

Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Di Usaha Bandrek Alif Kota Dumai

Kholilurrahman¹, Juni
Saputra², Muhammad Arif³

¹⁾ Program Studi Teknik Industri, Sekolah
Tinggi Teknologi Dumai
Jl. Utama Karya Bukit Batrem II
Email: mdhkhilurrahman@gmail.com

ABSTRAK

Usaha Bandrek Alif adalah usaha yang kegiatan utamanya memproduksi bandrek. Berdasarkan wawancara dengan pemilik usaha ini, diketahui bahwa selama ini dalam melakukan perhitungan harga pokok dan harga jual produknya pihak bandrek Alif belum memiliki metode secara terperinci dalam penentuan harga pokok produksi. Cara perhitungan harga pokok produksi masih sangat sederhana, secara garis besarnya mereka hanya menghitung biaya bahan baku, tenaga kerja saja dan *overhead* pabrik tanpa biaya depresiasi, sehingga biaya pokok produksi tersebut tidak menunjukkan biaya yang sebenarnya, dalam hal ini juga akan berdampak pada harga pokok penjualannya. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *full costing*. Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* pada Usaha Bandrek Alif diperoleh harga pokok produksi bandrek sebesar Rp 2.282 dengan memperoleh keuntungan sebesar Rp 3.718, harga pokok produksi bandrek susu sebesar Rp 3.376 dengan memperoleh keuntungan sebesar Rp 5.624, harga pokok produksi bandrek telur sebesar Rp 5.770 dengan memperoleh keuntungan sebesar Rp 5.614, harga pokok produksi teh telur sebesar Rp 6.365 dengan memperoleh keuntungan sebesar Rp 6.209.

Kata kunci: Full Costing, Harga Pokok Produksi, Keuntungan

ABSTRACT

Bandrek Alif's business is a business that mainly produces bandrek. Based on interviews with the owner of this business, it is known that in calculating the cost of goods and selling prices of products, bandrek Alif does not have a method as long as the details are in the production process. The method of calculating the cost of production is still very simple, in general it only calculates the cost of raw materials, labor and factory overhead without depreciation costs, so that the cost of production does not show the actual cost, in this case it will also have an impact on the cost of goods sold. The method used in this study is the full costing method. Based on the calculation of the cost of production using the full costing method at the Bandrek Alif business, the cost of production of bandrek was obtained at Rp. 2,282 with a profit of Rp. 3,718, the production of the cost of production of bandrek was Rp. 3,376 with a profit of Rp. 5,624, the cost of production of egg bandrek was Rp. 5,770 with a profit of Rp. 5,614, the cost of tea production of Rp. 6,365 with a profit of Rp. 6,209.

Keywords: Full Costing, Cost of Production, Profit

Pendahuluan

Perkembangan ekonomi di Indonesia saat ini secara tidak langsung telah mendorong persaingan bisnis diberbagai bidang. Banyaknya pelaku usaha yang terus menerus bermunculan akan menimbulkan suatu persaingan di antara usaha sejenis

maupun yang tidak sejenis untuk mendapatkan laba maupun menguasai pangsa pasar. Pelaku usaha tersebut bisa dari perusahaan besar maupun perusahaan kecil. Perusahaan kecil disebut Usaha Kecil Menengah (UKM) atau sering disebut Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). Keberadaan usaha mikro, kecil dan menengah memang memberikan kontribusi yang cukup besar dalam berbagai aspek. Akan tetapi, kegiatan usaha yang dilakukan UMKM ini bukan berarti tanpa kendala. Permasalahan usaha kecil pada bidang pemasaran terfokus pada tiga hal, yaitu permasalahan persaingan pasar dan produk, permasalahan akses terhadap informasi pasar dan permasalahan kelembagaan pendukung usaha kecil.

UMKM merupakan pilar terpenting dalam perekonomian Indonesia. Berdasarkan data Kementerian Koperasi dan UKM, jumlah UMKM saat ini mencapai 64,2 juta dengan kontribusi terhadap PDB sebesar 61,07% atau senilai 8.573,89 triliun rupiah. Kontribusi UMKM terhadap perekonomian Indonesia meliputi kemampuan menyerap 97% dari total tenaga kerja yang ada serta dapat menghimpun sampai 60,4% dari total investasi. Salah satu kota yang berkontribusi dalam pertumbuhan UMKM adalah kota Dumai. Kota Dumai sekarang ini sudah menjadi salah satu daerah wisata di provinsi Riau dan terdapat banyak pelaku usaha mikro, kecil dan menengah. Berdasarkan data perindustrian (SIPD) kota Dumai, pada tahun 2017 terdapat sebanyak 12.672 UKM, pada tahun 2018 terdapat sebanyak 14.874 UKM dan pada tahun 2019 terdapat sebanyak 16.134 UKM.

Usaha Bandrek Alif adalah salah satu UKM di kota Dumai yang kegiatan utamanya memproduksi bandrek. Berdasarkan wawancara dengan pemilik usaha ini, diketahui bahwa selama ini dalam melakukan perhitungan harga pokok dan harga jual produknya pihak bandrek Alif belum memiliki metode secara terperinci dalam proses produksi. Cara perhitungan harga pokok produksi masih sangat sederhana, secara garis besarnya mereka hanya menghitung biaya bahan baku, tenaga kerja saja dan *overhead* pabrik tanpa biaya depresiasi, sehingga biaya pokok produksi tersebut tidak menunjukkan biaya yang sebenarnya, dalam hal ini juga akan berdampak pada harga pokok penjualannya. Permasalahan seperti ini akan menciptakan kesalahan fatal yang akan berakibat pada kegagalan dalam kewirausahaan. Cara menghindari kegagalan yang terjadi adalah dengan mengelola kembali sumber daya keuangan dan memahami laporan keuangan yang ada. Untuk menghindari kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi pada usaha bandrek Alif dan menghasilkan biaya yang efisien diperlukan suatu metode yang tepat. Metode yang tepat dalam perhitungan harga pokok produksi adalah dengan menggunakan metode *full costing*. Pendekatan metode *full costing* merupakan metode penentuan biaya produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Dengan demikian semua pengambilan keputusan dalam penentuan harga jual produk mampu mereduksi unsur ketidakpastian yang dihadapi oleh usaha bandrek Alif.

Harga pokok produksi merupakan sekumpulan biaya yang dikeluarkan dan diproses yang terjadi dalam proses manufaktur ataupun memproduksi suatu barang, yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Komponen Harga Pokok Produksi meliputi keseluruhan bahan langsung, tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik yang dikeluarkan untuk memproduksi barang atau jasa. Harga pokok produksi terdiri atas tiga komponen utama, yaitu:

1. Bahan baku langsung yang meliputi biaya pembelian bahan, potongan pembelian, biaya angkut pembelian, biaya penyimpanan, dan lain-lain.
2. Tenaga kerja langsung yang meliputi semua biaya upah karyawan yang terlibat secara langsung dalam proses pembuatan bahan baku menjadi barang jadi atau barang yang siap dijual.
3. Biaya *overhead* pabrik meliputi semua biaya- biaya diluar dari biaya perolehan biaya bahan baku langsung dan upah langsung.

Mursyidi (2010:29) dalam Mangerongkonda et. al., (2014) menyatakan penentuan harga pokok produk adalah pembebanan unsur biaya produksi terhadap produk yang dihasilkan dari suatu proses produksi, artinya penentuan biaya yang melekat pada pada produk jadi dan persediaan barang dalam proses. Dalam penentuan harga pokok produk terdapat dua metode:

1. *Full Costing*

Full costing adalah penentuan harga pokok produk yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel maupun yang bersifat tetap.

2. *Variabel Costing*

Variabel costing adalah penentuan harga pokok produk yang hanya memasukan unsur-unsur biaya produksi yang bersifat variabel saja.

Mulyadi (2005:17) menjelaskan bahwa *full costing* merupakan metode penentuan kos 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. Dalam metode *full costing*, semua biaya *overhead* yang bersifat tetap maupun variabel akan dibebankan kepada produk yang diproduksi atas tarif yang telah ditentukan dimuka pada kapasitas normal atau atas dasar biaya *overhead* pabrik yang sesungguhnya. Oleh karena itu, biaya *overhead* pabrik tetap akan melekat pada harga pokok persediaan produk dalam proses dan juga persediaan produk yang belum laku untuk dijual, dan baru dianggap sebagai biaya atau unsur harga pokok penjualan jika produk jadi tersebut telah terjual. Berikut merupakan komponen yang diperhitungkan dalam metode *full costing*:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	xxx
Biaya produksi	<u>xxx</u>

Metode Penelitian

Sumber data dalam penelitian ini adalah data primer, merupakan data yang diperoleh secara langsung dengan melakukan wawancara langsung dengan pemilik usaha bandrek Alif. Data sekunder, merupakan data yang diperoleh tidak secara langsung pada sumber datanya melainkan didapat dari sumber yang telah ada. Pada penelitian ini data sekunder yaitu data yang disajikan oleh pihak UMKM yaitu data harga pokok produksi, biaya bahan baku (jahe, gula aren, kayu manis, serai, telur, susu, gula, cengkeh, garam, air), biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* (biaya listrik, biaya gas, biaya penyusutan, biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja tidak langsung).

Langkah-langkah yang dilakukan dalam analisis data adalah sebagai berikut:

Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Di Usaha Bandrek Alif Kota Dumai
Kholilurrahman¹, Juni Saputra², Muhammad Arif³

1. Identifikasi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik di Usaha Bandrek Alif pada bulan Januari 2022.
2. Perhitungan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung biaya *overhead* pabrik dan harga pokok produksi per gelas dari ke empat jenis produk menggunakan Metode Tradisional/tradisional *costing* di Usaha Bandrek Alif.
3. Identifikasi biaya depresiasi, biaya *overhead* tetap dan *variabel* di Usaha Bandrek Alif pada bulan Januari 2022.
4. Perhitungan biaya depresiasi, biaya *overhead* tetap dan *variabel* dan harga pokok produksi per gelas dari ke empat jenis produk menggunakan metode *full costing* di Usaha Bandrek Alif.

Hasil dan Pembahasan

Data yang diolah merupakan hasil observasi dan wawancara dilapangan terhadap Usaha Bandrek Alif pada bulan Januari 2022. Produk yang dijual antara lain bandrek, bandrek susu, bandrek susu telur dan teh telur. Berdasarkan data penjualan pada bulan Januari 2022 Usaha Bandrek Alif menghabiskan total 1.061 gelas bandrek, 1.180 gelas bandrek susu, 1.142 gelas bandrek telur dan 1.010 gelas teh telur. Adapun identifikasi data biaya yang akan dikumpulkan untuk penentuan harga pokok produksi adalah sebagai berikut:

1. Biaya bahan baku

Tabel 1. Biaya Bahan Baku Bandrek di Usaha Bandrek Alif Januari 2022

No	Bahan Baku	Kebutuhan		Biaya per Satuan (Rp)	Total (Rp)
		Jumlah	Satuan		
1	Jahe merah	93	Kg	20.000	1.860.000
2	Gula aren	16	Kg	22.000	352.000
3	Serai	15	Kg	5.000	75.000
4	Cengkeh	2	Kg	120.000	240.000
5	Kayu manis	2	Kg	45.000	90.000
6	Gula pasir	17	Kg	12.000	204.000
7	Garam	5	Kg	10.000	50.000
8	Air	20	Galon	4.000	80.000
9	Susu (bandrek susu)	132	Kaleng	10.000	1.320.000
10	Susu (bandrek telur)	76	Kaleng	10.000	76.000
11	Telur	1.142	Butir	3.000	3.426.000

Tabel 2. Biaya Bahan Baku Teh Telur di Bandrek Alif Bulan Januari 2022

No	Bahan Baku	Kebutuhan		Biaya per Satuan (Rp)	Total (Rp)
		Jumlah	Satuan		
1	Gula pasir	10	Kg	12.000	120.000
2	Air	5	Galon	4.000	20.000
3	Telur	1.010	Butir	3.000	3.030.000
4	Teh	42	Kotak	4.000	168.000
5	Susu	68	Kaleng	10.000	68.000
Total					3.406.000

2. Biaya tenaga kerja langsung adalah Rp 3.800.000.

3. Biaya *Overhead* Pabrik

Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Di Usaha Bandrek Alif Kota Dumai
Kholilurrahman¹, Juni Saputra², Muhammad Arif³

- a. Biaya bahan penolong
Total biaya bahan penolong untuk bandrek dan bandrek susu (tanpa jeruk nipis) adalah Rp 615.000. Total biaya bahan penolong untuk bandrek telur dan teh telur (dengan jeruk nipis) adalah Rp 655.000.
- b. Biaya listrik yang dikeluarkan Usaha Bandrek Alif selama satu bulan yaitu sebesar Rp 200.000.
- c. Biaya gas yaitu sebesar Rp 114.000.
- d. Biaya tenaga kerja tidak langsung adalah Rp 800.000.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Tradisional

1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Bandrek Metode Tradisional

Tabel 3. Biaya Produksi Bandrek Bulan Januari 2022 Metode Tradisional

No	Jenis Biaya	Kategori Biaya	Jumlah (Rp)	Biaya (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	Jahe merah	583.346	
		Gula aren	110.397	
		Serai	23.522	
		Cengkeh	75.270	
		Kayu manis	28.226	
		Gula pasir	63.980	
		Garam	15.681	
		Air Galon	20.072	
		Total	920.494	
	Biaya Bahan Baku/Unit			872
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	3 orang	917.778	
		Biaya Tenaga Kerja Langsung /Unit		
3	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Bahan Penolong	148.535	
		Listrik	48.304	
		Gas	22.944	
		T.Kerja tidak langsung	193.216	
		Total	412.999	
	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik /Unit			389
	Harga Pokok Produksi			2.126

2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Bandrek Susu Metode Tradisional

Tabel 4. Biaya Produksi Bandrek Bulan Januari 2022 Metode Tradisional

No	Jenis Biaya	Kategori Biaya	Jumlah (Rp)	Biaya (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	Jahe merah	648.773	
		Gula aren	122.779	
		Serai	26.160	
		Cengkeh	83.713	
		Kayu manis	31.392	
		Gula pasir	71.156	
		Garam	17.440	
		Air Galon	27.904	
		Total	1.029.317	
	Biaya Bahan Baku/Unit			872

Tabel 4. Biaya Produksi Bandrek Bulan Januari 2022 Metode Tradisional (lanjutan)

No	Jenis Biaya	Kategori Biaya	Jumlah (Rp)	Biaya (Rp)
----	-------------	----------------	-------------	------------

Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Di Usaha Bandrek Alif Kota Dumai Kholilurrahman¹, Juni Saputra², Muhammad Arif³

2	Pemakaian Susu	132 kaleng	1.320.000	
		Biaya Pemakaian Susu /Unit		1.119
3	Biaya Tenaga Kerja Langsung	3 orang	1.020.715	
		Biaya Tenaga Kerja Langsung /Unit		865
4	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Bahan Penolong	165.195	
		Listrik	53.722	
		Gas	25.518	
		T.Kerja tidak langsung	214.887	
		Total	412.999	459.322
		Biaya <i>Overhead</i> Pabrik /Unit		389
		Harga Pokok Produksi		3.245

3. Perhitungan Harga Pokok Produksi Bandrek Telur Metode Tradisional

Tabel 5. Biaya Produksi Bandrek Bulan Januari 2022 Metode Tradisional

No	Jenis Biaya	Kategori Biaya	Jumlah (Rp)	Biaya (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	Jahe merah	627.881	
		Gula aren	118.825	
		Serai	25.318	
		Cengkeh	81.017	
		Kayu manis	30.381	
		Gula pasir	68.864	
		Garam	16.879	
		Air Galon	27.006	
		Total	996.170	
		Biaya Bahan Baku/Unit		872
2	Pemakaian Susu	76 kaleng	76.000	
		Biaya Pemakaian Susu /Unit		66
3	Pemakaian Telur	1.142 butir	3.426.000	
		Biaya Pemakaian Telur /Unit		3.000
4	Biaya Tenaga Kerja Langsung	3 orang	987.844	
		Biaya Tenaga Kerja Langsung /Unit		894
5	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Bahan Penolong	170.273	
		Listrik	51.992	
		Gas	24.696	
		T.Kerja tidak langsung	207.967	
		Total	452.928	
		Biaya <i>Overhead</i> Pabrik /Unit		398
		Harga Pokok Produksi		5.230

4. Perhitungan Harga Pokok Produksi Teh Telur Metode Tradisional

Tabel 6. Biaya Produksi Bandrek Bulan Januari 2022 Metode Tradisional

No	Jenis Biaya	Kategori Biaya	Jumlah	Biaya (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	Teh	168.000	
		Gula	120.000	
		Air Galon	20.000	
		Susu	68.000	

Tabel 6. Biaya Produksi Bandrek Bulan Januari 2022 Metode Tradisional (lanjutan)

No	Jenis Biaya	Kategori Biaya	Jumlah	Biaya (Rp)
		Telur 1.010 butir	3.030.000	

Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Di Usaha Bandrek Alif Kota Dumai Kholilurrahman¹, Juni Saputra², Muhammad Arif³

	Total	3.406.000	
	Biaya Bahan Baku/Unit		3.372
2	Biaya T. Kerja Langsung 3 orang	873.663	
	Biaya Tenaga Kerja Langsung/Unit		865
3	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Bahan Penolong	150.592	
	Listrik	45.982	
	Gas	21.842	
	T.Kerja tidak langsung	183.929	
	Total	402.345	
	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik/Unit		398
	Harga Pokok Produksi		4.635

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing*

Pada metode *full costing* terdapat biaya *overhead* pabrik yang difokuskan yaitu biaya penyusutan (Depresiasi) dan adanya pengelompokan biaya *overhead* pabrik tetap dan variabel. Biaya penyusutan pada Usaha Bandrek Alif adalah sebesar Rp 685.376.

1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Bandrek Metode *Full Costing*

Tabel 7. Biaya Produksi Bandrek Bulan Januari 2022 Metode *Full Costing*

No	Jenis Biaya	Kategori Biaya	Jumlah (Rp)	Biaya (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	Jahe merah	583.346	
		Gula aren	110.397	
		Serai	23.522	
		Cengkeh	75.270	
		Kayu manis	28.226	
		Gula pasir	63.980	
		Garam	15.681	
		Air Galon	20.072	
		Total	920.494	
		Biaya Bahan Baku/Unit		872
2	Biaya T. Kerja Langsung 3 orang		917.778	
	Biaya Tenaga Kerja Langsung/Unit			865
3	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	Bahan Penolong	148.535	
		Listrik	48.304	
		Gas	22.944	
		Total	219.783	
		Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel/Unit		338
4	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	T.Kerja tdk langsung	193.216	
		Depresiasi	165.532	
		Total	358.748	
		Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap/Unit		207
		Harga Pokok Produksi		2.282

2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Bandrek Susu Dengan Metode *Full Costing*

Tabel 8. Biaya Produksi Bandrek Susu Bulan Januari 2022 Metode *Full Costing*

No	Jenis Biaya	Kategori Biaya	Jumlah (Rp)	Biaya (Rp)
----	-------------	----------------	-------------	------------

Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Di Usaha Bandrek Alif Kota Dumai Kholilurrahman¹, Juni Saputra², Muhammad Arif³

1	Biaya Bahan Baku	Jahe merah	648.773	
		Gula aren	122.779	
		Serai	26.160	
		Cengkeh	83.713	
		Kayu manis	31.392	
		Gula pasir	71.156	
		Garam	17.440	
		Air Galon	27.904	
		Total	1.029.317	
		Biaya Bahan Baku/Unit		872
2	Biaya Pemakaian Susu	132 kaleng	1.320.000	
		Biaya Pemakaian Susu/Unit		1.119
3	Biaya Tenaga Kerja Langsung	3 orang	1.020.715	
		Biaya Tenaga Kerja Langsung/Unit		865
4	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	Bahan Penolong	165.195	
		Listrik	53.722	
		Gas	25.518	
		Total	244.435	
		Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel/Unit		338
5	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	T.Kerja tdk langsung	214.887	
		Depresiasi	184.098	
		Total	398.985	
		Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap/Unit		182
		Harga Pokok Produksi		3.376

3. Perhitungan Harga Pokok Produksi Teh Telur Dengan Metode *Full Costing*

Tabel 9. Biaya Produksi Teh Telur Bulan Januari 2022 Metode *Full Costing*

No	Jenis Biaya	Kategori Biaya	Jumlah	Biaya (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	Teh	168.000	
		Gula	120.000	
		Air Galon	20.000	
		Susu	68.000	
		Telur 1.010 butir	3.030.000	
		Total	3.406.000	
		Biaya Bahan Baku/Unit		3.372
2	Biaya T. Kerja Langsung	3 orang	873.663	
		Biaya T. Kerja Langsung/Unit		865
3	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	Bahan Penolong	150.592	
		Listrik	45.982	
		Gas	21.842	
		Total	218.416	
		Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel/Unit		338
4	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	T.Kerja tdk langsung	183.929	
		Depresiasi	157.576	
		Total	341.505	
		Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap/Unit		216
		Harga Pokok Produksi		4.791

4. Perhitungan Harga Pokok Produksi Bandrek Telur Metode *Full Costing*

Tabel 10. Biaya Produksi Bandrek Telur Bulan Januari 2022 Metode *Full Costing*

No	Jenis Biaya	Kategori Biaya	Jumlah (Rp)	Biaya (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	Jahe merah	627.881	

		Gula aren	118.825	
		Serai	25.318	
		Cengkeh	81.017	
		Kayu manis	30.381	
		Gula pasir	68.864	
		Garam	16.879	
		Air Galon	27.006	
		Total	996.170	
		Biaya Bahan Baku/Unit		872
2	Biaya Pemakaian Susu	76 kaleng	76.000	
		Biaya Pemakaian Susu/Unit		66
3	Biaya Pemakaian Telur	1.142 butir	3.426.000	
		Biaya Pemakaian Telur/Unit		3.000
4	Biaya T. Kerja Langsung	3 orang	987.844	
		Biaya T. Kerja Langsung/Unit		894
5	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	Bahan Penolong	170.273	
		Listrik	51.992	
		Gas	24.696	
		Total	246.961	
		Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel		338
6	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	T.Kerja tdk langsung	207.967	
		Depresiasi	178.170	
		Total	386.137	
		Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap/Unit		216
		Harga Pokok Produksi		5.386

Perbandingan Harga Pokok Produksi Metode Tradisional dengan Metode *Full Costing*

Tabel 11. Perbandingan HPP Metode Tradisional dengan Metode *Full Costing*

No	Produk	HPP dengan Metode Tradisional (Rp)	HPP dengan Metode <i>Full Costing</i> (Rp)
1	Bandrek	2.126	2.282
2	Bandrek Susu	3.245	3.376
3	Bandrek Telur	5.230	5.386
4	Teh Telur	4.635	4.791

Kesimpulan

Adapun kesimpulan dari penelitian ini untuk perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode tradisional sebesar Rp 2.126, sedangkan menggunakan metode *full costing* sebesar Rp 2.282 terdapat selisih Rp 156. Harga pokok produksi bandrek susu menggunakan metode tradisional sebesar Rp 3.245, sedangkan menggunakan metode *full costing* sebesar Rp 3.376, terdapat selisih Rp 131. Perhitungan harga pokok produksi bandrek telur menggunakan metode tradisional sebesar Rp 5.230, sedangkan menggunakan metode *full costing* sebesar Rp 5.386, terdapat selisih Rp 156. Dan untuk perhitungan harga pokok produksi teh telur menggunakan metode tradisional sebesar Rp 4.635, sedangkan menggunakan metode *full costing* sebesar Rp 4.791, terdapat selisih Rp 156.

Daftar Pustaka

- Badriah, E., dan Nurwanda., A., 2019, Penerapan Metode *Full Costing* dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Pembangunan Rumah, *Jurnal Moderat*, Vol.5 No. 4, Hal. 411-421.
- Fitra., Khairani, M., dan Indrawan, S., (2020), Perencanaan Persediaan Bahan Bakar Minyak PT X, *JURNAL UNITEK*, 12(1), 1-9.
- Friski, R., Gamaliel, H., dan Minatalangi, S., 2021, Analisis Penerapan Metode *Full Costing* Sebagai Alat Untuk Menghitung Harga Pokok Produksi Pada *Trendy Fried Chicken*, *Jurnal Akutansi*, Vol. 9, No. 3, Hal. 184-192.
- Hartatik, S., 2019, Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada UD Mutiara Meubel, *Sosied*, ISSN: 2622-8866, Vol. 2, No. 2, Hal. 56-63
- Hasyim, R., 2017, Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual dengan Metode *Full Costing* Pada *Home Industry* Khoiriyah Di Taman Sari Singaraja, *Jurnal Pendidikan Ekonomi* , Vol. 10 No. 1, Hal 65-75
- Hidayat, R., Saputra, J., dan Syarif, A.O., (2021), Perencanaan Persediaan Alat Tulis Kantor Di CV Surya Niaga Jaya, *Jurnal ARTI (Aplikasi Rancangan Teknik Industri)*, VOL.16 NO 2 November 2021, Hal: 192-204
- Komara, B., dan Sudarma, A., 2016, Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada CV Salwa Meubel, *Jurnal Ilmiah Ekonomi (Jurnal Akutansi, Pajak dan Manajemen)*, ISSN: 2088-6969, Vol. 5, No. 9, Hal. 18-29
- Kurniasari, D., Huda, A. M., dan Masrunik, E., 2018, Analisis Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* sebagai Penentu Harga Jual pada Produksi Opak Kembang Cap “Kress No”, *Jurnal Akutansi*, Vol. 2 No. 2, Hal. 73-87.
- Mesra, T., Fitra, dan Anggraini, R., Pengendalian Persediaan Bahan Pendukung Pemurnian Minyak Sawit di PT XYZ, *Buletin Utama Teknik*, Volume 15 No. 1, Bulan September.
- Mesra, T., Melliana, dan Sitorus, A.A., (2021), Perencanaan Persediaan Argon Di Cv Cahaya Teknik Abadi *Jurnal ARTI (Aplikasi Rancangan Teknik Industri)*, VOL.16 NO 1 (2021) Desember 2020 - Mei 2021, Hal: 72-78
- Mulyadi, 2015, *Akuntansi Biaya Edisi 5*, Yogyakarta: UPP-STIM YKPN.
- Purwanto, E., dan Watini, S. S., 2020, Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* dalam Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Unit Usaha Regar Fruit), *Jurnal Teknik Akutansi*, Vol. 4 No. 2, Hal. 248-253.
- Warokah, W., Melliana, Elisa Hafrida, (2021), Manajemen Persediaan Obat Apotek Lestari, *Jurnal ARTI (Aplikasi Rancangan Teknik Industri)*, VOL.16 NO 2 November 2021, Hal: 205-210