



PENETAPAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL KERIPIK USUS AYAM

Suryananda Pradana Putra Widodo

Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Mochammad Haichal Miftah Anhali

Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Muchassissurr Rizky Putra Wardoyo

Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Ribangun Bamban Jakaria

Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Alamat: Jl. Raya Gelam No.250, Pagerwaja, Gelam, Kec. Candi, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur

Korespondensi penulis: ribangunbz@umsida.co.id

Abstrak. *Companies must have the right strategies and methods so that their products can remain competitive with competitors' products and continue to generate profits. Therefore, determining the selling price of a product is based on the company's ability to calculate production costs for the products produced. The aim of this research is to calculate the production costs of MSME products in determining selling prices. The method used is full costing, Full costing is a method of determining production costs which consist of raw material costs, direct labor costs, and factory overhead costs, both variable and fixed. The results of this research are total production costs of Rp. 16.075.000 rupiah by producing 300 kilograms of chicken intestine chips. Calculating the cost of production using the full costing method, the value of the cost of production is IDR 53.583 per kilogram. The additional cost of profit or company margin is vulnerable to 10% to 20% with a rupiah value of Rp. 5.358,3- to 10.716,6,-.*

Keywords: : Cost of production; full costing; selling price.

Abstrak. Perusahaan harus memiliki strategi dan metode yang tepat agar produknya dapat tetap bersaing dengan produk kompetitor dan tetap menghasilkan keuntungan atau laba. Karena itu menentukan harga jual suatu produk didasarkan atas kemampuan perusahaan dalam menghitung biaya produksi atas produk yang dihasilkan. Tujuan penelitian ini adalah menghitung besaran biaya produksi produk UMKM dalam menentukan harga jual. Metode yang digunakan adalah *full costing*, *full costing* merupakan metode penentuan cost produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Hasil dari penelitian ini adalah total biaya produksi sebesar Rp. 16.075.000,- rupiah dengan menghasilkan 300 kilogram keripik usus ayam. Perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing diperoleh nilai harga pokok produksi sebesar Rp 53.583 per kilogram. Penambahan biaya laba atau margin perusahaan dengan rentan sebesar 10% sampai 20 % dengan nilai rupiah Rp. 5.358,3,- hingga 10.716,6,-.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi; Biaya Penuh; Harga Jual

PENDAHULUAN

Perkembangan ekonomi di Indonesia saat ini secara tidak langsung telah mendorong persaingan bisnis di berbagai bidang. Perusahaan harus memiliki strategi dan metode yang tepat agar produknya dapat tetap bersaing dengan produk kompetitor dan tetap menghasilkan keuntungan atau laba. Setiap perusahaan atau industri tentu memiliki tujuan yang ingin dicapai,

yaitu memperoleh laba yang maksimal, dapat bersaing di pasar, serta dapat memberikan manfaat bagi masyarakat luas.

Usaha Mikro Kecil dan Menengah disingkat dengan UMKM merupakan salah satu industri yang ikut serta bersaing dalam memajukan perekonomian di Indonesia. Dalam pembangunan ekonomi di Indonesia UMKM selalu digambarkan sebagai sektor yang memiliki peranan penting karena sebagian besar penduduk Indonesia hidup dalam kegiatan usaha kecil baik di sektor tradisional maupun modern. Oleh karena itu pemerintah harus lebih memperhatikan perkembangan UMKM di Indonesia karena dengan adanya UMKM akan membantu pemerintah dalam mengurangi masalah ekonomi di Indonesia.

Berkah Jaya adalah Unit usaha UMKM di Kota Sidoarjo yang bergerak dibidang industri pengolahan keripik usus ayam dengan usus ayam sebagai bahan baku utama. Selama ini, dalam melakukan perhitungan harga pokok dan harga jual produknya, pihak Berkah Jaya belum memasukkan semua unsur biaya-biaya yang dikeluarkan secara terperinci dalam proses produksi sehingga menghasilkan informasi yang kurang tepat dan akurat dalam menentukan harga pokok produksi serta harga jualnya.

Produksi keripik usus ayam membutuhkan bahan baku yang harus dipenuhi dengan cara membeli dari perusahaan rumah potong ayam dan pasar. Bahan baku keripik usus ayam seperti tepung terigu, tepung maizena, usus ayam, minyak goreng dan bahan penyedap rasa. Permasalahan yang umum terjadi yaitu naik turunnya biaya bahan baku dalam proses pembuatan keripik usus.

Penggunaan metode *full costing* telah banyak digunakan oleh Perusahaan lain dalam meminimalisir biaya yang dikeluarkan oleh Perusahaan. Hal ini dibuktikan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Erni Rosiani Salindeho, 2015) *full costing* merupakan metode pentuan (HPP) yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Sedangkan menurut (Harefa et al., 2022) Untuk menghindari terjadinya kesalahan dalam perhitungan biaya produksi agar menghasilkan biaya yang efisien, diperlukan suatu metode yang baik. Adapun metode yang dapat digunakan dalam menghitung biaya produksi tersebut adalah metode *full costing*. Sedangkan menurut (Natasha, 2023) analisis data yang dilakukan untuk menghitung dan menganalisis harga pokok produksi metode *full costing* dalam menentukan harga jual.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dengan menggunakan metode *full costing*, maka penelitian ini akan membahas tentang bagaimana analisis biaya produksi menggunakan metode *full costing* untuk menentukan harga jual suatu produk agar dapat membantu perusahaan untuk mendapatkan laba yang diinginkan.

KAJIAN TEORITIS

BIAYA

Biaya adalah kas atau nilai setara kas yang dikorbankan untuk mendapatkan barang atau jasa yang diharapkan memberikan manfaat saat ini atau di masa depan bagi organisasi. Biaya dikatakan sebagai setara kas karena sumber nonkas dapat ditukar dengan barang atau jasa yang diinginkan. Contohnya menukar peralatan dengan bahan yang digunakan untuk produksi. Biaya yang dikeluarkan untuk mendapat manfaat di masa depan. Pada perusahaan yang berorientasi pada laba, masa manfaat biasanya berarti pendapatan. Ketika biaya telah dihabiskan dalam proses menghasilkan pendapatan, biaya tersebut dinyatakan kadaluwarsa. Biaya yang kadaluwarsa disebut beban. Disetiap periode beban akan dikurangkan dari pendapatan dalam laporan laba rugi untuk menentukan laba periode tersebut (Thenu et al., 2021).

AKUNTANSI BIAYA

Akuntansi biaya didefinisikan sebagai proses kegiatan mencatat, menggolongkan, meringkas dan menyajikan biaya, produksi dan penjualan barang atau jasa, dengan cara tertentu disertai penafsiran terhadapnya. Informasi biaya dibutuhkan pihak manajemen sebagai dasar penentuan harga pokok, perencanaan biaya, pengendalian biaya, serta pengambilan keputusan (Heryanto & Gunawan, 2021).

HARGA POKOK PRODUKSI

Harga pokok produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang atau jasa selama periode bersangkutan. Dengan kata lain, bahwa harga pokok produksi merupakan biaya yang dikeluarkan untuk mengolah bahan baku hingga menjadi barang jadi yang siap jual. Melakukan perhitungan harga pokok produksi perlu memperhatikan unsur-unsur biaya yang termasuk dalam harga pokok produksi itu sendiri dan metode yang digunakan dalam pengumpulan biaya produksi. Penentuan Harga pokok produksi itu ditentukan dengan cara perusahaan tersebut memproduksi (Noviasari & Alamsyah, 2020). Harga Pokok Produksi merupakan suatu aktivitas yang dikorbankan atau diserahkan dalam proses produksi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik dan termasuk biaya produksi (Sari & Hamidy, 2021).

HARGA JUAL

Harga jual adalah jumlah uang (ditambah beberapa produk kalau mungkin) mendapatkan sejumlah kombinasi dari barang beserta pelayanannya faktor-faktor yang mempengaruhi penetapan harga jual (Noviasari & Alamsyah, 2020). Tujuan dari penetapan suatu harga adalah untuk mencapai target perusahaan, mendapatkan laba dari penjualan, meningkatkan serta mengembangkan produksi produk, serta meluaskan target pemasaran (Mangintiu C et al., 2020).

FULL COSTING

Full costing merupakan metode penentuan cost produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Perhitungan *full Costing* dengan menjumlahkan seluruh komponen biaya tanpa memperhitungkan produk yang sudah terjual atau belum (PURWANTO, 2020). Pengertian *full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik, baik variabel maupun tetap ditambah dengan biaya non produksi diantaranya yaitu biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum (Thenu et al., 2021).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan penelitian deskriptif dan kuantitatif yang tujuan analisis datanya adalah menghasilkan laporan yang mendalam. Prosedur interpretasi sebelum mengambil keputusan, data ini harus dibandingkan dengan teori-teori yang dianut sebelumnya. Untuk memberikan penjelasan yang menyeluruh, peneliti berupaya mengumpulkan informasi yang relevan dengan topik penelitian. Penelitian ini mengkaji data biaya produksi perusahaan guna menentukan harga jual produk menggunakan metode full costing yang kemudian ditangkap secara tepat dan realistis di lapangan.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

1. Proses Produksi

produksi merupakan kegiatan yang menggunakan berbagai jenis komponen bahan dan peralatan produksi yang ditata, dirancang sedemikian rupa, dengan memperhatikan susunan

kegiatan (routing) untuk dapat dimanfaatkan secara fleksibel (multipurpose) sehingga dapat menciptakan produk, serta aliran bahan didalam proses yang sesuai tolak ukur (Auritz & Rachmarwi, 2020).

2. Harga Pokok Produksi

Biaya produksi akan diperlakukan sebagai beban atas pendapatan untuk tujuan penentuan labarugi periodik apabila produk yang bersangkutan terjual. Biaya produksi berpengaruh positif signifikan terhadap laba Perusahaan (Yuda & Sanjaya, 2020).

a. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku mencakup semua biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan ketika membeli bahan baku, bersama dengan biaya komponen lainnya. Ada beberapa macam bahan untuk memproduksi keripik usus. Biaya bahan bakunya terdiri dari usus ayam, tepung terigu, tepung maizena, dan penyedap rasa. Berikut ini adalah harga dan penggunaan bahan baku dalam satu bulan pada UMKM Berkah Jaya.

Tabel 1. Bahan Baku

	Qty (Kg)	Harga	Total
Usus ayam	300	Rp 20,000	Rp 6,000,000
Tepung Terigu	150	Rp 10,000	Rp 1,500,000
Tepung Maizena	150	Rp 10,000	Rp 1,500,000
Penyedap Rasa	15	Rp 5,000	Rp 75,000
Total Biaya			Rp 9,075,000

Tabel 1. Bahan baku. Menjelaskan tentang besaran kebutuhan bahan baku dan harga setiap bahan baku yang dibutuhkan. Kebutuhan terdiri atas usus ayam 300 kg, tepung terigu 150 kg, tepung maizena 150 kg, dan penyedap rasa 15 kg, dengan jumlah kebutuhan di targetnya dengan diproduksi selama 1 bulan dengan masa kerja 25 hari. Maka untuk memenuhi kebutuhan tersebut, biaya yang dikeluarkan selama satu periode produksi sebesar Rp 9,075,000- dengan jumlah yang dihasilkan sebanyak 300 kg.

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Karyawan yang menjadi tenaga kerja langsung adalah karyawan bagian produksi yang terdiri dari pekerja harian, pegawai produksi dan pegawai packaging. Pada periode produksi Desember 2023 kegiatan produksi melibatkan 3 orang pekerja harian, 2 orang pegawai produksi, dan 1 orang pegawai packaging. Total biaya yang dikeluarkan UPP untuk seluruh tenaga kerja langsung adalah Rp 4.500.000,-/bulan.

c. Biaya Overhead

Sedangkan untuk pembayaran PBB, biaya penyusutan mesin produksi, peralatan produksi, penyusutan kendaraan angkut merupakan biaya overhead pabrik dalam golongan biaya overhaed tetap, maka diperoleh total nilai sebesar Rp 1.000.000,- per bulan. Sedangkan biaya bahan tambahan dan biaya penggunaan listrik merupakan biaya overhead pabrik variable yang artinya dapat berubah ubah setiap bulannya dan didapatkan total nilai biaya sebesar Rp 1.500.000,- per bulan.

d. Perhitungan Metode Full Costing

Tabel 2. Perhitungan

No	Uraian	Total Biaya (Rp)	
		Jumlah Produksi 300	Produksi Per Kg
1	Biaya Bahan Baku	9,075,000	30250

*PENETAPAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING
DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL KERIPIK USUS AYAM*

2	Biaya Tenaga Kerja	4500000	15000
3	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	1000000	3333
4	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	1500000	5000
Harga Pokok Produksi		16,075,000	53583

Tabel 2. Perhitungan menjelaskan tentang perhitungan untuk menentukan harga jual produk keripik usus ayam. Dari data yang diolah maka total harga pokok produksi sebesar Rp. 16.075.000,- rupiah yang didapatkan dari biaya bahan baku sebesar Rp. 9.075.000,- rupiah, biaya tenaga kerja sebesar Rp. 4.500.000.- rupiah, biaya overhead pabrik tetap sebesar Rp. 1.000.000,- rupiah dan biaya overhead pabrik variabel sebesar 1.500.000,- rupiah. Dari semua total biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan akan dibagi dengan jumlah produk yang dihasilkan maka didapatkan sebesar Rp. 53.583,- rupiah per kilogram keripik usus ayamnya.

Berdasarkan hasil dari seluruh perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing maka diperoleh nilai harga pokok produksi sebesar Rp 53.583 per kilogram. Untuk menentukan harga jual pupuk perusahaan perlu menambahkan 10 – 20 % nilai margin sebesar Rp. 5.358,3,- rupiah Rp. 10.716,6,- rupiah. Margin merupakan persentase keuntungan dari produk barang atau jasa yang kamu jual. Nilai keuntungan tersebut dihitung dari angka penjualan dan juga biaya produksi. Di dalam dunia akuntansi, margin umumnya dikenal dengan profit margin. Profit margin adalah hasil dari adanya perbandingan laba yang dikurangi dengan bunga dan pajak. Jika perusahaan menetapkan nilai margin sebesar 15 % maka didapatkan laba sebesar Rp. 8.037,45,- per kilogram. Maka diperoleh harga jual untuk produk keripik usus ayam sebesar Rp. 61.620,45,- ribu per kilogram keripik usus ayam. Untuk menetapkan harga jual juga harus memperhatikan kondisi pasar agar mendapatkan keuntungan yang semaksimal mungkin.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis data maka dapat diambil kesimpulan bahwa perusahaan pengolahan keripik usus ayam yang mengeluarkan total biaya produksi sebesar Rp. 16.075.000,-rupiah dengan menghasilkan 300 kilogram. Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* maka diperoleh nilai harga pokok produksi sebesar Rp 53.583 per kilogram. Penambahan biaya laba atau margin perusahaan dengan rentan sebesar 10% sampai 20 % dengan nilai rupiah Rp. 5.358,3,- hingga 10.716,6,-. Dari hasil perhitungan tersebut didapatkan harga jual produk keripik usus ayam dengan harga Rp. 61.620,45 ribu rupiah per kilogram. Untuk pengambilan laba ini harus sesuai dengan kondisi pasar, apabila perusahaan menetapkan harga jual yang mahal akan berpengaruh terhadap minat beli konsumen untuk keripik usus ayam akan menurun.

DAFTAR PUSTAKA

- Auritz, A., & Rachmarwi, W. (2020). Pengaruh Penerapan Supply Chain Management Dan Kaizen Terhadap Proses Produksi Di Pt. Daiki Axis Indonesia. *Jurnal Manajemen Bisnis Krisnadwipayana*, 8(3), 46–57.
<https://doi.org/10.35137/jmbk.v8i3.474>
- Erni Rosiani Salindeho. (2015). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Ud. the Sweetets Cookie Manado. *Maret*, 3(1), 26–33.
- Harefa, P. R. A., Zebua, S., & Bawamenewi, A. (2022). Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi. *Jurnal Akuntansi, Manajemen Dan Ekonomi (JAMANE)*, 1(Vol. 1, No. 2,

- November (2022), Page 218-223), 218–223.
<https://doi.org/10.56248/jamane.v1i2.36>
- Heryanto, H. K., & Gunawan, A. (2021). Analisis Perbandingan Metode Full Costing dan Variable Costing dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi. *Prosiding The 12th Industrial Research Workshop and National Seminar*, 4–5.
<https://jurnal.polban.ac.id/ojs-3.1.2/proceeding/article/view/2905/2253>
- Mangintiu C, A., Ilat, V., & Runtu, T. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Tawar Dalam Penetapan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Variabel Costing (Studi Kasus Pada Dolphin Donuts Bakery Manado). *Runtu 675 Jurnal EMBA*, 8(4), 675–682.
- Natasha, S. (2023). Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dan Variable Costing. *INVESTASI : Inovasi Jurnal Ekonomi Dan Akuntansi*, 1(2), 38–42.
<https://doi.org/10.59696/investasi.v1i2.20>
- Noviasari, E., & Alamsyah, R. (2020). Peranan Perhitungan Harga Pokok Produksi Pendekatan Full Costing Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 8(1), 17–26.
<https://doi.org/10.37641/jiakes.v8i1.287>
- PURWANTO, E. (2020). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual. *Journal of Applied Managerial Accounting*, 4(2), 248–253. <https://doi.org/10.30871/jama.v4i2.2402>
- Sari, R., & Hamidy, F. (2021). Sistem Informasi Akuntansi Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Konveksi Sjm Bandar Lampung. *Jurnal Teknologi Dan Sistem Informasi (JTSI)*, 2(1), 65–73. <http://jim.teknokrat.ac.id/index.php/JTSI>
- 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), 306–313.
- Yuda, I. M. A., & Sanjaya, I. K. P. W. (2020). Pengaruh Biaya Produksi, Biaya Promosi dan Volume Penjualan terhadap Laba Pada Perusahaan Manufaktur yang Terdaftar di Bursa Efek Indonesia Periode Tahun 2015-2017. *WACANA EKONOMI (Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Akuntansi)*, 19(1), 35–42.
<https://doi.org/10.22225/we.19.1.1406.35-42>