

ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE *FULL COSTING* PADA UMKM BAROKAH BAKERY KOTA BOGOR (Analysis of Cost of Goods Manufactured With The Full Costing Method at UMKM Barokah Bakery Bogor City)

Riska Rianita Alfitroh¹, Naila Zhafira², Mutia Haifa Ramadini Kurniadi³, Azka Aulia⁴, Yuni Astuti Tri Tartiani⁵

^{1,2,3,4,5}Program Studi Akuntansi, Sekolah Vokasi, Institut Pertanian Bogor University, Indonesia

Corresponding Author : riskarianitaalfitroh@apps.ipb.ac.id,

Abstract

Accurate cost of goods manufactured is an important thing that needs to be considered in determining the selling price value. By compiling the right cost of goods manufactured, MSME actors will know the costs incurred during the production period, so that MSME actors can predict the optimal product price to make a profit. However, in reality, there are still many MSME actors who have not taken into account all elements of cost in determining the selling price of the product. This study aims to analyze the cost of goods manufactured by Barokah Bakery in Bogor City using the full costing method by classifying in detail the costs incurred during the production process. The author uses a descriptive qualitative approach with data collection methods in the form of observation, interviews, documentation, and literature reviews. This study suggests that the monthly cost of goods manufactured each month from Barokah Bakery is IDR 27,417,500 and produces a cost of goods sold of IDR 997 per piece. The results of this study indicate that the application of the full costing method can provide information about accurate cost of production, so that it can be a reference in determining the company's strategy in order to obtain maximum possible profit.

Keywords: MSME, Production Cost, Cost of Goods Sold, Full costing

Abstrak

Harga pokok produksi yang akurat merupakan hal penting yang perlu diperhatikan dalam penentuan nilai harga jual. Dengan menyusun harga pokok produksi yang tepat, pelaku UMKM akan mengetahui biaya-biaya yang dikeluarkan selama masa produksi, sehingga pelaku UMKM dapat memprediksi harga produk yang optimal untuk memperoleh laba. Namun, pada kenyataannya, masih banyak pelaku UMKM yang belum memperhitungkan seluruh unsur biaya dalam menentukan harga jual produk. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis harga pokok produksi Barokah Bakery di Kota Bogor menggunakan metode *full costing* dengan mengklasifikasikan secara rinci biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Penulis menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan metode pengumpulan data berupa observasi, wawancara, dokumentasi, dan *literature review*. Penelitian ini mengemukakan bahwa harga pokok produksi setiap bulan dari Barokah Bakery adalah sebesar Rp 27.417.500 dan menghasilkan harga pokok penjualan sebesar Rp 997 per-*pcs*. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan metode *full costing* dapat memberikan informasi mengenai harga pokok produksi yang akurat, sehingga dapat menjadi acuan dalam menentukan strategi perusahaan guna memperoleh laba semaksimal mungkin.

Kata Kunci: UMKM, Harga Pokok Produksi, Harga Pokok Penjualan, Full costing

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran besar terhadap pertumbuhan ekonomi Indonesia saat ini. Berdasarkan data Kamar Dagang dan Industri (KADIN) Indonesia, pada tahun 2023, jumlah pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) mencapai sekitar 66 juta jiwa, sehingga kontribusi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) mencapai 61% dari Pendapatan Domestik Bruto (PDB) Indonesia atau setara dengan Rp 9.580 triliun. Seiring dengan terus berkembangnya kehadiran Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Indonesia, maka persaingan antar pelaku usaha dalam menghasilkan produk-produk yang sejenis juga akan semakin meningkat.

Persaingan yang semakin ketat mendorong pelaku usaha untuk memiliki strategi yang tepat guna membantu mendapatkan laba yang maksimal dengan harga jual yang cukup bersaing. Hal tersebut sejalan dengan prinsip ekonomi yaitu meminimalkan biaya seminimal mungkin untuk memperoleh laba semaksimal mungkin tanpa mengurangi kualitas yang terdapat dalam produk (Sidik & Nugroho, 2022).

Perhitungan harga pokok produksi merupakan hal penting yang perlu diperhatikan dalam penentuan nilai harga jual (Khilmi & Samto, 2023). Dalam sebuah perusahaan industri, perhitungan harga pokok produksi tidak hanya berfungsi sebagai dasar penentuan tingkat laba dan penilaian efisiensi usaha, tetapi juga pengalokasian harga pokok produksi yang tepat dapat membantu perusahaan dalam menetapkan harga pokok penjualan yang tepat pula (Soraya, 2018). Dengan menyusun harga pokok produksi yang akurat, pelaku UMKM akan mengetahui beban atau biaya produksi dari produk yang akan dihasilkan, sehingga harga pokok penjualan dapat diperhitungkan secara optimal untuk memperoleh laba optimal pula (Novietta, Nurmadi, & Minan, 2022).

Menurut Mulyadi (2010), Harga pokok produksi dapat dihitung dengan dua metode yaitu metode biaya penuh (*full costing*)

dan metode biaya variabel (*variable costing*). Dalam metode *full costing*, semua komponen biaya produksi akan diperhitungkan dalam harga pokok produksi. Komponen biaya produksi ini mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat tetap maupun variabel. Sedangkan metode *variable costing* hanya akan memperhitungkan biaya produksi yang bersifat variabel ke dalam harga pokok produksi. Biaya produksi variabel ini terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel.

Salah satu Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang belum melakukan perhitungan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan secara tepat adalah Barokah Bakery. Barokah Bakery merupakan salah satu usaha roti hangat keliling yang sudah ada di Kota Bogor sejak 2016. Dalam proses produksinya, pabrik ini memproduksi produknya secara massal berdasarkan jumlah orderan yang masuk di satu hari dengan rata-rata produksi sebanyak 1.100 roti per hari, dengan harga jual Rp 1.300 per pcs. Selama masa operasionalnya, pelaku usaha hanya melakukan pencatatan pada omzet penjualan dan tidak melakukan pencatatan pada rincian biaya yang dikeluarkan selama proses produksi, sehingga dalam memperhitungkan harga pokok penjualannya pun, pelaku usaha belum memperhitungkan secara rinci komponen biaya yang dikeluarkan selama proses produksi.

Berdasarkan permasalahan tersebut maka tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis dan mengklasifikasikan secara rinci biaya-biaya yang dikeluarkan oleh UMKM Barokah Bakery selama proses produksi serta melakukan perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing*. Dengan demikian, UMKM Barokah Bakery diharapkan dapat menentukan harga jual produk yang optimal dan memperoleh laba yang optimal pula.

TINJAUAN PUSTAKA

Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya mengukur, menganalisis, dan melaporkan informasi keuangan dan nonkeuangan yang terkait dengan biaya perolehan atau penggunaan sumber daya dalam organisasi (Horngren, Datar & Foster, 2006). Akuntansi biaya berkaitan erat dengan proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses pembuatan produk dan penjualan barang jadi (produk) atau penyerahan jasa atas kondisi tertentu serta dapat menafsirkan hasilnya. Oleh karena itu, jika dilihat dari segi fungsi, akuntansi biaya merupakan kegiatan yang dapat menghasilkan informasi mengenai biaya-biaya yang digunakan untuk mempertimbangkan kegiatan pengambilan keputusan dan evaluasi kegiatan perusahaan yang dilakukan oleh manajemen (Pramawati et al. 2021)

Biaya

Horngren, Datar & Foster (2006) menyatakan bahwa, biaya (*cost*) adalah sumber daya yang dikorbankan atau dilepaskan untuk mendapatkan suatu manfaat mencapai tujuan tertentu, biasanya diukur dalam jumlah uang yang harus dibayarkan dalam rangka mendapatkan barang atau jasa. Menurut Sugiri (2015), biaya merupakan harga yang disepakati oleh pihak-pihak yang bertransaksi ketika transaksi terjadi.

Biaya produksi juga dapat digunakan sebagai alat untuk meningkatkan profitabilitas yang diupayakan oleh perusahaan (Rahmawati et al, 2014). Biaya produksi tersebut menjadi penentu besarnya harga jual dari produk atau jasa yang nantinya akan mempengaruhi besarnya laba yang di peroleh (Djamalu, 2013).

Metode Penentuan Biaya

Menurut Mulyadi (2010), metode penentuan biaya produksi adalah cara memperhitunglan unsur-unsur biaya ke dalam biaya produksi. Terdapat dua pendekatan dalam memperhitungkan komponen-komponen biaya ke dalam biaya produksi, yaitu *full costing* dan *variabel costing*.

Full costing adalah metode penentuan biaya yang memperhitungkan semua komponen biaya produksi ke dalam biaya produksi, baik yang bersifat variabel maupun tetap. Biaya yang dihitung dengan metode *full costing* terdiri dari komponen biaya produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik variabel, dan biaya *overhead* pabrik tetap) ditambah dengan biaya nonproduksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum)

Variabel costing adalah metode penentuan biaya yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam biaya produksi. Biaya produk yang dihitung dengan metode *variable costing* terdiri dari komponen biaya produksi variabel (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel) ditambah dengan biaya nonproduksi variabel (biaya pemasaran variabel dan biaya administrasi dan umum variabel) dan biaya tetap (biaya *overhead* pabrik tetap, biaya pemasaran tetap, biaya administrasi dan umum tetap).

Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi (*production cost*) merupakan elemen penting untuk menilai keberhasilan dari perusahaan dagang maupun manufaktur. Penerapan harga pokok produksi merupakan hal yang sangat penting mengingat manfaat informasi harga pokok produksi adalah untuk menentukan harga jual produk serta penentuan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang akan disajikan dalam neraca (Manein, JO. 2020).

Harga Pokok Penjualan

Harga pokok penjualan adalah istilah yang digunakan pada akuntansi keuangan dan pajak untuk menggambarkan biaya

langsung yang timbul dari barang yang diproduksi dan dijual dalam kegiatan bisnis. Menurut Irham Fahmi (2020), harga pokok penjualan merupakan harga beli atau pembuatan suatu barang yang dijual, juga disebut *cost of goods sold*. Berdasarkan definisi ahli diatas dapat dimaknai bahwa harga pokok penjualan merupakan biaya yang muncul dari barang yang diproduksi oleh perusahaan untuk kemudian dijual kembali (Amaliyah, S. 2021).

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif untuk memperoleh pemahaman mendalam mengenai perhitungan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan pada Barokah Bakery. Fokus penelitian adalah menggali bagaimana proses penentuan biaya tersebut diterapkan serta mengevaluasi akurasinya dalam kegiatan usaha. Pengumpulan data dilakukan dengan melakukan observasi, wawancara langsung, dan *literatur review* pada pemilik usaha Barokah Bakery Cimanggu, Kota Bogor. Pada proses pengumpulan data dengan metode wawancara, terdapat proses melakukan sesi tanya jawab langsung dengan pemilik usaha roti hangat Cimanggu, Kota Bogor sebagai narasumber.

Peneliti juga melakukan observasi untuk mengamati proses produksi di Barokah Bakery untuk mencocokkan data wawancara dengan praktik di lapangan. Peneliti melakukan dokumentasi untuk mengumpulkan dokumen seperti laporan biaya produksi, daftar bahan baku, dan laporan penjualan selama beberapa bulan terakhir. Penelitian dilakukan secara tatap muka pada Hari Rabu, 28 Agustus 2024, pukul 13:00 WIB sampai dengan selesai di tempat produksi roti hangat yang bertempat di Jl. Ikan Mas No. 4, RT.02/RW.16, Kedung Waringin, Kec. Tanah Sereal, Kota Bogor, Jawa Barat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Peneliti menghitung harga pokok produksi dan harga pokok penjualan dari Barokah Bakery dengan menggunakan metode *full costing*, dengan memperhitungkan biaya produksi berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Berdasarkan informasi yang diperoleh diketahui bahwa rata-rata produksi per hari pada Barokah Bakery, yaitu sebanyak 1.100 roti per hari atau 27.500 per bulan dengan harga Rp 1.300 per pcs. Proses produksi dikerjakan oleh 4 tenaga kerja produsen dengan 25 hari kerja dalam sebulan. Adapun perhitungan biaya dapat diuraikan sebagai berikut.

Biaya Bahan Baku

Dalam proses produksinya, Barokah Bakery mengeluarkan biaya bahan baku dengan rincian seperti tabel di bawah ini.

Tabel 1. Biaya Bahan Baku

No	Keterangan	Kebutuhan				Biaya per Satuan	Jumlah Biaya per Produksi	Jumlah Biaya per Bulan
		Per produksi	Satuan	Per Bulan	Satuan			
1	Terigu	1	Bal	25	Bal	Rp 230.000	Rp 230.000	Rp 5.750.000
2	Gula	5	Kg	125	Kg	Rp 18.000	Rp 90.000	Rp 2.250.000
3	Telur	1	Kg	25	Kg	Rp 28.000	Rp 28.000	Rp 700.000
4	Pengembang roti	130	Gram	3250	Gram	Rp 120	Rp 15.600	Rp 390.000
5	Pelembut roti	70	Gram	1750	Gram	Rp 88	Rp 6.160	Rp 154.000
6	Margarin	3,5	Kg	87,5	Kg	Rp 25.000	Rp 87.500	Rp 2.187.500
7	Susu <i>full cream</i>	1	Kaleng	25	Kaleng	Rp 15.000	Rp 15.000	Rp 375.000
8	Susu bubuk	200	Gram	5000	Gram	Rp 15	Rp 3.000	Rp 75.000
9	Garam	120	Gram	3000	Gram	Rp 13	Rp 1.560	Rp 39.000
10	Air	12	Liter	300	Liter	Rp 150	Rp 1.800	Rp 45.000

Sumber: Data Barokah Bakery diolah penulis, 2024

Berdasarkan tabel, terdapat 10 jenis bahan baku utama yang digunakan, yaitu tepung terigu, gula, telur, pengembang roti, pelembut roti, margarin, susu full cream, susu bubuk, garam, dan air. Setiap bahan memiliki kebutuhan spesifik yang dihitung berdasarkan satuan tertentu, seperti bal, kilogram, gram, kaleng, atau liter. Biaya per satuan bahan baku juga beragam, misalnya tepung terigu memiliki harga Rp230.000 per bal, gula Rp18.000 per kilogram, dan air Rp150 per liter.

Jumlah kebutuhan bahan baku dihitung untuk dua kategori, yaitu kebutuhan per produksi dan kebutuhan per bulan, dengan frekuensi produksi sebanyak 25 kali per bulan. Biaya per produksi diperoleh dengan mengalikan kebutuhan per produksi dengan harga per satuan bahan baku. Selanjutnya, biaya per bulan dihitung berdasarkan total kebutuhan bahan per bulan dikalikan dengan biaya per satuan. Sebagai ilustrasi, biaya untuk tepung terigu per produksi adalah Rp230.000, sementara total biaya per bulan mencapai Rp5.750.000. Hal serupa berlaku untuk bahan lainnya, seperti gula yang membutuhkan Rp90.000 per produksi dan Rp2.250.000 per bulan. Berdasarkan rincian perhitungan biaya bahan baku diatas, dapat disimpulkan bahwa total biaya bahan baku yang dikeluarkan dalam satu bulan adalah sebesar Rp 11.965.500.

Analisis ini menunjukkan pentingnya perencanaan kebutuhan bahan baku dan anggaran yang detail dalam proses produksi. Data yang disajikan dapat menjadi acuan untuk pengelolaan operasional yang efektif dan efisien, terutama dalam meminimalkan pemborosan biaya dan memastikan ketersediaan bahan baku selama periode produksi.

Biaya Tenaga Kerja langsung

Pada Barokah Bakery terdapat 4 orang tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi dan diberikan upah sebesar Rp 46.250,00 atau dapat dibulatkan menjadi Rp 50.000,00 dengan total 25 hari kerja dalam sebulan. Berikut rician perhitungan biaya tenaga kerja langsung pada Barokah Bakery.

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

No	Keterangan	Kuantitas	Gaji per Hari	Gaji per Produksi	Gaji per Bulan
1	Tenaga kerja produksi	4	Rp50.000	Rp 200.000	Rp 5.000.000

Sumber: Data Barokah Bakery diolah penulis, 2024

Berdasarkan tabel, jumlah pekerja yang terlibat dalam produksi adalah empat orang, dengan upah harian Rp50.000 untuk setiap orang. Gaji untuk setiap produksi dihitung menjadi Rp200.000, yang merupakan hasil perkalian antara total pekerja (4 orang) dan upah setiap hari (Rp50.000). Selanjutnya, gaji bulanan mencapai Rp5.000.000, yang diperoleh dari penjumlahan gaji per produksi dikalikan dengan total produksi selama sebulan. Data ini menunjukkan bahwa biaya tenaga kerja langsung adalah komponen penting dalam struktur biaya produksi. Dengan analisis ini, kita dapat memahami dengan jelas mengenai distribusi biaya tenaga kerja yang diperlukan, sehingga dapat menjadi dasar untuk pengelolaan sumber daya manusia yang lebih efektif dalam mendukung kelangsungan proses produksi.

Biaya Overhead Pabrik

Biaya *overhead* pabrik dikelompokkan menjadi dua yaitu biaya *overhead* pabrik variabel dan biaya *overhead* pabrik tetap.

Tabel 3. Biaya Overhead Pabrik

No	Keterangan	Biaya per Bulan
Biaya Overhead Pabrik		
Bahan Baku Penolong		
1	Selai Cokelat	Rp 1.800.000
2	Selai Kelapa	Rp 400.000
3	Meses	Rp 825.000
4	Selai Blueberry	Rp 1.125.000
5	Selai Durian	Rp 625.000
6	Isian Susu	Rp 675.000
7	Keju	Rp 750.000
8	Sosis	Rp 652.000
9	Pisang Uli	Rp 500.000
10	Daun Bawang	Rp 75.000
BOP Tetap		
1	Biaya Sewa	Rp 2.330.000
2	Biaya Penyusutan	Rp 170.000
3	Biaya Listrik	Rp 200.000
4	Biaya Air	Rp 75.000
5	Biaya Keamanan	Rp 100.000
6	Biaya Pemeliharaan Alat	Rp 100.000
7	Biaya Lain-Lain	Rp 50.000
Total Biaya Overhead Pabrik		Rp 10.452.000

Sumber: Data Barokah Bakery diolah penulis, 2024

Dalam Laporan Biaya *overhead* Pabrik UMKM Barokah Bakery Cimanggu per 31 Juli 2024, kami menyajikan rincian pengeluaran untuk biaya *overhead* dalam proses produksi. Biaya ini terbagi menjadi dua komponen utama, yaitu biaya bahan penolong dan biaya tetap. Biaya bahan penolong, yang mencakup berbagai bahan seperti selai cokelat, selai kelapa, meses, selai blueberry, selai durian, isian susu, keju, sosis, pisang uli, dan daun bawang, berjumlah Rp7.427.000.

Sementara itu, biaya tetap yang terdiri atas biaya sewa tempat, listrik, air, keamanan, pemeliharaan alat, dan pengeluaran lainnya, mencapai Rp3.025.000. Dengan demikian, total biaya *overhead* pabrik secara keseluruhan tercatat sebesar Rp10.452.000.

Harga Pokok Produksi

Berdasarkan perhitungan total biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, dirumuskan

laporan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* dengan rincian perhitungan di bawah ini.

Tabel 4. Laporan Harga Pokok Produksi

UMKM BAROKAH BAKERY		
LAPORAN HARGA POKOK PRODUKSI		
31/07/2024		
Biaya Bahan Baku		
Terigu	Rp	5.750.000
Gula	Rp	2.250.000
Telor	Rp	700.000
Pengembang roti	Rp	390.000
Pelembut roti	Rp	154.000
Margarin	Rp	2.187.500
Susu full cream	Rp	375.000
Susu bubuk	Rp	75.000
Garam	Rp	39.000
Air	Rp	45.000
Total Biaya Bahan Baku		Rp 11.965.500
Biaya Tenaga Kerja Langsung		
Tenaga kerja produksi	Rp	5.000.000
Biaya Overhead Pabrik		
Bahan Baku Penolong		
Selai coklat	Rp	1.800.000
Selai kelapa	Rp	400.000
Meses	Rp	825.000
Selai Blueberry	Rp	1.125.000
selai Durian	Rp	625.000
isian susu	Rp	675.000
Keju	Rp	750.000
Sosis	Rp	652.000
Pisang Uli	Rp	500.000
Daun Bawang	Rp	75.000
BOP tetap		
Biaya Sewa	Rp	2.500.000
Biaya listrik	Rp	200.000
Biaya air	Rp	75.000
Biaya keamanan	Rp	100.000
Biaya pemeliharaan alat	Rp	100.000
Biaya lain-lain	Rp	50.000
Total Biaya Overhead Pabrik		Rp 10.452.000
Harga Pokok Produksi		Rp 27.417.500

Sumber: Data Barokah Bakery diolah penulis, 2024

Laporan Harga Pokok Produksi UMKM Barokah Bakery per 31 Juli 2024 menunjukkan rincian biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk. Biaya produksi terdiri atas tiga komponen utama yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Biaya bahan baku, yang mencakup berbagai bahan utama seperti terigu, gula, telur, pengembang roti, pelembut roti, margarin, susu, garam, dan air, berjumlah Rp11.965.500. Biaya tenaga kerja langsung untuk proses produksi tercatat sebesar Rp5.000.000. Biaya *overhead* pabrik terbagi menjadi bahan baku penolong, seperti selai, keju, sosis, pisang uli, daun bawang, dan lainnya, dengan total Rp7.427.000, serta biaya *overhead* tetap, yang meliputi biaya sewa, penyusutan, listrik, pemeliharaan alat, keamanan, dan lain-lain, dengan total Rp3.025.000.

Secara keseluruhan, total biaya *overhead* pabrik mencapai Rp10.452.000. Dengan menjumlahkan seluruh komponen tersebut, harga pokok produksi untuk periode yang dilaporkan adalah sebesar Rp27.417.500. Setelah memberikan gambaran rinci tentang biaya yang dikeluarkan, data ini dapat digunakan sebagai dasar untuk mengevaluasi efisiensi proses produksi di masa depan.

Harga Pokok Penjualan

Dalam menghitung harga pokok penjualan diperlukan komponen nilai persediaan awal, harga pokok produksi, dan nilai

persediaan akhir. Namun, pada proses penjualannya, Barokah Bakery menetapkan sistem jual putus, sehingga pelaku usaha tidak lagi memiliki hak atas produknya setelah melakukan transaksi dengan *salesman*.

Hal ini mengakibatkan tidak adanya produk yang tersisa pada pabrik, sehingga pada perhitungan harga pokok penjualan peneliti tidak memperhitungkan persediaan awal dan persediaan akhir. Berikut perhitungan harga pokok penjualan pada Barokah Bakery.

Tabel 5. Laporan Harga Pokok Penjualan

UMKM BAROKAH BAKERY			
LAPORAN HARGA POKOK PENJUALAN			
31/07/2024			
Persediaan awal produk jadi		Rp	-
Harga Pokok Produksi			
Persediaan awal PDP		Rp	-
Biaya Bahan Baku	Rp 11.965.500		
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 5.000.000		
Biaya Overhead Pabrik	<u>Rp 10.452.000</u>	Rp 27.417.500	
		<u>Rp 27.417.500</u>	-
Persediaan akhir PDP		Rp	-
			<u>Rp 27.417.500</u>
HP Produk tersedia dijual			Rp 27.417.500
Persediaan akhir produk jadi			Rp -
Harga Pokok Penjualan			<u>Rp 27.417.500</u>

Sumber: Data Barokah Bakery diolah penulis, 2024

Berdasarkan hasil perhitungan harga pokok penjualan pada produk roti hangat Barokah Bakery menggunakan metode *full costing* adalah sebesar Rp 27.417.500 per bulan atau sebesar Rp 997 per-*pcs*. UMKM Barokah Bakery menentukan harga jual roti hangat sebesar Rp1.300 per-*pcs* dan mendapatkan laba sebesar 23%. Nilai tersebut menunjukkan bahwa UMKM Barokah Bakery mendapat keuntungan dibawah persentase laba yang diharapkan yaitu sebesar 30% setelah melakukan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*.

Menurut Magfiroh M & Fazli (2014), perhitungan harga jual dengan metode *full costing* akan menghasilkan harga jual yang lebih besar bila dibandingkan dengan penentuan harga jual yang rata-rata diterapkan pada UMKM dalam perhitungannya, seluruh unsur biaya dimasukkan untuk memperoleh harga pokok penjualan baik biaya produksi maupun non produksi, selain itu metode *full costing* juga lebih mencerminkan persentase keuntungan yang diinginkan oleh UMKM tidak hanya berdasarkan perkiraan saja. Hal ini sejalan dengan penelitian ini, yaitu dengan menggunakan metode *full costing* dalam menentukan harga jual dapat memberikan keuntungan bagi UMKM karena membantu mengetahui biaya produksi yang dikeluarkan serta menetapkan harga jual sesuai dengan biaya tersebut. Dengan demikian, laba yang diperoleh dapat dioptimalkan karena harga jual produk dihitung berdasarkan total biaya produksi yang dikeluarkan untuk memenuhi pesanan tersebut.

KESIMPULAN DAN SARAN

Penyusunan harga pokok produksi terbukti dapat membantu Barokah Bakery, terutama dalam memperhitungkan beban-beban produksi, untuk dapat mengkalkulasi keuntungan bersih yang didapatkan dari kegiatan produksi selama satu bulan. Hal ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Lisa Febriyanti dan Titiek Rachmawati, bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan *full costing* akan menghasilkan perhitungan harga pokok produksi yang lebih baik karena pada metode ini seluruh komponen biaya dimasukkan dan dibagi kepada setiap unit produksi.

Namun, pada penyusunan harga pokok produksi, Barokah Bakery perlu mengidentifikasi biaya-biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan produksinya. Biaya-biaya tersebut di antaranya adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Diperlukan pengeluaran untuk biaya bahan baku per bulan sebesar Rp 11.965.500, untuk biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp 4.625.000, dan biaya *overhead* pabrik sebesar Rp 17.897.000. Dari klasifikasi dan perhitungan yang telah dilakukan maka dapat disusun laporan harga pokok produksi dengan cara menjumlahkan ketiga data biaya tersebut. Dihilangkan perhitungan harga pokok produksi selama sebulan adalah sebesar Rp 27.042.500.

UMKM Barokah Bakery disarankan untuk mencatat biaya-biaya dalam menghasilkan suatu produk seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya bahan penolong, biaya *overhead* pabrik variabel maupun tetap agar bisa memahami pengeluaran yang terjadi selama pembuatan roti sampai produk siap dijual. Mengingat Barokah Bakery secara konsisten membuat roti setiap hari, seharusnya UMKM ini telah melakukan pencatatan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan untuk mengetahui

keseluruhan biaya dan estimasi laba yang diperoleh setiap periodenya. Oleh karena itu, kami juga menyarankan Barokah Bakery untuk melakukan pencatatan harga pokok penjualan setiap bulan, agar saat terjadi penurunan laba bersih dalam satu periode, Barokah Bakery dapat menentukan keputusan keuangan yang harus diambil seperti pengurangan biaya bahan penolong tanpa mengurangi kualitas rotinya.

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliyah, S., Daryono, & Anwar, S. (2021). Pengaruh Harga Pokok Penjualan Terhadap Laba Kotor Melalui Penjualan. *Jurnal Investasi*, 7(4), 33-49. <https://doi.org/10.31943/investasi.v7i4.152>
- Djamalu, N. (2013). Pengaruh biaya produksi terhadap laba bersih pada perusahaan manufaktur yang terdaftar di Bursa Efek Indonesia periode 2010-2012. *Jurnal Akuntansi FE USU*. 20(1).
- Fahmi, I. (2020). *Analisis Laporan Keuangan*. Bandung: Alfabeta.
- Febriyanti, L., & Rachmawati, T. (2023). Analisis Perbandingan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full costing* dan *Variable Costing* sebagai Penentuan Harga Jual Pada PT. Lusuka Kreatif Indonesia. *Jurnal Riset Ilmu Akuntansi*. 2(1) 252-264. <https://doi.org/10.55606/jurnalrisetilmuakuntansi.v2i1.209>
- KADIN Indonesia (2023). *UMKM*. <https://kadin.id/data-dan-statistik/umkm-indonesia/>
- Khilmi, L.I. & Samto. (2023). Analisa Perbandingan Penentuan Harga Pokok Penjualan dengan Metode *Full costing* dan *Variable Costing* pada Produksi Kopi Bubuk Kalisidi. *E-Logis: Jurnal Ekonomi Logistik*.
- Komara, B. & Sudarma, A. (2016). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full costing* sebagai Dasar Penetapan Harga Jual pada CV Salwa Meubel. *Jurnal Ilmia Ilmu Ekonomi*. 109(6), 625-632.
- Maghfirah, M., Fazli. (2016). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Penerapan Metode *Full costing* pada UMKM Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi*. 1(2). 59-70.
- Manein, JO., Saerang, DPE., & Runtu T. (2020). Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode *Full costing* pada Pembuatan Rumah Kayu. *Indonesia Accounting Journal*. 2(1). 39-43.
- Mulyadi. (2010). *Akuntansi Biaya Edisi Ke-5*. Yogyakarta: Unit Penerbitan dan Percetakan Akademi Manajemen Perusahaan YKPN.
- Nisfiani, N., Sidik M., & Nugroho, G.W. (2022). Penerapan Metode Target Costing dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi untuk Meningkatkan Laba Umkm pada UMKM Sinar Terang Awning. *Jurnal Akuntansi AKUNESA*. 11(1). 78-90. <https://doi.org/10.26740/akunesa.v11n1.p78-90>
- Novietta, L., Nurmadi, R., & Minan, K. (2022). Analisis Pentingnya Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan untuk Optimalisasi Harga Jual Produk UMKM. *Jurnal Akuntansi, Manajemen, dan Ekonomi Digital (JAMED)*. 2(3). 56-63.
- Pramawati, DAAT., at al. (2021). *Akuntansi Biaya*. Edisi 1. CV. Media Sains Indonesia. Bandung.
- Rahmawati, S. dan Sunandar, H. (2014). Analisis pengaruh biaya produksi dan penjuala air bersih terhadap laba pada perusahaan daerah air bersih tirta utama provinsi Jawa Tengah. *E-Journal Universitas Politeknik Harapan Tegal*. Vol. 1.
- Satriani, D. & Kusuma, VV. (2020). Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan Terhadap Laba. *Jurnal Ilmiah MEA*. 4(2). 438-453.
- Soraya, A.T. & Septiana, N. (2018). Analisis Penentuan Harga Pokok Penjualan dengan Menggunakan Metode *Full costing* pada Pabrik Roti Pelangi Nusantara di Kota Metro. *Jurnal Ilmiah Keuangan dan Perbankan*. 1(2). <https://jurnal.ibik.ac.id/index.php/jimkes/article/view/210/173>.
- Sodikin, S.S. (2015). *Akuntansi Manajemen Edisi Kelima*. UUP STIM YKPN, Yogyakarta.