan keuangan dan ekonomi yang baik sangat penting dalam proses pengambilan keuntungan. Untuk membantu pengambilan keputusan ekonomi, akuntansi mengumpulkan dan mengatur data numerik, sebagian besar data keuangan, dari unit bisnis ekonomi. Memilih berapa banyak biaya yang harus dibayar untuk suatu barang

adalah salah satu pilihan utama yang harus diambil oleh manajemen tingkat atas. (Marisyah, 2022).

Harga pokok penjualan mengacu pada total biaya, termasuk tenaga kerja, bahan, dan *overhead*, yang diakumulasikan perusahaan selama jangka waktu tertentu dalam proses pembuatan dan distribusi produk dan layanan kepada pelanggan. Harga Pokok Penjualan, adalah ukuran penting yang digunakan untuk memperkirakan kemungkinan margin keuntungan barang kami. Jika pemilik usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) tidak dapat mengidentifikasi dan menghitung harga pokok penjualan, mungkin terdapat dampak negatif terhadap operasional mereka. Sesuatu seperti ketidakpastian tentang harga. Oleh karena itu, penting untuk memahami dan menghitung seluruh biaya yang terkait dengan penyediaan produk.

Tujuan utama HPP adalah memberikan informasi penting kepada UMKM untuk menghitung biaya produksi suatu produk atau jasa. Saat menentukan harga produk mereka, perusahaan mungkin memperhitungkan harga pokok penjualan. Skenario ini menekankan pentingnya Harga Pokok Penjualan dalam laporan laba rugi perusahaan. Pada akhirnya, harus mampu menghitung keuntungan yang diperoleh dari produk dan layanan yang dipromosikan.

Teknik yang akurat dalam mengukur jumlah sumber daya yang digunakan dalam proses produksi sangat penting untuk sistem penghitungan biaya produksi yang efisien, yang pada akhirnya memungkinkan pengelolaan biaya produksi secara efektif. Hal ini akan membawa sistem lebih dekat ke tujuan penggunaannya di dunia nyata dan meningkatkan akurasi. Mullyadi sebagaimana dikutip dalam Anton dan Tandra (2018) menjelaskan bahwa metodologi total costing merupakan cara yang mencakup segalanya untuk menghitung biaya produksi. Hal ini tidak hanya mempertimbangkan biaya tenaga kerja langsung dan bahan baku, tetapi juga biaya *overhead* variabel dan konstan pabrik. Total biaya produksi termasuk biaya tetap. (Anton & Tandra, 2018).

“Analisis Harga Pokok Produksi” oleh Thenu, Manossoh, dan Runtu (2021) mengutip pekerjaan sebelumnya di lapangan. Dengan menghitung seluruh biaya produksi dengan Metode *Full Costing*, Usaha Kerupuk Rambak Ayu mampu menetapkan harga jual yang lebih rendah dari harga jual. Berbeda dengan rencana pemilik, seluruh metode penetapan biaya menyebabkan disparitas yang lebih besar antara harga jual dan biaya produksi.

Temuan penelitian “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Dalam Penentuan Harga Jual Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)” (Marisyah 2022) memberikan pencerahan bagaimana cara mengetahui berapa harga suatu barang. untuk membuat. Menurut Tempe Pak Rasman Oku Selatan, sebagian besar kerugian perusahaan disebabkan oleh kesalahan perkiraan biaya produksi.

Untuk mengetahui berapa biaya produksi tahu, Khaerunnisa dan Pardede melihat biaya produksi dalam studi mereka mulai tahun 2021. Mereka ingin mengetahui berapa biaya pembuatan tahu secara umum, daripada hanya melacak biaya produksi. Pendekatan ini mirip dengan *Variable Costing*, meskipun hanya berguna untuk proyek jangka pendek. Sedangkan tidak, dalam jangka panjang cara penghitungan biaya produksi seperti itu akan menimbulkan kerugian bagi perusahaan. Hasilnya tidak akan mencerminkan total biaya sebenarnya, sehingga akan mempengaruhi keuntungan mereka dan memberikan informasi yang tidak akurat.

Banyak faktor yang harus diperhatikan saat menyiapkan makanan dari sudut pandang Islam. Faktor-faktor ini mencakup kekhawatiran pelanggan mengenai bahan-bahan serta kualitas dan keamanan hidangan. Aturan ini berlaku selama makanan yang dimaksud halal, kecuali ada keberatan yang sah terhadap hal sebaliknya. Makanan halal didefinisikan sebagai makanan yang mematuhi aturan hukum Islam dan karenanya dapat dikonsumsi oleh umat Islam. Berhubung kita membahas makanan halal dari sudut pandang Islam, sepertinya masakan halal ada banyak kategori, salah satunya berdasarkan bahannya. Berbicara mengenai makanan halal, hal pertama yang terlintas di benak kita adalah bahan-bahannya. Artinya, produk tersebut dibuat menggunakan komponen halal, seperti makanan laut, daging, unggas, biji-bijian, dan air. Selain itu, makanan halal dapat diperoleh dengan berbagai cara. Makanan halal yang ditentukan berdasarkan cara pengadaannya merupakan kategori kedua. Untuk makanan dan minuman tersebut menunjukkan bahwa komponen utamanya harus dari sumber yang halal atau halal. Artinya, harus digunakan cara-cara yang halal dan jujur untuk mendapatkan bahan-bahan makanan dan minuman. "Dan janganlah sebagian kalian memakan harta sebagian yang lain diantara kalian dengan cara yang batil, dan kalian membawa (urusan) harta itu kepada hakim supaya kalian dapat memakan sebagian dari

harta orang lain itu dengan (jalan berbuat) dosa, padahal kalian mengetahui" (Q.S. al-Baqarah /2 : 188) (Putri 2021)

Usaha Kecil Dan Menengah

Sebagaimana dikemukakan Amirullah dalam Shasa et al., (2022), perusahaan kecil atau menengah adalah suatu entitas yang terstruktur dengan sumber daya dan kompetensi yang terbatas. Karena ukurannya yang besar dan kurangnya afiliasi dengan perusahaan besar, usaha kecil dan menengah (UKM) sering kali hanya mempunyai dampak kecil atau tidak sama sekali terhadap pasar lokal mereka.

Akuntansi Biaya

Penggunaan data akuntansi biaya memungkinkan dilakukannya analisis biaya produksi yang lebih menyeluruh, yang meliputi bahan baku, tenaga kerja langsung, *overhead* pabrik, penyimpanan, dan penjualan barang jadi. (Sujarweni dalam Anton & Tandra, 2018). Tujuan akuntansi biaya adalah untuk melacak, menghitung, menganalisis, memantau, dan melaporkan kekhawatiran terkait produksi dan biaya kepada manajemen. Akuntansi biaya mencakup lebih dari sekedar mencatat uang dan menganalisis pengeluaran.

Biaya

Utami, Dwiatmanto, dan NP menyatakan bahwa Nilai yang digunakan atau diserahkan untuk memperoleh produk dan jasa disebut biaya. Pengeluaran yang dikorbankan bisa berupa pengeluaran saat ini atau di masa depan. (R. Bahri & Rahmawaty, 2019). Pengeluaran adalah pengeluaran yang menghasilkan hasil yang nyata, sedangkan biaya adalah pengeluaran yang dapat diukur yang telah atau mungkin dilakukan untuk mencapai tujuan tertentu. Istilah "biaya" mengacu pada sumber daya moneter yang dihilangkan dalam produksi produk dan jasa dengan harapan bahwa sumber daya tersebut akan memberikan nilai guna atau keuntungan keseluruhan baik saat ini atau di masa depan. (Faradilla et al., 2023).

Konsep Biaya dan Penggolongannya

Klaim Supriyono dalam Jenita dan David (2020) menguraikan berbagai cara mengategorikan pengeluaran. Hal ini termasuk mengategorikan pengeluaran berdasarkan tujuan bisnis utama, periode akuntansi di mana biaya akan dibebankan, perubahan tren aktivitas atau volume, objek atau pusat biaya yang didanai, tujuan pengendalian biaya, dan tujuan pengambilan keputusan. Klasifikasi pengeluaran

melibatkan pengorganisasian secara sistematis semua pengeluaran yang terjadi ke dalam kategori yang jelas dan ringkas untuk memberikan informasi yang lebih bermakna dan ringkas. Ada beberapa metode umum untuk mengkategorikan pengeluaran, seperti:

- 1) Kategorisasi pengeluaran berdasarkan peran utama yang dimainkan oleh operasi bisnis. Biaya keuangan, administrasi, umum, dan produksi merupakan jumlah total ini.
- 2) Menyortir pengeluaran menurut waktu akuntansi yang akan mencatatnya.
- 3) Pengeluaran dikategorikan berdasarkan lintasan perubahan volume atau aktivitas. Pengeluaran tetap, variabel, dan semi-variabel merupakan jumlah total ini.
- 4) Kodifikasi pengeluaran berdasarkan item yang didanai atau kategori pengeluaran. Ada dua jenis pengeluaran: langsung dan tidak langsung.
- 5) Biaya dikategorikan untuk tujuan manajemen biaya. Ada dua jenis pengeluaran ini: pengeluaran yang dapat dikendalikan dan pengeluaran yang tidak dapat dikendalikan.
- 6) Biaya dikategorikan berdasarkan kebutuhan pengambilan keputusan. pengeluaran yang relevan dan biaya yang tidak relevan.

Harga Jual

Harga jual adalah nilai moneter atau produk yang diperlukan untuk memperoleh serangkaian produk dan jasa, seperti yang diungkapkan oleh Hartatik (2019). Tujuan dari setiap strategi penetapan harga produk yang digunakan oleh perusahaan adalah untuk memaksimalkan keuntungan melalui peningkatan penjualan produk. Jadi, penetapan harga produk dan layanan adalah pilihan atau rencana bisnis untuk menarik pembeli dan mempertahankan mereka sebagai pelanggan, kata perusahaan tersebut. Harga jual suatu produk atau layanan adalah jumlah yang dibebankan perusahaan kepada klien atau pembelinya.

Harga Pokok Produksi

Biaya produksi suatu produk pada awalnya ditambahkan ke dalam persediaannya, sebagaimana tercantum dalam buku “Akuntansi Biaya” karya Bastian Bustami Nurlela (2020) yang mencakup tenaga kerja langsung, bahan baku, dan *overhead* pabrik. Mengurangi persediaan produk dan mengubahnya menjadi biaya produksi adalah langkah terakhir dari proses ini. Biaya produksi bergantung pada waktu dan akan konstan jika tidak ada persediaan produk pada setiap tahap proses. Istilah “harga pokok produksi” digunakan oleh Mulyadi (2020) dalam bukunya Akuntansi Biaya untuk menggambarkan seluruh biaya yang dikeluarkan untuk membuat suatu

produk mulai dari bahan mentah hingga menjadi produk jadi. Jumlah seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses pembuatan suatu produk dari bahan baku disebut biaya produksi. Inilah mengapa mengetahui harga itu penting:

- 1) Untuk menentukan harga yang diminta.
- 2) Untuk mengetahui seberapa efisien suatu bisnis.
- 3) Untuk memutuskan kebijakan penjualan.
- 4) Untuk membantu dalam proses pembelian mesin baru.
- 5) Untuk menghitung neraca.

Komponen Harga Pokok Produksi

Lasena dan Lina (2019) menyatakan bahwa biaya produksi mencakup seluruh biaya yang dikeluarkan dalam penciptaan suatu produk atau penyediaan suatu jasa, termasuk bahan langsung, tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik. Tiga faktor utama yang berkontribusi terhadap total biaya produksi adalah:

- a. Persediaan mentah bersumber langsung dari pemasok, termasuk semua biaya terkait (seperti bahan, pengiriman, penyimpanan, diskon, dll.).
- b. Setiap dan seluruh upah yang dibayarkan kepada pekerja yang mempunyai andil dalam mengubah bahan mentah menjadi produk jadi dianggap sebagai bagian dari tenaga kerja langsung.
- c. Segala biaya yang tidak berhubungan langsung dengan bahan baku atau gaji dimasukkan dalam biaya *overhead* pabrik. (Nasution & Sahlina, 2023).

Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi

Alur kerja proses produksi suatu perusahaan merupakan faktor utama yang menentukan biaya teknik pengumpulan produksi. Ada dua cara utama untuk menghitung harga pokok produksi:

- 1) Metode untuk menghitung biaya pesanan tugas sebagai respons terhadap pesanan konsumen atau klien, inilah teknik harga biaya yang akan memulai produksi. Ketika produk disesuaikan untuk memenuhi persyaratan atau preferensi pembeli.
- 2) Ini adalah teknik biaya proses. Strategi ini mengutamakan penimbunan produk untuk dijual kepada pelanggan (Theny et al., 2021). Untuk memastikan bahwa penetapan harga akhir sejalan dengan tujuan perusahaan, penting untuk menganalisis secara cermat seluruh elemen yang relevan, seperti yang diungkapkan oleh Tia Soraya dan Septiana dalam Safitri Sembiring dkk., (2023).

Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode *Full Costing*

Untuk memastikan bahwa penetapan harga akhir sejalan dengan tujuan perusahaan, penting untuk menganalisis secara cermat seluruh elemen yang relevan, seperti yang diungkapkan oleh Tia Soraya dan Septiana dalam Safitri Sembiring dkk., (2023).

Menurut Mulyadi dan Nasution (2023), *Full Costing* adalah suatu cara untuk mengetahui berapa besarnya suatu biaya karena memperhitungkan semua bagian yang berbeda. Teknik perhitungan biaya menyeluruh yang menggabungkan total seluruh biaya produksi, termasuk biaya tetap dan variabel, merupakan salah satu cara untuk menetapkan dasar harga suatu produk, menurut Bustami dan Nurlela.

Perencanaan Laba

Memaksimalkan pendapatan adalah tujuan utama perusahaan. Laba, dalam pengertian operasional, didefinisikan sebagai jumlah dimana pendapatan aktual dari aktivitas suatu periode melebihi biaya yang terkait langsung dengan transaksi tersebut. Ketika pendapatan melebihi biaya dalam suatu periode akuntansi, hasilnya adalah laba. Sementara itu, sebagaimana diungkapkan Sari dalam Sartika dkk., (2023), sistem akuntansi yang ada memandang laba sebagai selisih antara pendapatan dan beban.

Menghasilkan keuntungan sangat penting bagi kelangsungan hidup jangka panjang perusahaan dan merupakan nilai jual utama ketika mencoba menarik investor. Profitabilitas suatu perusahaan adalah metrik utama yang digunakan oleh investor sebelum memutuskan untuk memasukkan uang ke dalamnya. Oleh karena itu, kondisi keuangan perusahaan harus tetap solid. (Andisty et al., 2024).

Manajer keuangan dapat menggunakan strategi ini untuk merencanakan tindakan bisnis guna mencapai tujuan keuntungan mereka. Tiga hal yang dapat mempengaruhi keuntungan bisnis:

- a) Biaya
- b) Harga jual
- c) Volume penjualan dan produksi

TINJAUAN PUSTAKA DAN PENGEMBANGAN HIPOTESIS

Khususnya bagi usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), penggunaan metode penetapan biaya yang komprehensif dalam menilai biaya produksi sebagai alat perencanaan keuntungan sangat penting untuk menjamin keberlanjutan perusahaan di

masa depan. Banyaknya perusahaan mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang kurang berpengalaman dalam akuntansi biaya menyebabkan mereka bergantung pada dugaan saat menghitung biaya produksi dan harga jual. Profitabilitas usaha UMKM pada akhirnya dipengaruhi oleh praktik penetapan harga jual yang tidak sesuai dengan realitas pasar, akibat kesenjangan tersebut. Pendekatan total costing tampaknya komprehensif karena mempertimbangkan beberapa faktor seperti harga bahan baku, biaya tenaga kerja, dan pengeluaran administrasi.

Metode ini tidak hanya mempertimbangkan biaya produksi langsung yang nyata namun juga biaya tidak langsung yang kurang terlihat, seperti pengeluaran *overhead*, yang sering kali diabaikan. Metodologi penetapan biaya keseluruhan menawarkan gambaran biaya produksi yang lebih tepat dan komprehensif dibandingkan dengan pendekatan lainnya. Misalnya, dalam studi kasus Ayam Penyet Sahabat Solo, biaya produksi terbukti lebih rendah ketika teknik pemilik usaha digunakan dibandingkan metode penetapan biaya lengkap.

Teknik penetapan biaya penuh didasarkan pada gagasan bahwa semua biaya produksi harus dimasukkan secara adil dan benar ke dalam harga jual akhir suatu produk. Berikut ini adalah kemungkinan usulan hipotesis penelitian: Untuk perkiraan biaya yang lebih tepat dan untuk membantu UMKM menetapkan harga jual yang kompetitif, pendekatan keseluruhan biaya harus digunakan ketika menentukan biaya produksi. Kemungkinan terdapat variasi harga jual yang besar sehingga berdampak pada margin keuntungan yang diraih UMKM akibat ketidaksesuaian antara teknik perusahaan dengan perhitungan biaya produksi metode *Full Costing*. Hal ini pada gilirannya dapat berdampak pada profitabilitas perusahaan.

Untuk tujuan perencanaan laba, mengetahui perbedaan pendekatan penetapan biaya lengkap dengan metode perusahaan ketika memperkirakan biaya produksi sangat penting untuk memahami bagaimana metode yang benar mempengaruhi daya saing dan profitabilitas perusahaan. Tujuan utama dari penelitian ini adalah untuk membantu usaha kecil dan menengah (UKM)—yang seringkali memiliki sumber daya dan keahlian yang lebih sedikit di bidang akuntansi biaya—memahami mengapa sangat penting untuk memperhitungkan semua aspek biaya produksi ketika menetapkan harga jual produk. Hasilnya, kinerja keuangan dan kelangsungan hidup jangka panjang peserta UMKM dapat ditingkatkan secara signifikan melalui penelitian ini.

METODE PENELITIAN

Metode adalah suatu cara kerja yang dapat digunakan untuk memperoleh sesuatu. Sedangkan metode penelitian dapat diartikan sebagai tata cara kerja di dalam proses penelitian, baik dalam pencarian data ataupun pengungkapan fenomena yang ada (Zulkarnaen, W., et al., 2020:229). Terletak di Jl. Ibrahim Umar di Kota Medan, Kecamatan Medan Perjuangan Sumut, Ayam Penyet Sahabat Solo menjadi tujuan kami. Barang-barang dari Ayam Penyet adalah apa yang mereka miliki. Analisis data kuantitatif dan kualitatif digunakan dalam penelitian ini, dengan fokus pada menawarkan wawasan deskriptif. Untuk menghitung biaya produksi, pendekatan penelitian kualitatif ini menggunakan strategi penetapan biaya lengkap. Hal ini memerlukan melihat fakta-fakta terkini dan memberikan deskripsi dan penjelasan rinci. Dikatakan Moleong, peserta penelitian dianggap sebagai sumber data di daerah tersebut (Marisyah, 2022). Materi yang digunakan dalam penelitian ini sebagian besar terbagi dalam dua kategori: data primer dan data sekunder.

Dengan langsung menuju sumbernya, peneliti bisa mendapatkan data asli. Saat melakukan penelitian, merupakan praktik umum untuk mengumpulkan data primer, seperti wawancara dan observasi, dari pemilik bisnis itu sendiri.

Daftar harga Ayam Penyet Sahabat Solo untuk UKM merupakan contoh data sekunder. Jurnal sains, buku yang digunakan sebagai bahan referensi, dan database perpustakaan semuanya berkontribusi pada kumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini. (Fiantika dkk., 2022).

Mengadopsi teknik penetapan biaya yang komprehensif adalah metode paling efektif untuk menentukan jumlah pengeluaran yang tepat. Tujuan utama penelitian adalah untuk memperoleh data, menjadikan metodologi yang digunakan untuk pengumpulan data sebagai fase paling penting dalam proses penelitian. Penulis melakukan kunjungan ke perusahaan tersebut untuk mengumpulkan informasi terkait dan data faktual terkait topik penelitian. Penelitian ini menggunakan teknik deskriptif kualitatif untuk menganalisis data. Secara khusus, ia menarik kesimpulan dari data yang dikumpulkan setelah mengolah, mengkategorikan, dan membedakannya melalui penilaian objektif. UMKM Ayam Penyet Sahabat Solo menjadi subjek wawancara mendalam sebagai bagian dari strategi pengumpulan data ini. Data diurutkan ke dalam proses manufaktur setelah identifikasi. Pendekatan UMKM Ayam Penyet Sahabat Solo

yang memperhitungkan seluruh pengeluaran sesuai kategorisasi, dan teknik *Full Costing* sama-sama digunakan untuk menentukan biaya produksi dari data yang diolah. Kami akan menyajikan dan mengevaluasi data dari wawancara, observasi, dan perkiraan biaya produksi untuk mengidentifikasi permasalahan dengan metode ini. Data yang terkumpul akan digunakan untuk membandingkan teknik UMKM Ayam Penyet Sahabat Solo yang sebenarnya dengan pendekatan *Full Costing* untuk menghitung biaya produksi. Data tersebut selanjutnya akan dihitung biaya pasti pembuatan UMKM Ayam Penyet Sahabat Solo. Kesimpulan dan rekomendasi mengenai permasalahan penentuan harga pokok produksi akan dikembangkan setelah keseluruhan proses analisis telah selesai.

HASIL PENELITIAN DAN DISKUSI

Informasi mengenai biaya bahan baku dan proses pembuatannya hanya diperoleh dari penelitian yang dilakukan pada usaha mikro dan kecil serta Ayam Penyet Sahabat Solo. Hal ini berdasarkan informasi yang diberikan atau dihasilkan oleh usaha mikro, kecil, dan menengah di Ayam Penyet Sahabat Solo.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Pemilik UMKM

(Lihat Tabel 1.1) Berdasarkan studi Ayam Penyet Sahabat Solo pada usaha mikro, kecil, dan menengah, biaya-biaya berikut ini belum diperhitungkan:

- Biaya tenaga kerja
- Biaya-biaya *overhead* pabrik variabel dan *overhead* tetap.
- Harga pokok produksi menurut pemilik UMKM adalah sebesar Rp. 837.000 , Ayam Penyet Sahabat Solo memproduksi selama satu hari sebanyak 80 porsi dan harga jual yang diperhitungkan Rp. 10.000

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing*

a) Perhitungan Biaya Bahan Baku

b) Perhitungan Biaya Tenaga Kerja (Lihat Tabel 1.2)

Biaya tenaga kerja langsung adalah satu-satunya biaya yang termasuk dalam biaya tenaga kerja, menurut temuan penelitian yang ditunjukkan pada tabel 1.2. Total biaya tenaga kerja langsung ditetapkan sebesar Rp 70.000.

c) Perhitungan Biaya *Overhead* Variabel (Lihat Tabel 1.3)

Temuan dari perhitungan peneliti terhadap biaya *overhead* pabrik variabel adalah sebesar Rp. 32.000, seperti terlihat pada tabel 1.3 perhitungan di atas.

d) Perhitungan Biaya *Overhead* Tetap (Lihat Tabel 1.4)

Biaya *overhead* pabrik tetap yang peneliti hitung adalah sebesar Rp. 20.000, seperti terlihat pada tabel 1.4 yang menampilkan hasil perhitungannya.

(Lihat Tabel 1.5) Tabel 1.5 menunjukkan perhitungan biaya produksi yang ditetapkan peneliti sebesar Rp. 959.000. Ayam Penyet Sahabat Solo mengeluarkan biaya produksi sebesar Rp. 959.000 dengan menggunakan pendekatan *Full Costing*. Perusahaan memproduksi 80 suku cadang setiap harinya dan mematok harga jual Rp. 12.000 per porsi.

Bahan langsung, tenaga kerja langsung, *overhead* variabel, dan *overhead* tetap semuanya merupakan bagian dari total biaya bila menggunakan teknik penetapan biaya komprehensif. Jumlah seluruh pengeluaran ini menghasilkan temuan ini. Menurut Nofiani dkk. (2022), yang dikutip di sini. Teknik pemilik UMKM menghasilkan evaluasi sebesar Rp 837.000, namun metode all costing menghasilkan total biaya produksi sebesar Rp 959.000. Oleh karena itu, terdapat perbedaan sebesar Rp 122.000 ($959.000 - 837.000$). Baik teknik *Full Costing* maupun pendekatan pemilik UMKM menggunakan biaya produksi untuk menghitung harga jual. Kedua metode tersebut dibandingkan. Terdapat selisih sebesar Rp 2.000 antara harga jual yang dihasilkan dengan pendekatan *Full Costing* dengan strategi yang dilakukan pemilik UMKM yaitu sebesar Rp 10.000. Saat menggunakan strategi penetapan biaya yang komprehensif, biaya produksi tidak hanya mencakup biaya tenaga kerja langsung, biaya bahan baku, dan *overhead*, tetapi juga faktor perbedaan antara kedua teknik tersebut. Sementara itu, masukan dari pemilik UMKM hanya sebatas biaya bahan baku jika dihitung.

KESIMPULAN

Berdasarkan temuan penelitian, biaya produksi dasar ayam penyet adalah 959.000 dengan menggunakan metodologi penetapan biaya komprehensif, dan Rp. 837.000 menggunakan cara pemilik. Selisih kedua teknik tersebut sebesar Rp. 122.000. Pendekatan *Full Costing* menetapkan harga jual sebesar Rp12.000, sedangkan pemilik UMKM menetapkan harga jual sebesar Rp10.000. Selisih keduanya adalah Rp 2.000. Penilaian penulis terhadap biaya produksi menunjukkan bahwa proyeksi biaya produksi yang dilakukan perusahaan tidak tepat sehingga menimbulkan kerugian finansial bagi perusahaan. Strategi penetapan biaya secara keseluruhan mengintegrasikan biaya

variabel dan biaya tetap, sehingga menghasilkan perkiraan biaya produksi yang melampaui metode yang digunakan oleh pemilik UMKM.

Disarankan bagi UMKM Ayam Penyet Sahabat Solo untuk menggunakan metodologi *Whole Costing* dalam menghitung biaya produksi. Metode ini mencakup seluruh aspek biaya produksi. Memanfaatkan pendekatan penetapan biaya secara keseluruhan akan meningkatkan ketepatan dan akurasi temuan perhitungan, sehingga menawarkan keuntungan bagi pertumbuhan bisnis Anda saat ini dan masa depan. Selain itu, disarankan bagi UMKM Ayam Penyet Sahabat Solo untuk lebih menyempurnakan penyusunan laporan biaya produksi dan melakukan analisis yang lebih komprehensif terhadap biaya-biaya yang dikeluarkan. Hal ini akan memungkinkan mereka untuk mengidentifikasi biaya-biaya tersembunyi dengan lebih efektif, sehingga memudahkan perhitungan biaya produksi yang lebih tepat dan efisien.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, E., syafril, R., & Lina, W. R. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Pabrik Tahu Makmur Dengan Metode Full Costing. *Research in Accounting Journal (RAJ)*, 1(1), 140–154. <https://doi.org/10.37385/RAJ.V1I1.98>
- Andisty, M. P., Harmain, H., & Nurwani, N. (2024). Analisis Implementasi Metode Perhitungan Penyusutan Aset Tetap Dan Dampaknya Terhadap Laba Pada PT Perkebunan Nusantara II Kebun Bandar Klippa. *Wawasan: Jurnal Ilmu Manajemen, Ekonomi Dan Kewirausahaan*, 2(1), 16–37. <https://doi.org/10.58192/WAWASAN.V2I1.1459>
- Anggreani, S., & Adnyana, I. G. S. (2020). Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada UKM Tahu AN Anugrah. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 8(1), 9–16. <https://doi.org/10.37641/jiakes.v8i1.290>
- Bahri, R., & Rahmawaty, R. (2019). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Pokok (Studi Empiris Pada UMKM Dendeng Sapi di Banda Aceh). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi*, 4(2), 344–358. <https://doi.org/10.24815/jimeka.v4i2.12263>
- Faradilla, P., Nasution, Y. S. J., & Laylan, S. (2023). Analisis Break Event Point Sebagai Alat Perencanaan Laba pada PT Garuda Food Putra Putri Jaya TBK Periode 2018-2021. *Jurnal Ilmu Komputer, Ekonomi Dan Manajemen (JIKEM)*, 3(1), 1892–1955.
- Fardillah, F., & Singgih, R. (2023). Perhitungan Harga Pokok Produksi melalui Metode Full Costing untuk Penetapan Harga Jual Produk Pet Feeder. *Journal Industrial Manufacturing*, 8(1), 63. <https://doi.org/10.31000/jim.v8i1.8085>
- Fiantika, F. R., Wasil, M., Jumiyati, S., Honesti, L., Wahyuni, S., Mouw, E., Mashudi, I., Hasanah, N., Maharani, A., Ambarwati, K., & others. (2022). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Get Press.
- Hartatik, S. (2019). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada UD. Mutia Meubel. *SOSCIED*, 2(2), 9–16. <https://doi.org/10.32531/jsosced.v2i2.172>

- <https://www.ejournal.pelitaindonesia.ac.id/ojs32/index.php/BILANCIA/article/view/135>
Lestari, A., Rosita, S. I., & Marlina, T. (2019). Analisis Penerapan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Penetapan Harga Jual. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, 7(1), 173–178. <https://doi.org/10.37641/jimkes.v7i1.210>
- Manein, J. O., Saerang, D. P. E., & Runtu, T. (2020). Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada Pembuatan Rumah Kayu (Studi kasus pada CV. Rajawali Tunggal Perkasa- Woloan 1 Utara). *Indonesia Accounting Journal*, 2(1), 37. <https://doi.org/10.32400/iaj.27557>
- Marisya, F. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Tempe Pak Rasman OKU Selatan. *Ekonomica Sharia: Jurnal Pemikiran Dan Pengembangan Ekonomi Syariah*, 7(2), 141–152. <https://doi.org/10.36908/ESHA.V7I2.385>
- Nasution, M., & Sahlina, M. (2023). Analisa Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Pada Kopi Kenangan Ringroad Citywalk Medan. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 3(6), 9350–9359. <https://doi.org/10.31004/INNOVATIVE.V3I6.7038>
- Nofiani, S. Y., Komariah, K., & Syamsudin, A. (2022). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi berdasarkan Metode Full Costing pada UMKM Sehi Kerpik. *Journal of Management and Bussines (JOMB)*, 4(1), 115–127. <https://doi.org/10.31539/jomb.v4i1.768>
- Nurdin, A. A., Pramesti, P. I., Amirullah, A., Haryanti, U. S., & Budiman, K. (2022). Penerapan Perencanaan Strategis Si/Ti Dengan Metode Ward & Peppard Pada Umkm Kuliner. *JSI: Jurnal Sistem Informasi (E-Journal)*, 14(1), 1–11. <https://doi.org/10.36706/JSI.V14I1.16387>
- Prasetyo, M. S., & Wulandari, E. (2020). Pengantar Akuntansi. Penebar Media Pustaka.
- Putri, Salsabilla Desviani. 2021. “Analisis Deskriptif Hadis Tentang Halal Food.” *Jurnal Riset Agama* 1(2): 285–95.
- Rahmi, R. (2021). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Konveksi Berdasarkan Metode Full Costing (Studi kasus Pada CV. Zamri Medan)*. UIN Sumatera Utara.
- Ramadhany, A. D. (2023). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi UMKM "Seblak Jeletot Salatiga" (Doctoral dissertation).
- Safitri Sembiring, A., Laila, N., & Wahyuni Lubis, A. (2023). Analisis Harga Pokok Penjualan dan Laba Kontribusi terhadap Volume Penjualan pada Perum Bulog Divre Sumut. *ILTIZAM Journal of Shariah Economics Research*, 7(1), 109–123. <https://doi.org/10.30631/iltizam.v7i1.1841>
- Sartika, D., Febrianda, S. Y., & Susilawati, S. (2023). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Pada Pembuatan Sabun Menggunakan Ekstrak Daun Babadotan. *Agroindustrial Technology Journal*, 7(1), 11–19. <https://doi.org/10.21111/atj.v7i1.9411>
- Satriani, D., & Kusuma, V. V. (2020). Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan Terhadap Laba Penjualan. *Jurnal Ilmiah Manajemen, Ekonomi, & Akuntansi (MEA)*, 4(2), 438–453. <https://doi.org/10.31955/MEA.V4I2.523>
- Thenu, G., Manossoh, H., & Runtu, T. (2021). Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual Pada Usaha Kerupuk Rambak Ayu. *Jurnal EMBA : Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 9(2), 305–314. <https://doi.org/10.35794/EMBA.V9I2.33445>

GAMBAR, GRAFIK DAN TABEL

Tabel 1.1. Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Pemilik Biaya Bahan Baku

No	Jenis Bahan	Jumlah Barang	Harga Satuan	Jumlah Total
1	Ayam	10 kg	31.000	310.000
2	Lele	1 kg	23.000	23.000
3	Hati ayam	6biji	2.000	12.000
4	Cabe rawit	1 kg	40.000	40.000
5	Kunyit	½ kg	10.000	5.000
6	Garam	1 bungkus	4.000	4.000
7	Kotak terasi	2 kotak	8.000	16.000
8	Tomat	4kg	13.000	52.000
9	Gula Putih	1kg	16.000	16.000
10	Beras	10kg	15.000	150.000
11	Ajinomoto	2bungkus	5.000	10.000
12	Terong	2kg	8.000	16.000
13	Timun	2kg	6.000	12.000
14	Kol	2kg	5.000	10.000
15	Selada	1kg	10.000	10.000
16	Tepung roti	½ kg	10.000	5.000
17	Tepung beras	1 bungkus	8.000	8.000
18	Maizena	1kotak	4.000	4.000
19	Gas	2 tabung	20.000	40.000
20	Minyak goreng	2kg	15.000	30.000
21	Daun jeruk			1.000
22	Wortel	1 ½ kg	12.000	18.000
23	Stryrofoam	100pack	23.000	23.000
24	Tabung Gas	1buah	22.000	22.000
Total Biaya Bahan Baku				Rp. 837.000

Tabel 1.2. Biaya Tenaga Kerja

Biaya Tenaga Kerja		
No	Keterangan	Jumlah/Hari
1	Upah Tenaga Kerja	70.000
Total Biaya Tenaga Kerja		70.000

Tabel 1.3. Biaya *Overhead* Variabel

Biaya <i>Overhead</i> Variabel		
No	Keterangan	Jumlah
1.	Biaya Listrik	20.000
2.	Biaya Transportasi	12.000
Total Biaya		32.000

Tabel 1.4. Biaya *Overhead* Variabel

Biaya <i>Overhead</i> Variabel	
Keterangan	Jumlah
Biaya Perawatan	20.000
Total Biaya	20.000

Tabel 1.5. Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing*

Biaya <i>Overhead</i> Variabel		
No	Keterangan	Jumlah
1.	Biaya Bahan Baku	837.000
2.	Biaya Tenaga Kerja	70.000
3.	Biaya <i>Overhead</i> Variabel	32.000
4.	Biaya <i>Overhead</i> Tetap	20.000
Total Biaya		Rp. 959.000