

**ANALISA PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI
USAHA MIKRO KECIL MENENGAH (UMKM) PENTOL
"CHELSEA" KEDIRI MENGGUNAKAN METODE *FULL
COSTING*.**

**Diana Isnaeni, SE, MSA, Ak¹, Alviani Kharisma, R²., Agon Ferdian
R³, Deri Putra Utama, A.P.K⁴**

Universitas Pawayatan Daha

dianaisnaeni09@gmail.com, alvianikharismar30@gmail.com,
dianrisnianta@gmail.com, deri87659@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan menganalisa perhitungan harga pokok produksi usaha mikro kecil menengah (UMKM) pentol 'Chelsea' Kediri dengan menggunakan metode full costing. Analisa ini diharapkan dapat membantu UMKM Pentol 'Chelsea' agar dapat menghitung harga pokok produksinya dengan lebih akurat sehingga dapat memaksimalkan laba yang didapat. Penelitian ini adalah penelitian deskriptif kuantitatif dan dilakukan pada UMKM Pentol 'Chelsea' dengan menggunakan tehnik wawancara, observasi dan dokumentasi. Analisa dilakukan dengan tiga tahap yaitu pertama, mengumpulkan data produksi UMKM Pentol 'Chelsea', kedua menghitung harga pokok produksi UMKM Pentol 'Chelsea' dengan menggunakan metode full costing, dan ketiga menyimpulkan hasil perhitungan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa harga pokok produk persatuan produk untuk tiga produk UMKM Pentol 'Chelsea' dengan menggunakan metode full costing adalah Pentol Rp. 414, Tahu Rp. 362, dan Siomay Rp. 263, 5. Dengan menggunakan hasil penelitian ini, UMKM Pentol 'Chelsea' bisa menentukan margin laba yang diinginkan sehingga bisa memaksimalkan laba yang didapatkan.

Kata kunci: UMKM, Perhitungan harga pokok produksi, metode *full costing*

ABSTRACT

This research aims to analyze the calculation of the cost of production of micro, small and medium enterprises (MSMEs) Pentol 'Chelsea' Kediri using the full costing method. It is hoped that this analysis can help Pentol 'Chelsea' MSMEs to be able to calculate the cost of production more accurately so that they can maximize the profits they obtain. This research is quantitative descriptive research and was conducted at Pentol 'Chelsea' MSMEs using interview, observation and documentation techniques. The analysis was carried out in three stages, namely first, collecting production data for the 'Chelsea' Pentol, secondly calculating the cost of production of the 'Chelsea' Pentol using the full costing method, and third concluding the calculation results. The results of the research show that the unit product cost for the three Pentol 'Chelsea' MSME products using the full costing method is Pentol Rp. 414, Tofu Rp. 362, and Siomay Rp. 263, 5. By using the results of this research, MSME Pentol 'Chelsea' can determine the desired profit margin so that it can maximize the profits obtained.

Keywords: MSME, The calculation of the cost production, Full Costing methods

Pendahuluan

Perusahaan yang memproduksi suatu barang memerlukan informasi jumlah biaya di keluarkan untuk menghasilkan produk. Biaya produksi seperti bahan baku, tenaga kerja, dan *overhead* pabrik lainnya di gunakan sebagai dasar untuk menghitung harga pokok produksi. Dengan persaingan usaha antar perusahaan yang menghasilkan produk sejenis, perusahaan harus mampu menghadapi tuntutan yang baik dari segi kuantitas dan kualitasnya (Srikalimah, 2017).

Harga pokok produksi adalah semua biaya yang berkaitan dengan produk atau barang yang di peroleh, dimana di dalamnya terdapat unsur biaya produk berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik (Silvia, 2018). Harga pokok produksi berpengaruh dalam penghitungan laba rugi perusahaan, apabila perusahaan kurang teliti atau salah dalam penentuan harga pokok produksi dapat mengakibatkan kesalahan dalam penentuan laba rugi yang di peroleh perusahaan. Menurut pra penelitian yang di lakukan peneliti selama ini penghitungan harga pokok produksi maupun harga pokok penjualan berdasarkan taksiran atau perkiraan saja, baik secara administratif maupun pembukuannya. Menghindari terjadinya kesalahan dalam penentuan harga pokok produksi diperlukan suatu metode yang tepat. Metode yang sebaiknya di gunakan adalah menggunakan metode biaya penuh (*full costing*) (Srikalimah, 2017). Menurut Mulyadi (2015:17) *Full costing* merupakan metode penentuan cost produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam cost produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variable maupun tetap. *Full costing* di gunakan untuk meningkatkan akurasi analisis biaya dengan memperbaiki cara penelusuran biaya ke obyek biaya karena pada tehnik ini biaya *overhead* pabrik dibebankan kepada produk jadi atau ke harga pokok penjualan berdasarkan tarif yang ditentukan pada aktivitas normal atau aktivitas yang sesungguhnya terjadi.

Penentuan harga pokok produksi merupakan salah satu kebijakan yang harus dilaksanakan agar UMKM mendapatkan laba yang maksimal (Eku et al., 2021). Penentuan harga pokok produksi juga sangat penting karena sebagai dasar

penentuan harga produk dan berfungsi dalam perhitungan laba rugi secara periode (Horngren, 2018).

Fenomena umum yang terjadi di masyarakat, banyak UMKM yang hanya melakukan perhitungan harga pokok produksi secara sederhana dan tidak menghitung secara akurat. UMKM "pentol Chelsea" merupakan salah satu UMKM yang melakukan perhitungan harga pokok produksi secara sederhana, sementara perhitungan harga pokok produksi secara akurat merupakan salah satu cara untuk mengoptimalkan laba yang didapat. Sayangnya, perhitungan harga pokok produksi yang akurat masih belum banyak dilakukan oleh UMKM, termasuk pentol 'Chelsea'. Oleh karena itu kami tertarik untuk menganalisa perhitungan harga pokok produksi UMKM pentol 'Chelsea' dengan menggunakan metode *full costing*.

Metode Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif. Penelitian deskriptif adalah desain penelitian yang disusun dalam rangka memberikan gambaran secara sistematis tentang informasi ilmiah yang berasal dari subyek atau obyek penelitian (Anwar, 2013:13).

Penelitian dilakukan pada UMKM Pentol 'Chelsea' yang berlokasi di kabupaten Kediri. UMKM Pentol 'Chelsea' dipilih karena merupakan salah satu penjual pentol yang cukup dikenal di kabupaten Kediri terutama di Universitas Pawayatan Daha Kediri. Fokus penelitian ini adalah pada perhitungan harga pokok produksi pentol 'chelsea', Jenis data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Tehnik pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara, observasi, dan dokumentasi.

Teknik analisis data yang digunakan peneliti ada 4 tahap, yaitu: (1) Mengumpulkan Data Biaya Produksi. peneliti melakukan pengambilan data langsung di lapangan untuk memperoleh data terkait dengan penelitian. Peneliti mendapatkan data melalui informan dengan teknik wawancara. Adapun yang dijadikan informan adalah owner UMKM pentol 'Chelsea' Kediri. (2) Menghitung Biaya Produksi. Peneliti kemudian menghitung atau mengolah data-data yang dibutuhkan dari hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi di UMKM Pentol Chelsea. Peneliti kemudian membuat perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing*. (3) Menyimpulkan Hasil Pembahasan.

Hasil dan Pembahasan

Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing*.

Hansen dan Mowen (2004:48) menyatakan bahwa harga pokok produksi adalah mewakili jumlah biaya barang yang diselesaikan pada periode tertentu. Menurut Setiadi (2014) harga pokok adalah sejumlah nilai aktiva (aset) tetapi apabila selama tahun berjalan aktiva tersebut dimanfaatkan untuk membantu memperoleh penghasilan, aktiva tersebut harus dikonversikan ke beban. Menurut Sodikin (2015:22) biaya produksi merupakan biaya yang diperlukan untuk memperoleh bahan baku (mentah) dari pemasok dan mengubahnya menjadi produk selesai yang siap dijual. Biaya produksi pada perusahaan manufaktur terdiri atas elemen-elemen biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik. Informasi harga pokok produksi yang dihitung untuk jangka waktu tertentu bermanfaat bagi manajemen untuk: (1) menentukan Harga Jual Produk, (2) memantau Realisasi Biaya Produksi (3) menghitung Laba atau Rugi Bruto Periode tertentu (Mulyadi: 2015:65)

Full costing merupakan metode penentuan biaya produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Dengan demikian, kos produksi menurut metode *full costing* terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini:

Biaya bahan baku	xx
Biaya tenaga kerja langsung	xx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xx

Biaya *overhead* pabrik tetap xx
 Biaya produksi/unit xx

Biaya produk yang dihitung dengan pendekatan *full costing* terdiri dari unsur kos produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik variabel, dan biaya *overhead* pabrik tetap) ditambah dengan biaya non produksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum)..

Perhitungan Harga Pokok Produksi UMKM Chelsea menggunakan metode Full costing

Perhitungan HPP per unit dengan metode full costing adalah

sebagai berikut:

1. Biaya Bahan Baku Langsung per unit:* (Rp 50)
2. Biaya Tenaga Kerja Langsung per unit:* (Rp 30)
3. Biaya Overhead Pabrik Tetap per unit:*
 Total Overhead Pabrik Tetap / Jumlah Unit Produksi
 = Rp 10.000.000 / 1.000
 = Rp 10.000 per unit
4. Biaya Overhead Pabrik Variabel per unit:*
 Total Overhead Pabrik Variabel / Jumlah Unit Produksi
 = Rp 2.000.000 / 1.000
 = Rp 2.000 per unit

Total HPP per unit dengan metode full costing:

HPP per unit =Biaya Bahan Baku Langsung + Biaya Tenaga Kerja
 Langsung + Biaya Overhead Pabrik Tetap + Biaya
 Overhead Pabrik Variabel

HPP per unit = Rp 50 + Rp 30 + Rp 10.000 + Rp 2.000

HPP per unit = Rp 12.080

Harga pokok produksi full costing mencakup semua biaya produksi yang terjadi selama proses pembuatan produk. Metode ini memberikan gambaran yang lebih komprehensif mengenai total biaya yang terlibat dalam produksi, namun bisa menyulitkan dalam pengambilan keputusan manajerial karena semua biaya tetap juga dibebankan pada produk. Metode ini sering digunakan untuk tujuan pelaporan keuangan eksternal karena sesuai dengan prinsip akuntansi yang berlaku umum .

Pentol 'Chelsea' mengolah 3 macam produknya secara massal melalui satu departemen produksi, jumlah biaya yang dikeluarkan sebagai berikut:

Produk :	Pentol	Tahu	Siomay
Biaya bahan baku	365.500	61.700	214.500
Biaya bahan penolong	22.000	10.000	22.000
Biaya tenaga kerja	16.666	16.666	16.666
Biaya overhead	8.333	8.333	8.333
Total biaya produksi	412.499	96.699	261.499

Jumlah produk yang dihasilkan selama hari tersebut adalah:

1. Pentol

Produk jadi

90

0 pcs

Produk dalam proses

10

0 pcs

(tingkat penyelesaian: Biaya BB: 100%, Biaya BP: 100%, Biaya TK: 50%,
Biaya OP=30%)

2. Tahu

Produk jadi 242 pcs

Produk dalam proses 30 pcs

(tingkat penyelesaian: Biaya BB: 100%, Biaya BP: 100%, Biaya TK: 50%,
Biaya OP=30%)

3. Siomay

Produk jadi 850 pcs

Produk dalam proses 150 pcs

(tingkat penyelesaian: Biaya BB: 100%, Biaya BP: 100%, Biaya TK: 50%,
Biaya OP=30%)

Perhitungan Biaya Produksi Persatuan produk:

1. Pentol

Unsur biaya produksi	Total biaya	Unit ekuivalensi	Biaya produksi persatuan
Bahan baku	365.500	1000 pcs	Rp 365,5
Bahan penolong	22.000	1000 pcs	Rp 22
Tenaga kerja	16.666	950 pcs	Rp 17,5
Overhead	8.333	930 pcs	Rp 9
Total	412.499		Rp 414

Setelah biaya produksi persatuan produk pentol dihitung, harga pokok produk jadi yang akan disimpan di gudang dan persediaan harga pokok produk dalam proses hitung sebagai berikut:

Harga pokok produk jadi = 900 pcs x Rp414= Rp. 372.600

Harga pokok persediaan produk dalam proses:

BBB= 100% x 100 pcs x Rp365,5 Rp 36.550

BBP = 100 % x 100 pcs x Rp22 Rp 2.200

BTK= 50 % x 100 pcs x Rp17,5 Rp875

BOP= 30 % x 100 pcs x Rp9 Rp 270

Rp39.895

Jumlah total biaya produksi Rp412.495

Perhitungan biaya produk di atas lalu disajikan dalam laporan biaya produksi: sebagai berikut:

Dimasukkan dalam proses	1.000 pcs
Produk jadi yang disimpan ke Gudang	900 pcs
Produk dalam proses akhir	100 pcs
Jumlah produk yang dihasilkan	1.000 pcs

Biaya yang dibebankan untuk produksi prntol di hari tersebut adalah sebagai berikut:

	<i>Total</i>	<i>Per satuan</i>
Biaya bahan baku	Rp 365.500	Rp 365,5
Biaya Bahan penolong	Rp 22.000	Rp 22
Biaya Tenaga kerja	Rp 16.666	Rp 17,5
Biaya overhead pabrik	Rp 8.333	Rp 9
Jumlah	Rp 412.499	Rp 414

Perhitungan Biaya adalah sebagai berikut:

Harga pokok produk jadi yang disimpan di Gudang
 900 pcs x Rp 414 Rp 372.600

Harga pokok persediaan produk dalam proses akhir

BBB	Rp 36.550	
BBP	Rp 2.200	
BTK	Rp 875	
BOP	Rp 270	<u>Rp 39.895</u>

Jumlah biaya produksi yang dibebankan dalam hari tersebut Rp 412.495

Jurnal yang diperlukan untuk dicatat adalah sebagai berikut:

1. Jurnal untuk mencatat biaya bahan baku :

Barang dalam proses-BBB	Rp365.500	
Persediaan Bahan baku		Rp365.500

2. Jurnal untuk mencatat biaya penolong

- | | |
|---|------------|
| Barang dalam proses-BBP | Rp22.000 |
| Persediaan bahan penolong | Rp22.000 |
| 3. Jurnal untuk mencatat biaya tenaga kerja | |
| Barang dalam proses-BTK | Rp16.666 |
| Gaji dan Upah | Rp16.666 |
| 4. Jurnal untuk mencatat biaya overhead pabrik | |
| Barang dalam proses-BOP | Rp8.333 |
| BOP dibebankan | Rp8.333 |
| 5. Jurnal untuk mencatat Harga pokok produk jadi yang disimpan di gudang | |
| Persediaan produk jadi | Rp372.600 |
| BDP-BBB | Rp 328.950 |
| BDP-BBP | Rp 19.800 |
| BDP-BTK | Rp 15.791 |
| BDP-BOP | Rp 8.063 |
| 6. Jurnal untuk mencatat HPP produk dalam proses yang selesai diolah pada hari tersebut | |
| Persediaan Produk dalam proses | Rp 39.895 |
| BDP-BBB | Rp 36.550 |
| BDP-BBP | Rp 2.200 |
| BDP-BTK | Rp 875 |
| BDP-BOP | Rp 270 |

2. Produk Tahu

Unsur biaya	Total biaya	Unit ekuivalensi	Biaya produksi persatuan
Bahan baku	61.700	272 pcs	Rp 227
Bahan penolong	10.000	272 pcs	Rp 37
Tenaga kerja	16.666	257 pcs	Rp 65

Overhead	8.333	251 pcs	Rp 33
Total	96.699		Rp 362

Setelah biaya produksi dihitung, harga pokok produk jadi yang akan disimpan di gudang dan persediaan harga pokok produk dalam proses dihitung sebagai berikut:

Harga pokok produk jadi = 242 pcs x Rp362 Rp 87.604

Harga pokok persediaan produk dalam proses:

BBB= 100% x 30 pcs x Rp227 Rp 6.810

BBP = 100 % x 30 pcs x Rp37 Rp 1.110

BTK= 50 % x 30 pcs x Rp65 Rp 975

BOP= 30 % x 30 pcs x Rp33 Rp 297

Rp9.192

Jumlah total biaya produksi

Rp 96.796

Perhitungan biaya produk di atas lalu disajikan dalam laporan biaya produksi sebagai berikut:

Dimasukkan dalam proses	272 pcs
Produk jadi yang disimpan ke Gudang	242 pcs
Produk dalam proses	30pcs
Jumlah produk yang dihasilkan	272pcs

Biaya yang dibebankan untuk produksi tahu di hari tersebut adalah sebagai berikut:

	Total	Per satuan
Biaya bahan baku	Rp61.700	Rp227
Biaya Bahan penolong	Rp10.000	Rp 37
Biaya Tenaga kerja	Rp16.666	Rp 65
Biaya overhead pabrik	Rp 8.333	Rp 33
Jumlah	Rp96.699	Rp362

Perhitungan biaya adalah sebagai berikut:

Harga pokok produk jadi yang disimpan di Gudang

242 pcs x Rp362 Rp87.604

Harga pokok persediaan produk dalam

proses akhir BBB Rp6.810

BBP Rp1.110

BTK	Rp 975	
BOP	Rp 297	<u>Rp 9.192</u>

Jumlah biaya produksi yang dibebankan dalam hari tersebut Rp96.796

Jurnal yang diperlukan untuk dicatat adalah sebagai berikut:

1. Jurnal untuk mencatat biaya bahan baku

Barang dalam proses-BBB	Rp61.700	
Persediaan Bahan baku		Rp61.700

2. Jurnal untuk mencatat biaya bahan penolong

Barang dalam proses-BBP	Rp10.000	
Persediaan bahan penolong		Rp10.000

3. Jurnal untuk mencatat biaya tenaga kerja

Barang dalam proses-BTK	Rp16.666	
Gaji dan Upah		Rp16.666

4. Jurnal untuk mencatat biaya overhead pabrik

Barang dalam proses-BOP	Rp8.333	
BOP dibebankan		Rp8.333

5. Jurnal untuk mencatat HPP jadi yang disimpan di gudang

Persediaan produk jadi	Rp 87.604	
BDP-BBB		Rp54.890
BDP-BBP		Rp 8.890
BDP-BTK		Rp 15.691
BDP-BOP		Rp 8.036

6. Jurnal untuk mencatat Harga Pokok produk dalam proses yang selesai diolah pada hari tersebut

Persediaan Produk dalam proses	Rp 9.192	
BDP-BBB		Rp
		6.810

BDP-BBP	Rp 1.110
BDP-BTK	Rp 975
BDP-BOP	Rp 297

3. Produk siomay

Perhitungan biaya produksi persatuan adalah sebagai berikut:

Unsur biaya Produksi	Total biaya	Unit ekuivalensi	Biaya produksi persatuan
Bahan baku	214.500	1.000 pcs	Rp 214,5
Bahan penolong	22.000	1.000 pcs	Rp 22
Tenaga kerja	16.666	925 pcs	Rp 18
Overhead	8.333	895 pcs	Rp 9
Total	261.499		Rp 263,5

Setelah biaya produksi dihitung, harga pokok produk jadi yang akan disimpan di gudang dan persediaan harga pokok produk dalam proses dihitung sebagai berikut:

Harga pokok produk jadi = 850 pcs x Rp263= Rp. 223.975

Harga pokok persediaan produk dalam proses:

BBB= 100% X 150 pcs X Rp214,5

R

p32.175

BBP = 100 % x 150 pcs x Rp22

R

p 3.300

BTK= 50 % x 150 pcs x Rp18 Rp 1.350

BOP= 30 % x 150 pcs x Rp9 Rp 405 Rp. 37230

Jumlah total biaya produksi Rp 261.205

Perhitungan biaya produk di atas kemudian disajikan dalam laporan biaya produksi sebagai berikut:

Dimasukkan dalam proses	1000 pcs
Produk jadi yang disimpan ke Gudang	850pcs
Produk dalam proses	150pcs
Jumlah produk yang dihasilkan	000pcs

Biaya yang dibebankan untuk produksi siomay dihari tersebut adalah sebagai berikut:

	Total	Per satuan
Biaya bahan baku	Rp 214.500	Rp 214,5
Biaya Bahan penolong	Rp 22.000	Rp 22
Biaya Tenaga kerja	Rp 16.666	Rp 18
Biaya overhead pabrik	Rp 8.333	Rp 9
Jumlah	Rp 261.499	Rp 263,5

Perhitungan biaya

Harga pokok produk jadi yang disimpan di Gudang

1.000 pcs x Rp263,5 Rp223.975

Harga pokok persediaan produk dalam

proses akhir BBB Rp32.175

BBP Rp 3.300

BTK Rp 1.350

BOP Rp 405 Rp37.230

Jumlah biaya produksi yang dibebankan dalam hari tersebut Rp. 261.205

Jurnal yang diperlukan adalah sebagai berikut:

1. Jurnal untuk mencatat biaya bahan baku

Barang dalam proses-BBB Rp 214.500

Persediaan Bahan baku Rp 214.500

2. Jurnal untuk mencatat biaya bahan penolong

Barang dalam proses-BBP Rp 22.000

Persediaan bahan penolong Rp 22.000

3. Jurnal untuk mencatat biaya tenaga kerja

Barang dalam proses-BTK Rp 16.666

Gaji dan Upah Rp 16.666

4. Jurnal untuk mencatat biaya overhead pabrik

Barang dalam proses-BOP Rp 8.333

BOP dibebankan Rp 8.333

5. Jurnal untuk mencatat HPP produk jadi yang disimpan di gudang

Persediaan produk jadi	Rp 223.975
BDP-BBB	Rp 182.325
BDP-BBP	Rp 18.700
BDP-BTK	Rp 15.316
BDP-BOP	Rp 7.928

6. Jurnal untuk mencatat HPP produk dalam proses yang selesai diolah pada hari tersebut

Persediaan Produk dalam proses	Rp 37.230
BDP-BBB	Rp 32.175
BDP-BBP	Rp 3.300
BDP-BTK	Rp 1.350
BDP-BOP	Rp 405

Dari perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing di atas dapat diketahui bahwa tiga produk UMKM Pentol 'Chelsea' yaitu pentol, tahu, dan siomay memiliki harga pokok produk masing-masing sebesar Rp. 414, Rp. 362, dan Rp. 263,5. UMKM Pentol 'Chelsea' dalam menjual produknya mematok harga untuk pentol adalah sebesar Rp. 1000, tahu sebesar Rp. 500, dan siomay sebesar Rp. 500. Dilihat dari margin keuntungan tiap produk, terlihat bila margin keuntungan yang ditetapkan UMKM Pentol 'Chelsea' kurang optimal. Apabila dianalisa margin laba yang diperoleh UMKM Pentol 'Chelsea' untuk produk pentol adalah 58 %, untuk produk tahu 28 %, dan untuk produk siomay adalah Rp 47,3 %. Produk pentol memiliki margin yang paling besar dari tiga produk mereka. Seharusnya, margin keuntungan yang didapatkan bisa lebih besar lagi, apabila harga pokok produk bisa dihitung secara akurat dengan menggunakan metode full costing. Hasil penelitian ini dapat dipergunakan untuk UMKM Pentol 'Chelsea' untuk acuan dalam menetapkan laba yang diinginkan.

Kesimpulan dan saran

Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* merupakan salah satu metode yang dapat menghitung harga pokok produk secara lebih akurat, karena metode ini merinci seluruh biaya yang dikeluarkan pada saat kegiatan produksi, sehingga informasi yang dihasilkan lebih akurat dan membantu perusahaan dalam menetapkan harga jual produk serta mampu memaksimalkan laba yang diperoleh.

Produk UMKM Pentol 'Chelsea' yang terdiri dari tiga produk yaitu pentol, tahu, dan siomay dihitung harga pokok produksinya dengan

menggunakan metode full costing. Hasil penelitian menunjukkan bahwa harga pokok produk masing-masing sebesar Rp. 414, Rp. 362, dan Rp. 263,5. Dalam menjual produknya, UMKM Pentol 'Chelsea' menetapkan harga jual untuk pentol sebesar Rp 1000, tahu Rp. 500, dan siomay Rp. 500. Terlihat margin keuntungan yang ditetapkan UMKM Pentol 'Chelsea' kurang optimal. Dengan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing diharapkan bisa dilakukan perhitungan harga pokok produksi secara lebih akurat sehingga dapat menetapkan margin keuntungan yang lebih maksimal..

Daftar Pustaka

Afrizal, M. A. (2014). *Metode Penelitian Kualitatif: Sebuah Upaya Mendukung Penggunaan Penelitian Kualitatif Dalam Berbagai Disiplin Ilmu*. Jakarta: PT. Rajagrafindo Persada.

Anwar, S. (2013). *Metodologi Penelitian Bisnis*. Jakarta: Salemba

Empat. Bastian, B. dan Nurlela. (2008). *Akuntansi biaya*. Yogyakarta: Graha Ilmu

Batubara, H. (2013). *Penentuan harga pokok produksi berdasarkan metode full costing pada pembuatan etalase kaca dan aluminium di UD. Istana Aluminium Manado*. Jurnal EMBA Vol.1 no.3. Hal.217-224.

Hansen dan Mowen. (2004). *Akuntansi manajemen*. Jakarta: Salemba Empat.

Herdiansyah, H. (2014). *Metodologi penelitian kualitatif untuk ilmu-ilmu sosial*. Jakarta: Salemba Humanika.

Mulyadi. (2015). *Akuntansi biaya*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN. Riwayadi.

(2014). *Akuntansi biaya* Jakarta: Salemba Empat.

Samsul, N.H. (2013). *Perbandingan harga pokok produksi full costing dan variabel costing untuk harga jual CV. Pyramid*. Jurnal EMBA. Vol. 1 No. 3. ISSN 2303-1174. Hal.366- 373.

Setiadi, P., David P.E.S., Treesje, R. (2014). *Perhitungan harga pokok produksi dalam penentuan harga jual pada CV. Minahasa Mantap Perkasa*. Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi. Vol.14 no.2. Hal.70-81.

Sodikin, dan Slamet, S. (2015). *Akuntansi manajemen*. Yogyakarta: YKPN.

Srikalimah. (2017). *Penetapan harga pokok produksi tahu "Populer" dengan metode full costing sebagai dasar penentuan harga jual*. Seminar

nasional & call for paper. FEB Unikama. Hal.255-268.

Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Yuniari, N.K., Made, A.W., Putu E.D.M.D. (2017). *Analisis ketetapan perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode full costing sebagai dasar dalam menentukan harga jual ukiran sanggah (pelinggih) pada usaha sari uma dukuh sidemen*. Jurnal Akuntansi. Vol. 8 No. 2.

