

**Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti menggunakan Metode  
*Full Costing*  
(Studi Kasus Perusahaan Jo Bakery di Pringsewu, Lampung pada  
Tahun 2021)**

**Erik Susanto<sup>1\*</sup>, Nurdiwansyah<sup>2</sup>**

<sup>1,2</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Bandar Lampung, Indonesia  
Email: [erikusanto0412@gmail.com](mailto:erikusanto0412@gmail.com), [nurdiawansyah@ubl.ac.id](mailto:nurdiawansyah@ubl.ac.id)

Alamat: Jl. Zainal Abidin Pagar Alam No. 26, Labuhan Ratu, Kedaton, Bandar  
Lampung, Indonesia, 35142.

Korespondensi penulis: [erikusanto0412@gmail.com](mailto:erikusanto0412@gmail.com)\*

**Abstract:** *The purpose of this research is to analyze the calculation of the cost of production using the full costing method in 2021 at Jo Bakery Pringsewu, Lampung. With descriptive qualitative as a method of quantitative data analysis as well as the results of interviews and observations obtained from Jo Bakery. This study aims to find out the comparison between the calculation of the cost of production according to Jo Bakery with the calculation using the full costing method which is in accordance with accounting standards and see how much impact it has on selling prices. The results of the calculation using the full costing method show that the cost of production of Jo Bakery is greater because all the complete costs are calculated to be summarized into the right results without any unpaid expenses so that it gives a real time comparison of production costs, this is very useful for management and business continuity.*

**Keywords:** *Cost of Production, Full Costing Method, Selling Price*

**Abstrak:** Tujuan Penelitian ini adalah untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* pada tahun 2021 di Jo Bakery Pringsewu, Lampung. Dengan deskriptif kualitatif sebagai metode analisis data kuantitatif serta hasil wawancara dan observasi yang didapat dari Jo Bakery. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui antara perhitungan harga pokok produksi menurut Jo Bakery dengan perhitungan menggunakan metode *full costing* yang telah sesuai standar akuntansi dan melihat seberapa dampaknya terhadap harga jual. Hasil perhitungan dengan metode *full costing* menunjukkan bahwa harga pokok produksi Jo Bakery lebih besar karena semua biaya lengkap dihitung menjadi terangkum kedalam hasil yang tepat tanpa adanya beban yang belum dibayar kan sehingga memberi perbandingan biaya produksi yang *real time*, ini sangat bermanfaat bagi manajemen dan kelangsungan usaha.

**Kata Kunci :** Harga Pokok Produksi, Metode *Full Costing*, Harga Jual

## **1. PENDAHULUAN**

Pesatnya perkembangan dunia di bidang industri, mengakibatkan munculnya kompleks kebutuhan konsumen. Untuk dapat memenuhi kebutuhan tersebut perusahaan ada baiknya memperhatikan peningkatkan kualitas produk dengan efisiensi, efektivitas, dan ekonomis. Cara agar perusahaan mampu bersaing yaitu pengendalian biaya produksi harus ditingkatkan dimana perusahaan memiliki target atau tujuan untuk dicapai, salah satu tujuan tersebut adalah untuk mendapatkan laba dengan optimal dalam proses produksi.

Produksi dari Jo Bakery adalah roti gepeng dengan menggunakan bahan baku tepung terigu, gula, mentega, ragi, garam, telur, dan lain-lain dari bahan-bahan tersebut akan diproses untuk dijadikan adonan roti sesuai dengan roti yang akan dibuat lalu di tambahkan varian rasa setelah selesai dioven lalu di packing. Untuk penentuan dan

penetapan harga pokok produksinya Jo Bakery belum melakukan pengelompokan apa saja biaya produksi dengan terperinci dan jelas sehingga biaya yang seharusnya dibebankan tidak dimasukkan kedalam perhitungan harga pokok produksi tidak tepat mengakibatkan ketidaktepatan atau ketidakakuratan dalam menggambarkan biaya produksi dan beban biaya yang harusnya dibayarkan tidak sesuai oleh karena itu laba menjadi tidak optimal karena tidak mencapai estimasi lama dan juga tidak bisa bersaing dengan kompetitor sejenis dengan baik sehingga akan burun untuk perusahaan kedepannya.

## 2. TINJAUAN PUSTAKA

Harga Pokok Produksi (HPP) adalah semua biaya langsung dan tidak langsung yang dikeluarkan perusahaan selama proses produksi untuk menjual barang atau jasa. Suatu perusahaan harus menghitung harga pokok suatu barang karena penting untuk pelaporan keuangan perusahaan.

*Full costing* adalah metode perhitungan biaya produksi dengan menghitung semua biaya produksi, termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik, biaya tetap, dan biaya variabel.

Melalui proses tersebut, karyawan diberikan pelatihan dan pengembangan yang relevan dengan kinerja pekerjaannya, sehingga diharapkan dapat menjalankan tanggung jawab pekerjaannya dengan sebaik - baiknya. (Abdul Aziz Sholeh et.al. 2024 :82)

## 3. METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif dengan melakukan pengamatan bagaimana proses produksi roti lalu bahan-bahan apa saja yang digunakan dalam proses produksi roti tersebut. merancang dan menganalisis kecocokan sistem untuk diterapkan yang akan memberikan rekomendasi kepada usaha tersebut untuk perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*.

Objek penelitian dengan pokok pembahasan dari adalah perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual produk pada Jo Bakery yang beralamat di, Jl. Baru, Podomoro, Kec. Pringsewu, Kabupaten Pringsewu, Lampung  
Jenis data yang digunakan peneliti dalam penelitian ini adalah:

a) Data Kualitatif

Data yang diperoleh berupa keterangan hasil wawancara dengan pemilik Jo Bakery yaitu bapak Tery mengenai sejarah perusahaan juga data dan dokumen terkait perhitungan harga pokok produksi perusahaan, kemudian observasi yang terkait dengan struktur organisasi perusahaan, proses produksi

b) Data Kuantitatif

Data dalam bentuk angka dan tabel. Di penelitian ini, data kuantitatif yang digunakan yaitu data berupa Harga Pokok Produksi (HPP) mencakup data Biaya Bahan Baku (BBB), Biaya Tenaga Kerja (BTK), dan Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) setiap bulannya tahun 2021, jurnal pencatatan, serta komponen dari Jo Bakery.

Sumber data penelitian ini yaitu:

- 1) Data Primer
- 2) Data Sekunder Data

Teknik Analisis Data

Proses analisis data penelitian ini dilakukan dengan beberapa tahap yaitu:

- a) Reduksi Data
- b) Penyajian Data
- c) Kesimpulan atau Verifikasi

#### 4. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

##### Biaya bahan baku

Adalah pengeluaran produksi suatu barang dengan biaya utama, jumlah setiap bulan dipengaruhi oleh target produksi yang pada setiap bulannya sama. Namun tergantung situasi produksi tidak lah selalu stabil:

**Table 1.** Biaya Bahan Baku  
Jo Bakery periode 1 tahun

Bulan Produksi	Biaya Produksi (Rp .000)
Jan	77.467
Feb	75.535
Mar	66.772
Apr	74.296
Mei	86.363
Jun	137.014
Jul	163.521
Aug	285.739
Sep	186.372
Okt	125.627

Nov	97.651
Des	84.249
Total	1.406.606

Sumber: Jo Bakery 2021

Dari data primer yang didapat oleh penulis telah di ketahui bahwa biaya bahan baku Jo Bakery dalam 1 tahu yaitu 2021 sebesar Rp 1.406.606.000 dimana terdapat beberapa bahan baku untuk adonan,yaitu tepung, telur, mentega, gula, ragi, minyak sayur.

### Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja dibagi menjadi karyawan tetap dan karyawan harian sehingga biaya upah tenaga kerja yang dibebankan kepada karyawan tetap akan menerima gaji yang stabil setiap bulannya tidak menggunkan upah harian seperti karyawan harian.

**Table 2.** Gaji Pekerja

#### Biaya Tenaga Kerja Langsung

No	Nama pekerja	Divisi	Masa kerja	Gaji/ Hari (Rp .000)	Gaji/ Hari (Rp .000)	Gaji/ Hari (Rp .000)
1.	Amel	<i>Mixer</i>	26		2.500	30.000
2.	Bayu	<i>Mixer</i>	26	50		15.600
3.	Bagus	<i>Breadline</i>	26		2.500	30.000
4.	Suci	<i>Breadline</i>	26	50		15.600
5.	Sara	<i>Breadline</i>	26	50		15.600
6.	Hendra	Oven	26	50		15.600
7.	Haris	Oven	26	50		15.600
8.	Suryadi	Oven	26		2.500	30.000
9.	Sigit	oven	26	50		15.600
<b>Total</b>						<b>183.600</b>

Sumber: Jo Bakery 2021

Tabel diatas menjelaskan upah karyawan tetap satu bulan adalah Rp 2.500.000 sedangkan karyawan harian dalam satu hari adalah Rp 50.000 lalu untuk biaya tenaga kerja langsung pekerjaan pada bagian pembuatan roti seperti bagian *mixer*, *breadline*, dan oven biaya tenaga kerja langsung yang dihitung oleh Jo Bakery selama 1 tahun ini sebesar Rp 183.600.000 untuk 9 orang yaitu 3 karyawan tetap dan 6 karyawan harian.

### Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik adalah biaya yang secara tidak langsung mempengaruhi proses produksi. Perusahaan menggunakan biaya ini untuk menghitung secara rinci berapa biaya untuk memproduksi suatu barang. Dibawah ini tabel BOP menurut metode Perusahaan Jo Bakery yang hanya menghitung biaya variable.

**Tabel 3.** Biaya Overhead Pabrik

Jo Bakery

No	Jenis. Barang	Kebutuhan	Harga (Rp .000)	Jumlah (Rp .000)
1.	Listrik	312 hari	2.200 – 4.550	30.800
2.	Gas 50 kg	4	1.250	5.000
		Isi ulang gas	650	43.920
3.	1 kg plastik bening kecil 12x25 (isi 110 lembar)	1.992 kg	7	13.944
4.	1 kg plastik bening besar 15x30 (isi 47 lembar)	664 kg	10	6.640
5.	1 roll plastik <i>packing</i> roti	936 roll	305	285.480
6.	Selai kelapa	4.770 kg	13	62.010
7.	Selai nanas	4.770 kg		59.625
8.	Selai coklat	7.950 kg	15	119.550
9.	Selau susu	4.770 kg	15	103.350
10.	Selau <i>blueberry</i>	4.770 kg	14	66.780
11.	Tape <i>cutter</i> bening lakban 45mm	5	20	100
12.	1 kardus lakban bening 45mm x 100 yard 12lusin	24 kardus	504	72.576
	Jumlah			869.775

Sumber: Jo Bakery 2021

BOP menurut metode full costing dengan nmenghitung BOP bersifat variable dan tetap untuk perusahaan Jo Bakery yaitu:

- a. Biaya Bahan Penolong

**Table 4.** Biaya Overhead Pabrik

Biaya Penolong

No	Jenis. Barang	Kebutuhan	Harga (Rp .000)	Jumlah (Rp .000)
1.	Gas 50 kg	4	1.250	5.000
		Isi ulang gas	650	43.920
2.	1 kg plastik bening kecil 12x25 (isi 110 lembar)	1.992 kg	7	13.944
3.	1 kg plastik bening besar 15x30 (isi 47 lembar)	664 kg	10	6.640
4.	1 roll plastik <i>packing</i> roti	936 roll	305	285.480

5.	Selai kelapa	4.770 kg	13	62.010
6.	Selai nanas	4.770 kg		59.625
7.	Selai coklat	7.950 kg	15	119.550
8.	Selau susu	4.770 kg	15	103.350
9.	Selau <i>blueberry</i>	4.770 kg	14	66.780
10.	Tape <i>cutter</i> bening lakban 45mm	5	20	100
11.	1 kardus lakban bening 45mm x 100 yard 12lusin	24 kardus	504	72.576
	Jumlah			838.975

Sumber: Jo Bakery 2021

b. Biaya.Listrik

Tabel 5. Biaya.listrik Jo Bakery

Dalam 1 tahun

Keterangan	Biaya Tiap Bulan (Rp .000)	Total Semua Biaya (Rp .000)
Biaya listrik	2.200 – 4.550	30.800
<b>Total</b>		<b>30.800</b>

Sumber: Diolah dari data primer Jo Bakery, 2021

Dalam tahun 2021 pengeluaran biaya listrik tergantung pada bulan produksi tersebut contoh nya biaya listrik di bulan Januari 2021 adalah Rp 2.200.000 namun biaya listrik bulan Agustus adalah Rp 4.550.000 karena pada bulan ini produksi roti lebih besar sehingga kinerja mesin yang bertenaga listrik juga lebih banyak memerlukan listrik. Telah dihitung total biaya listrik Jo Bakery selama 1 tahun pada 2021 adalah Rp 30.800.000

c. Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung

Table 6. Gaji Pekerja

Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung

No	Nama pekerja	Divisi	Masa kerja	Upah/ Hari (Rp .000)	Gaji/ Bulan (Rp .000)	Gaji/ Tahun (Rp .000)
1.	Daren	<i>Packing</i>	26	50		15.600
2.	Doni	<i>Packing</i>	26	50		15.600
3.	Sumarlia	<i>Packing</i>	26	50		15.600
4.	Nina	<i>Packing</i>	26		2.500	30.000
5.	Juleha	<i>Packing</i>	26	50		15.600
6.	Dwi	Pemeriksa	26	50		15.600
7.	Alik	Pemeriksa	26		2.500	30.000
8.	Desi	Pemeriksa	26		2.500	30.000
9.	Supri	Teknisi	26		2.500	30.000
10.	Sugeng	Teknisi	26	50		15.600
<b>Total</b>						<b>213.600</b>

Sumber: Diolah dari data primer Jo Bakery, 2022

d. Biaya Pemeliharaan Perawatan Mesin dan Peralatan

Jo Bakery melakukan biaya pemeliharaan perawatan mesin dan peralatan selama empat bulan sekali, perawatan ini dilakukan pada mesin produksi yaitu mesin *packing*, *breadline*, *mixer*, dan oven. Untuk lebih jelasnya seperti disajikan pada tabel dibawah ini:

**Table 7.** Biaya Peralatan dan Perawatan Mesin

Mesin	Total Biaya (Rp .000)
<i>Breadline</i>	250
<i>Mixer</i>	50
Oven	85
Mesin <i>packing</i>	150
Jumlah	535

Sumber: Diolah dengan data primer Jo Bakery, 2022

Diketahui bahwa total jumlah biaya pemeliharaan dan perawatan mesin adalah Rp 535.000

e. Biaya Perawatan dan Pemeliharaan Kendaraan

**Tabel 8.** Biaya perawatan dan pemeliharaan Kendaraan Jo Bakery

Jenis.Kendaraan	Jumlah Unit	Jenis.Pemeliharaan	Biaya(Rp .000)
<i>Grand Max Box</i>	2	Servis	650
		Ganti oli	550
		Aki	690
<b>Total</b>			<b>1.890</b>

Sumber: Diolah dari daata primer Jo Bakery, 2022

Diketahui bahwa total biaya pemeliharaan dan perawaatan kendaraan grand max box adalah Rp 1.890.000

f. Biaya Penyusutan Mesin, Peralatan, Dan Bangunan

Penyusutan yaitu nilai dari suatu barang yang dipakai akan berkurang, Jo Bakery menghitung penyusutan mesin dan peralatan dengan menggunakan metode garis lurus. Seperti dibawah table ini:

**Table 9.** Beban Penyusutan Peralatan dan Mesin Per Tahun

No	Jumlah Aktiva	Jumlah unit	Umur Ekonomis	Harga Perolehan	Total harga Perolehan	Total Nilai Penyusutan
1.	Breadline	1	10	280.000	280.000	28.000
2.	Mixer 25 kg adonan	1	5	12.600	12.600	2.400
3.	Timbangan adonan	2	1	150	300	300

4.	Oven besar 16 tray	2	5	28.500	56.400	11.280
5.	Loyang	32	2	25	800	400
6.	Mesin packing	1	5	135.000	135.000	27.000
7.	Kipas angin besar	2	1	1.100	2.200	2.200
8.	Meja kayu panjang	1	10	250	250	25
<b>Total (Rp .000)</b>					<b>487.550</b>	<b>71.605</b>

Sumber: Diolah oleh data primer Jo Bakery, 2022

g. Penyusutan bangunan

**Tabel 10.** Biaya penyusutan Bangunan Jo Bakery

Jenis.Aktiva	Jumlah. unit	Umur. ekonomis	Harga. perolehan	Jumlah.Harga. Perolehan	Nilai. penyusutan
Bangunan	1	50 (bulan)	1.980.000.000	1.980.000.000	39.600.000
<b>Total (Rp)</b>					<b>39.600.000</b>

Sumber: Diolah dari data primer Jo Bakery, 2022

Berdasarkan tabel diatas nilai penyusutan bangunan sebesar Rp 39.600.000

h. Biaya Penyusutan Kendaraan

**Tabel 11.** Biaya penyusutan Kendaraan Jo Bakery

Jenis.Aktiva	Jumlah .unit	Umur. ekonomis	Harga. Perolehan	Jumlah.Harga. Perolehan	Nilai penyusutan
Grand Max Box	2	5	181.000.000	362.00.000	72.400.000
<b>Total (Rp)</b>					<b>72.400.000</b>

Sumber: Diolah dari data primer Jo Bakery, 2022

Berdasarkan tabel diatas biaya penyusutan 2 kendaraan *grandmax* adalah Rp 72.400.000

Dibawahnya ditampilkan semua biaya *overhead* pabrik bersifat tetap dan variabel menurut metode *full costing* sebesar:

**Tabel 12.** Total keseluruhan Biaya Overhead Pabrik Jo Bakery

No	Keterangan	Total Biaya (Rp .000)
1.	Biaya Bahan Penlong	838.975
2.	Biaya Listrik	30.800
3.	Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	213.000
4.	Biaya perawatan dan Pemeliharaan Mesin	535
5.	Biaya perawatan dan Pemeliharaan Kendaraan	1.890
6.	Biaya Penyusutan Mesin Peralatan	71.605
7.	Biaya Penyusutan Bangunan	39.600
8.	Biaya Penyusutan Kendaraan	72.400
	<b>Jumlah</b>	<b>1.268.805</b>

Sumber: diolah dari data primer Jo Bakery,2022

Penting untuk mengetahui harga total dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik maka dapat ditentukan harga pokok produksi untuk lebih jelasnya seperti tabel dibawah ini:

**Tabel 13.** Harga Pokok Produksi

Menurut Metode Perusahaan

Biaya	Jumlah (Rp .000)
Biaya Bahan Baku	1.460.606
Biaya Tenaga Kerja Lansung	183.600
Biaya Overhead Pabrik	869.755
<b>Total Biaya</b>	<b>2.513.981</b>
Jumlah Produksi	3.900.000
<b>Harga Satuan Unit Roti</b>	<b>773,53</b>

Sumber: Jo Bakery 2021

Dari perhitungan semua biaya produksi meliputi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik dengan total Rp. 2.513.981.000 dibagi hasil produksi dalam 1 tahun sebesar 3.900.000 adalah Rp.644,61 ditambah laba perkiraan 20% jadi Rp.773,53 adalah harga per unit roti dengan metode *Full Costing*.

**Table 14.** Harga Pokok Produksi

Menurut Metode *Full Costing*

Biaya	Jumlah (Rp .000)
Biaya Bahan Baku	1.460.606
Biaya Tenaga Kerja Lansung	183.600
Biaya Overhead Pabrik Variabel	869.755
Biaya Overhead Pabrik Tetap	399.030
<b>Total Biaya</b>	<b>2.943.091</b>
Jumlah Produksi	3.900.000
<b>Harga Satuan Unit Roti</b>	<b>905,57</b>

Sumber: diolah dari data primer Jo Bakery,2022

Dari perhitungan semua biaya produksi meliputi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik dengan total Rp. 2.913.011.000 dibagi hasil produksi dalam 1 tahun sebesar 3.900.000 adalah Rp.754,63 ditambah laba perkiraan 20% jadi Rp.905,57 adalah harga per unit roti dengan metode *Full Costing*.

**Tabel 15.** Analisis Metode Antara Perhitungan Harga Pokok Produksi  
Metode Perusahaan Dengan Metode *Full Costing*

Keterangan	Metode Perusahaan (Rp .000)	Metode <i>Full Costing</i> (Rp .000)
Biaya Bahan Baku	1.460.606	1.460.606
Biaya Tenaga Kerja Lansung	183.600	183.600
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	869.755	869.755
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap		399.030
<b>Total Biaya</b>	<b>2.513.981</b>	<b>2.943.091</b>
Jumlah Produksi	3.900.000	3.900.000
<b>Harga Satuan Unit Roti</b>	<b>773,53</b>	<b>905,56</b>
<b>Selisih</b>		<b>132,04</b>

Sumber: diolah dari data primer Jo Bakery,2021

Diketahui selisih antara metode *full costing* dengan metode perusahaan adalah Rp. 122,78 penentuan harga pokok produksi metode *full costing* memiliki hasil lebih besar sebab biaya telah dihitung secara merinci terutama pada biaya *overhead* pabrik yang bersifat tetap dan variabel, metode *full costing* lebih akurat dalam menentukan harga pokok produksi sehingga laba yang diperoleh juga maksimal dan untuk bersaing dengan kompetitor yang sejenis sangat memungkinkan karena harga pokok produksi yang dihitung sebelumnya telat tepat sehingga dalam mempertahankan nilai roti di pasaran dapat bersaing dan menghindari kerugian. Memilih merupakan bagian dari suatu upaya pemecahan sekaligus sebagai bagian dari proses pengambilan keputusan. Oleh karena itu dibutuhkan keputusan pembelian yang tepat (Kristiawati Indriana et.al. 2019 : 28)

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan analisis data perhitungan harga pokok produksi diatas maka kesimpulanya, yaitu perhitungan metode perusahaan dengan perhitungan metode *Full Costing*:

- a. *Full Costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi dimana menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* variabel dan tetap. Hasil perhitungan harga pokok produksi Jo Bakery menggunakan metode *full costing* sebesar Rp.2.913.011.000 dengan jumlah produksi Roti sebanyak 3.900.000 Roti dalam 1 tahun. Harga pokok produksi Roti per pcs yaitu Rp. 896,31.

- b. Perhitungan harga pokok produksi menurut Jo Bakery menghasilkan harga pokok produksi sebesar Rp.2.513.981.000 dengan jumlah produksi roti sebesar 3.900.000 Roti dalam satu tahun. Harga pokok produksi Roti per pcs yaitu Rp. 773,53
- c. Metode harga pokok produksi Jo Bakery masih menggunakan metode *variable costing* penentuan biaya *variable* saja masih kurang tepat bahkan sangat sederhana karena metode ini tidak memenuhi standar akuntansi sehingga terjadi kekeliruan, oleh karenanya harga pokok yang ditentukan justru lebih rendah sehingga laba yang diperoleh tidak maksimal.
- d. Sedangkan metode *full costing* menghitung semua biaya baik variabel ataupun tetap sehingga harga pokok produksi yang di peroleh lebih tepat tidak hanya laba yang telah ditentukan sudah sesuai kita dapat bersaing dengan kompetitor lebih lagi, karena semua biaya telah dihitung sederhananya harga pokok produksi adalah modal jual dan beban yang perlu kita bayarkan karena mengetahui nilainya kita bisa menguasai pasar dan bersaing dengan kompetitor sejenis.

Berdasarkan kesimpulan diatas penulis menyarankan Jo Bakery dengan harapan dapat membantu untuk kebaikan perusahaan kedepannya yaitu:

- 1) Sebaiknya Jo Bakery menentukan harga pokok produksi dengan metode *full costing* karena lebih akurat dan bijak untuk digunakan kedepannya karena hasil analisa penulis mengenai perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode ini yaitu menampilkan data-data biaya yang lebih rinci terkait proses produksi roti gepeng terutama pada biaya *overhead* pabrik yang bersifat biaya tetap dan biaya variabel.
- 2) Karena proses produksi roti gepeng Jo Bakery lebih berfokus pada mesin seperti *breadline*, *mixer*, oven dan mesin *packing*, perusahaan harus lebih memperhatikan biaya depresiasi mesin serta biaya pemeliharaan dan perawatan mesin dan tidak hanya itu karena perusahaan juga berfokus pada pemasaran roti dengan sales dan supir yang menggunakan mobil *grand max box* sangatlah bijak untuk memperhatikan biaya-biaya yang menyertainya dan sebaiknya biaya biaya ini telah dihitung tuntas dengan memasuknya ke dalam biaya *overhead* bersifat tetap sehingga perusahaan juga tidak terbebani dan estimasi laba dapat maksimal dan perusahaan dapat lebih berkembang dan terhindar dari kerugian.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anton, & Yulia Tandra. (2018). Analisis perhitungan harga pokok produksi roti dengan menggunakan metode full costing pada UKM Roti Paten 777. *BILANCIA*, 2(3). Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pelita Indonesia.
- Anwar, et al. (2010). Harga pokok produksi dalam kaitannya dengan penentuan harga jual untuk pencapaian target laba analisis (studi kasus pada PT. Indra Brothers di Bandar Lampung). *Jurnal Akuntansi & Keuangan*, 1(1), 79–94. Bandar Lampung.
- Aziz Sholeh, A., et al. (2024). Kompensasi terhadap motivasi kerja karyawan pada PT. Insolent Raya di Surabaya. *Journal of Management and Creative Business*, 2(1), 82–96.
- Dewi, S. P., & Kristanto, S. B. (2017). *Akuntansi biaya* (Edisi II). Bogor: IN MEDIA.
- Dunia, F. A., et al. (2019). *Akuntansi biaya* (Edisi 5). Jakarta: Salemba Empat.
- E. Araki, et al. (2016). Characteristics of rice flour suitable for the production of rice flour bread containing gluten and methods of reducing the cost of producing rice flour. *JARQ*, 50(1), 23–31. Faculty of Agriculture and Life Science, Hirosaki University.
- Kristiawati, et al. (2019). Citra merek, persepsi harga, dan nilai pelanggan terhadap keputusan pembelian pada mini market Indomaret Lontar Surabaya. *Jurnal Ilmu Ekonomi dan Manajemen*, 17(2), 27–36.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi biaya* (Edisi 5). Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Mulyadi. (2016). *Sistem akuntansi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Narbuko, et al. (2015). *Metodologi penelitian*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Pramudya, E. Y. (2015). Analisis full costing kaitannya dengan penentuan perhitungan harga pokok produksi roti pada usaha kecil dan menengah (UKM): Studi kasus UKM Roti Abadi Nganjuk periode 2013-2014. Universitas Nusantara PGRI.
- Purwaji, A., et al. (2016). *Akuntansi biaya* (Edisi 2). Jakarta: Salemba Empat.
- Purwanto, E., & Watini, S. S. (2020). Analisis harga pokok produksi menggunakan metode full costing dalam penetapan harga jual: Studi kasus unit usaha Regar Fruit. *Journal of Applied Managerial Accounting*, 4(2), 248–253. Universitas Informatika dan Bisnis Indonesia.
- Rachmina, D., & Sari, S. W. (2017). *Akuntansi manajemen: Teori dan aplikasi*. Jakarta Selatan: Polimedia Publishing.
- Sjahrial, D., et al. (2018). *Akuntansi biaya*. Bogor: IN MEDIA.
- Sujarweni, V. W. (2015). *Akuntansi manajemen: Teori dan aplikasi*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Yuliyanti, & Saputra, R. S. (2017). Analisis harga pokok produksi roti berdasarkan metode full costing dan variable costing. *Jurnal Online Insan Akuntan*, 2(2), 229–236. Akademi Akuntansi Bina Insani.