

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Pada Industri Rumahan Bawang Goreng Barokah

Triyas Putri Wardani¹, Anita Kartika Sari², Rika Yuliastanti³
Program Studi Akuntansi, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Mahardhika

Alamat : Jl. Wisata Menanggal No.42, Dukuh Menanggal, Gayungan, Surabaya, Jawa Timur

Korespondensi penulis: triyasputri18@gmail.com

Abstract. The full costing method is an approach in the calculation of the cost of production that includes all elements of production costs, namely the cost of raw materials, direct labor, and factory overhead costs, both variable and fixed. This research was conducted on the Barokah Fried Onion Home Industry, which produces red fried onions and white fried onions, with the aim of analyzing the comparison of the calculation of the cost of production between the simple method and the full costing method. This study uses a qualitative method with a descriptive approach. The data used consisted of primary and secondary data, which were obtained through data collection techniques in the form of observation, interviews, and documentation. The results of the study show that there is a difference in the calculation of the cost of production between the simple method and the full costing method. In red fried onion products, the simple method produces a cost of production calculation of Rp2,022,000, while the full costing method produces Rp2,045,249. Meanwhile, in white fried onion products, the simple method produces a cost of production of Rp833,500, while the full costing method produces Rp846,452. The difference in calculation is due to the absence of several components of factory overhead costs in the simple method. such as equipment depreciation costs, transportation costs, and equipment maintenance costs. Based on the results of the study, it can be concluded that the full costing method provides more accurate results in calculating the cost of production compared to the simple method. Thus, the full costing method can be used as a more appropriate approach in determining the cost of production effectively and comprehensively.

Keywords: Cost of production, full costing method, Home Industry.

Abstrak. Metodologi *full costing* ialah suatu pendekatan dalam perhitungan harga pokok produksi yang mencakup seluruh elemen biaya produksi, yaitu biaya tenaga kerja langsung, bahan baku, beserta biaya overhead pabrik yang sifatnya tetap ataupun variabel. Penelitian ini dilakukan pada Industri Rumahan Bawang Goreng Barokah, yang memproduksi bawang goreng merah dan bawang goreng putih, disertai tujuan untuk menganalisis perbandingan perhitungan harga pokok produksi antara metodologi sederhana beserta metodologi *full costing*. Penelitian ini menerapkan metodologi kualitatif disertai pendekatan deskriptif. Penerapan datanya mencakup data primer beserta sekunder, yang didapat melalui teknik pengumpulan data berupa wawancara, observasi, beserta dokumentasi. Hasilnya memperlihatkan adanya perbedaan dalam perhitungan harga pokok produksi antara metodologi sederhana beserta metodologi *full costing*. Pada produk bawang goreng merah, metode sederhana menghasilkan perhitungan harga pokok produksi sejumlah Rp2.022.000, sementara metodologi *full costing* menghasilkan Rp2.045.249. Sementara itu, pada produk bawang goreng putih, metode sederhana menghasilkan harga pokok produksi sejumlah Rp833.500, sementara metodologi *full costing* menghasilkan Rp846.452. Selisih perhitungan tersebut disebabkan oleh tidak dimasukkannya beberapa komponen biaya overhead pabrik dalam metode sederhana, termasuk biaya penyusutan peralatan, biaya transportasi, dan biaya perawatan peralatan. Kesimpulan dari hasil penelitian bahwa metode *full costing* memberikan hasil perhitungan harga pokok produksi yang lebih akurat dibanding metodologi sederhana. Alhasil, metodologi *full costing* bisa diterapkan selaku pendekatan yang lebih tepat terhadap penetapan harga pokok produksi secara efektif dan komprehensif.

Kata kunci: Harga Pokok Produksi, metode *full costing*, Industri Rumahan.

1. LATAR BELAKANG

A. Latar Belakang

Usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) ialah perekonomian yang dapat mendorong pemerataan perekonomian masyarakat beserta menghadirkan lapangan pekerjaan bagi masyarakat yang dapat mendorong pemerataan ekonomi masyarakat dan menyediakan lapangan kerja bagi masyarakat (Hastuti, 2020 : 15). UU No. 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) membagi UMKM ke tiga kelompok menurut jumlah aset beserta omzet, yakni : Usaha mikro ialah jenis usaha individu ataupun badan usaha disertai kekayaan bersih maksimal Rp50.000.000, tak termasuk tanah ataupun bangunan tempat usaha. Omzet tahunannya tidak melebihi Rp300.000.000. Usaha kecil mencakup bisnis yang berdiri sendiri dan tidak memiliki keterkaitan langsung dengan usaha lain. Aset yang dimiliki berkisar antara Rp50.000.000-Rp500.000.000, di luar tanah serta bangunan tempat usaha, dengan omzet tahunan antara Rp300.000.000-Rp2.500.000.000. Usaha menengah ialah usaha disertai aset senilai Rp500.000.000-Rp10.000.000.000, tanpa menghitung tanah dan bangunan tempat usaha. Omzet tahunannya berada dalam rentang Rp2.500.000.000-Rp50.000.000.000. Kegiatan ekonomi skala kecil tersebut mendukung sebagian besar pendapatan negara. Salah satu sektor perekonomian utama Indonesia adalah UMKM.

Pada tahun 2024, berkisar 65 juta UMKM ataupun lebih di Indonesia dilaporkan aktif, menurut sumber data Kementerian Koperasi dan UKM. UMKM beroperasi di berbagai bidang, seperti kuliner, pakaian, kerajinan tangan, hingga teknologi digital. Meski jumlahnya besar, banyak dari mereka menghadapi berbagai tantangan, termasuk kesulitan dalam menghitung harga pokok produksi dan tekanan ekonomi akibat meningkatnya pemutusan hubungan kerja (PHK), yang pada gilirannya mempengaruhi daya beli masyarakat secara signifikan. Hal ini sebagian besar disebabkan oleh minimnya pengetahuan akuntansi, karena banyak pemilik UMKM tidak memiliki latar belakang pendidikan yang cukup di bidang tersebut. Mereka lebih banyak mengandalkan pengalaman atau belajar secara otodidak, yang membuat pemisahan antara biaya tetap dan variabel tidak dilakukan dengan benar. Selain itu, keterbatasan akses terhadap teknologi dan informasi memperparah masalah ini. Walaupun perangkat lunak akuntansi semakin canggih, banyak UMKM belum menggunakannya, terutama di daerah terpencil. Akibatnya, kesalahan dalam menghitung HPP sering membuat mereka menghitung harga terlalu rendah, sehingga perolehan keuntungan sangat tipis atau bahkan merugi.

Biaya produksi adalah hal penting yang haruslah diperhitungkan oleh perusahaan terkait penentuan harga jual (Ariansa 2022). Total biaya tenaga kerja langsung, bahan baku, beserta biaya overhead merupakan biaya produksi (Purwanto, 2020). Dalam penentuan HPP, ada

beberapa komponen biaya yang harus dipertimbangkan. Ini termasuk ketiga biaya tersebut ataupun biaya lainnya terkait kegiatan produksi (Narullita Dini dkk. 2020). Seringkali pelaku usaha mengalami kesulitan dalam mengidentifikasi dan menghitung seluruh komponen biaya tersebut secara tepat. Biaya produksi ialah keseluruhan biaya yang dibutuhkan guna membuat produk yang dijual atau mengubah bahan mentah menjadi barang jadi (Amaliyah Nur Rizkiyah 2021). Baik usaha besar maupun usaha kecil membutuhkan penentuan HPP yang akurat untuk memperoleh harga yang tepat, memperoleh keuntungan yang didapatkan, dan tetap bersaing di pasar.

Penggunaan metode yang sederhana dalam memperhitungkan dan menghasilkan harga jual sebuah produk mengakibatkan kurang tepat beserta akuratnya informasi terhadap penetapan harga pokok produksi (Narullita Dini dkk. 2020). Sangat penting untuk menerapkan metode yang baik untuk mengurangi kesalahan pada saat memperhitungkan biaya kegiatan produksi beserta mencapai harga jual yang wajar sekaligus benar. Penentuan harga pokok produk dapat digunakan metodologi perhitungan *full costing* beserta *variabel costing*. (Narullita Dini dkk. 2020) menjelaskan metodologi *full costing*, keseluruhan biaya selama proses produksi, seperti biaya tenaga kerja langsung, biaya bahan baku, dan biaya *overhead* tetap dan variabel dalam operasi, dimasukkan dalam biaya akuntansi produksi. Digunakan sebagai acuan atau dasar untuk menghitung biaya produksi. Sementara metodologi *variabel costing* hanyalah mempertimbangkan biaya produksi variabel yang digunakan selama proses produksi (Eunike Isabel Anjani Hetharia 2019). Metodologi *full costing* ialah metodologi penghitungan biaya produksi yang tepat karena memudahkan penetapan harga jual sekaligus biaya produksi, sehingga memungkinkan perusahaan beroperasi lebih efisien dan efektif (Aripin dan Aziz 2019). Untuk mencapai penetapan harga yang tepat, perlu juga ditentukan harga jual yang tepat dan benar.

Bawang Goreng Barokah merupakan industri rumahan yang menghasilkan produk pangan dari bahan baku utama bawang goreng. Bawang goreng merupakan salah satu produk olahan yang sering dijumpai di pasaran dan memiliki permintaan yang cukup tinggi. Industri bawang goreng di Indonesia telah berkembang cukup pesat, baik di rumah tangga maupun di industri besar. Karena bisa disantap sebagai camilan atau pendamping makanan lainnya. Namun, dalam menentukan harga jual yang kompetitif, pelaku usaha harus memperhatikan dengan cermat penentuan harga pokok produksi (HPP) bawang goreng. Selama ini Bawang Goreng Barokah hanya melakukan perhitungan dan menentukan harga jual produk secara sederhana tanpa memperhitungkan harga pokok produksi sesuai standar akuntansi. Produksi Bawang Goreng Barokah tidak memperhitungkan biaya variabel yang terlibat dalam proses produksinya. Meski

begitu, Bawang Goreng Barokah tidak sepenuhnya memperhitungkan biaya *Overhead* pabrik. Akibatnya, perusahaan tidak mampu mengukur efektivitas dan efisiensi biaya yang dipergunakan saat proses produksi.

2. KAJIAN TEORITIS

A. Akuntansi Biaya

Sebagaimana didefinisikan oleh *American Institute of Certified Public Accounting* (AICPA), akuntansi ialah seni mencatat, mengklasifikasikan, merangkum, beserta menafsirkan hasil transaksi ataupun peristiwa yang bersifat keuangan umum melalui teknik tertentu sekaligus dalam istilah keuangan. *American Accounting Association* (AAA) menjelaskan akuntansi ialah tahapan pengidentifikasian, pengukuran, beserta pelaporan informasi ekonomi yang membolehkan pihak yang menggunakannya untuk membuat keputusan. Berdasarkan (Fitriyanti, R. dan Suprihandari, M. D. 2022) akuntansi ialah tahapan yang dimulai melalui pengumpulan, pengklasifikasian, pengolahan, dan penyajian data, serta pencatatan transaksi keuangan. Akuntansi biaya bisa dipahami sebagai proses yang mencakup pengukuran, pengumpulan, dan pelaporan informasi terkait biaya, yang tujuannya guna mendukung manajemen terhadap pengambilan keputusan (Janekarni 2021 : 1). Dalam perhitungan HPP, akuntansi biaya digunakan untuk menentukan, menganalisa beserta menyajikan item biaya yang terdapat dalam laporan keuangan tahunan sehingga bisa mencerminkan data yang sebenarnya. Akuntansi biaya pun menyajikan data biaya guna beragam keperluan, guna menentukan harga pokok penjualan, mengklasifikasikan dan mencatat biaya yang berlangsung pada perusahaan sehingga biaya produksi dapat dihitung dengan benar. (Narullita Dini dkk. 2020).

B. Biaya Produksi

Biaya produksi ialah sejumlah biaya yang timbul sehubungan dengan produksi suatu benda atau produk (Lumowa et al., 2020). Berdasarkan (Pasaribu, E.M.W. dan Hasanuh, N. (2021) biaya produksi ialah penggunaan sumber daya ekonomi guna memperoleh barang dengan harapan nilai hasil barang melebihi nilai barang yang digunakan. Alhasil, proses ini bertujuan untuk menghasilkan keuntungan. Segala biaya terkait proses produksi atau pengolahan bahan mentah menjadi produk akhir merupakan penjelasan tambahan mengenai biaya produksi (Amelia Hilda, 2023). Garrison dkk. (2021) mengungkapkan sejumlah unsur biaya produksi mencakup :

a. Biaya Bahan Baku

Biaya ini termasuk yang dapat dengan mudah dikaji dari produk awal hingga produk akhir. Dengan begitu, semua pengeluaran bisa langsung dilimpahkan ke produk tertentu, proses produksi, atau departemen terkait.

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya ini bisa dikaji langsung ke satu produk. Melakukan pekerjaan langsung yang berkontribusi langsung terhadap transformasi bahan baku menjadi barang jadi.

c. Biaya *Overhead* Pabrik

Overhead produksi adalah unsur ketiga dari biaya produksi, yang mencakup semua biaya kecuali bahan langsung dan biaya tenaga kerja. *Overhead* digolongkan sebagai biaya yang tidak secara langsung terkait ketika menetapkan biaya produk karena sulit untuk membebankan biaya tersebut secara langsung ke produk tertentu. Contoh *overhead* produksi adalah jenis bahan mentah tertentu yang disebut sebagai bahan baku tidak langsung, serta biaya yang terkait dengan tenaga kerja yang tidak terlibat secara langsung dalam proses produksi. Karyawan seperti petugas kebersihan, pengawas, pemeliharaan, dan penjaga malam adalah bagian dari biaya tenaga kerja tidak langsung.

C. Harga Pokok Produksi

(Ramdhani et al. (2020:147) mengungkapkan, harga pokok produksi ialah total pengeluaran biaya guna menghasilkan suatu produk dalam jangka waktu spesifik. (Sulityowati et al., 2020: 124) mengungkapkan, Tiga komponen utama membentuk harga pokok produksi: biaya tenaga kerja, biaya bahan baku, beserta biaya overhead pabrik.

Dari komponen tersebut dapat menetapkan harga jual produk, mengontrol biaya produksi secara keseluruhan, memperhitungkan laba rugi, beserta menetapkan pemasukan elemen ke dalam neraca. Penentuan biaya produksi tujuannya guna menghitung besarnya biaya yang timbul pada saat pengolahan bahan mentah menjadi produk jadi yang dapat digunakan atau dijual. Menurut (Wijaya, 2018) Metode biaya pesanan dan metode biaya proses adalah dua pendekatan utama untuk mengumpulkan biaya produksi. Metodologi harga pokok pesanan ialah suatu teknik perhitungan biaya produksi yang menetapkan jumlah pengeluaran biaya guna menyelesaikan suatu pekerjaan tertentu. Metodologi harga pokok proses ialah suatu pendekatan dalam perhitungan biaya produksi per unit, di mana biaya produksi ditetapkan dalam periode waktu tertentu. Penghitungan biaya produksi per unit yakni melalui pembagian keseluruhan biaya produksi dengan total unit yang diproduksi dalam suatu periode tertentu (Puvti 2023).

D. Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi

Biaya produksi dapat dihitung melalui mempertimbangkan berbagai komponennya. Terdapat dua pendekatan untuk menghitung biaya produksi, yakni metodologi perhitungan biaya variabel (*variable costing*) dan biaya penuh (*full costing*). Menurut (Marisya, F. 2022) metodologi *full costing* merupakan pendekatan yang mempertimbangkan seluruh aspek biaya produksi, mencakup biaya langsung tenaga kerja, biaya langsung bahan, serta biaya *overhead* pabrik yang sifatnya tetap ataupun variabel dalam penentuan biaya produk (Theny, G. dan rekan-rekan : 2021) menjelaskan bahwa *Full costing* ialah suatu metode guna menghitung biaya produksi dengan memperhitungkan seluruh elemen biaya produksi, yaitu tenaga kerja, bahan baku, beserta biaya *overhead* pabrik yang tetap dan variabel. (Indah, S.dkk. 2022) metodologi *variabel costing* adalah metodologi penetapan biaya variabel hanya melibatkan perhitungan ketiga biaya tersebut yang dapat berubah sepanjang proses produksi. (Septiyanti, S. 2019) mengungkapkan, *variable costing* ialah biaya produksi variabel mencakup ketiga biaya tersebut yang bersifat variabel. Metode penghitungan biaya produksi ini hanya memperhitungkan biaya produksi yang berubah-ubah berdasarkan ruang lingkup kegiatan, mencakup ketiga biaya tersebut. 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. METODE PENELITIAN

Penelitian ini hendak dilaksanakan melalui analisis deskriptif kualitatif. Secara akan digunakan pendekatan yang menguraikan kondisi aktual menurut fakta ataupun peristiwa beserta data saat ini. Selanjutnya, data tersebut akan diproses, dianalisis, sekaligus dikembangkan lebih lanjut melalui memanfaatkan teori yang dikaji sebagai bahan penelitian beserta diskusi. Peneliti mengunjungi lokasi industri rumahan di Jl. Wonokusumo Lor III No. 11, Wonokusumo, Semampir, Surabaya, langsung untuk penelitian ini. Penelitian bertemu dengan Hj. Mujib pemilik perusahaan bawang goreng “Barokah” secara langsung dan melalui wawancara dalam penelitian ini.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

a. Data Penelitian

Tabel 1. 1 Bahan Baku

No	Jenis Biaya	Kuantitas		Harga Beli (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
1	Bawang Merah	50	kg	28,000	1,400,000
2	Barang Putih	15	kg	35,000	525,000
Total		1,925,000			

Sumber : Industri Rumahan Bawang Goreng Barokah, November 2024

Tabel 1. 2 Biaya Tenaga Kerja

No	Jenis Biaya	Jumlah Pekerja	Gaji/Orang	Total gaji
	Bawang Goreng Merah			
1	Bagian Pengupasan	2 Orang	50,000	100,000
2	Bagian Penggorengan dan Pengemasan	1 Orang	150,000	150,000
3	Bagian Pemasaran dan Pengiriman	1 Orang	150,000	150,000
	Bawang Goreng Putih			
1	Bagian Pengupasan	1 Orang	50,000	50,000
2	Bagian Penggorengan dan Pengemasan	1 Orang	100,000	100,000
3	Bagian Pemasaran dan Pengiriman	1 Orang	100,000	100,000
Total		7 Orang		650,000

Sumber : Industri Rumahan Bawang Goreng Barokah, November 2024

Tabel 1. 3 Biaya Bahan Penolong

No	Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Beli (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
	Bawang Goreng Merah			
1	Minyak Goreng	8 ltr	16,000	128,000
2	Tepung	1 kg	14,000	14,000
3	Garam	1 bungkus	3,000	3,000
4	LPG	3 tabung	18,000	54,000
5	Plastik	1 kg	18,000	18,000
6	Minyak Tanah		5,000	5,000
	Bawang Goreng Putih			
1	Minyak Goreng	1 ltr	16,000	16,000
2	Garam	1/2 bungkus	3,000	1,500
3	LPG	1 tabung	18,000	18,000
5	Plastik	1 kg	18,000	18,000
6	Minyak Tanah		5,000	5,000
Total			134,000	280,500

Sumber : Industri Rumahan Bawang Goreng Barokah, November 2024

Tabel 1. 4 Peralatan

No	Keterangan	Jumlah (Unit)	Harga Perolehan (Rp)	Total Harga Perolehan (Rp)
Bawang Goreng Merah				
1	Mesin Pemotong Manual	1	2,000,000	2,000,000
2	Kompore	1	300,000	300,000
3	Tabung Gas	2	175,000	350,000
4	Wajan	1	160,000	160,000
5	Sutil	2	15,000	30,000
6	Pisau	3	7,000	21,000
7	Baskom Besar	3	20,000	60,000
8	Toples Plastik	4	20,000	80,000
9	Centong Nasi	3	5,000	15,000
10	Saringan Minyak	2	75,000	150,000
11	Ubluk (Botol Kaca Lilin)	1	5,000	5,000
Bawang Goreng Putih				
1	Mesin Pemotong Manual	1	2,000,000	2,000,000
2	Kompore	1	300,000	300,000
3	Tabung Gas	1	175,000	175,000
4	Wajan	1	160,000	160,000
5	Sutil	2	15,000	30,000
6	Pisau	2	7,000	14,000
7	Baskom Besar	2	20,000	40,000
8	Toples Plastik	2	20,000	40,000
9	Centong Nasi	2	5,000	10,000
10	Saringan Minyak	2	75,000	150,000
11	Ubluk (Botol Kaca Lilin)	1	5,000	5,000
Total Biaya Peralatan				6,095,000

Sumber : Industri Rumahan Bawang Goreng Barokah, November 2024

Tabel 1.5 Biaya Depresiasi Peralatan Bawang Goreng Merah

No	Keterangan	Total Harga Perolehan (Rp)	Umur Ekonomis (Bulan)	Beban Depresiasi (Perhari)
1	Mesin Pemotong Manual	2,000,000	60	1,111.11
2	Kompore	300,000	60	166.67
3	Tabung Gas	350,000	60	194.44
4	Wajan	160,000	60	88.89
5	Sutil	30,000	12	83.33
6	Pisau	21,000	12	58.33
7	Baskom Besar	60,000	12	166.67
8	Toples Plastik	80,000	12	222.22
9	Centong Nasi	15,000	12	41.67
10	Saringan Minyak	150,000	12	416.67
11	Ubluk (Botol Kaca Lilin)	5,000	12	13.89
Total Biaya Peralatan		3,171,000		2,563.89

Sumber : Industri Rumahan Bawang Goreng Barokah, November 2024

Tabel 1. 6 Biaya Perawatan Peralatan

No	Jenis Biaya	Kuantitas		Biaya (Per Tahun)	Jumlah Biaya Per Hari (Rp)
	Bawang Goreng Merah				
1	Mesin Pemotong Manual	1	Unit	100,000	274
2	Kompor	1	Unit	150,000	411
	Bawang Goreng Putih				
1	Mesin Pemotong Manual	1	Unit	100,000	274
2	Kompor	1	Unit	150,000	411
Total		1,370			

Sumber : Industri Rumahan Bawang Goreng Barokah, November 2024

Tabel 1. 7 Biaya Transportasi

No	Jenis Biaya	Kuantitas		Harga Beli (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
	Bawang Goreng Merah				
1	Bensin	2	liter	10,000	20,000
	Bawang Goreng Putih				
1	Bensin	1	liter	10,000	10,000
Total		30,000			

Sumber : Industri Rumahan Bawang Goreng Barokah, November 2024

Harga Pokok Produksi Metode Sederhana

Tabel 1. 8 Harga Pokok Bawang Goreng Merah Metode Sederhana

No	Keterangan	Biaya
1	Biaya Bahan Baku	525,000
2	Biaya Tenaga Kerja	250,000
3	Biaya Bahan Penolong	58,500
	Harga Pokok Produksi	833,500
	Jumlah Produksi Produk	2,400
	Harga Pokok Produksi Per Pcs	347.29

Sumber : Data Diolah Penulis, November 2024

Tabel 1. 9 Harga Pokok Produksi Bawang Goreng Putih Metode Sederhana

No	Keterangan	Biaya (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	1,400,000
2	Biaya Tenaga Kerja	400,000
3	Biaya Bahan Penolong	222,000
	Harga Pokok Produksi	2,022,000
	Jumlah Produksi Produk	5,670
	Harga Pokok Produksi Per Pcs	356.61

Sumber : Data Diolah Penulis, November 2024

Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing*

**Tabel 1. 10 Perhitungan Harga Pokok Produksi Bawang Goreng Merah
Menggunakan Metode *Full Costing***

No	Keterangan		Biaya
1	Biaya Bahan Baku		1,400,000
2	Biaya Tenaga Kerja		400,000
3	Biaya <i>Overhead</i> Variabel :		
	Biaya Bahan Penolong	222,000	
	Total Biaya <i>Overhead</i> Variabel		222,000
4	Biaya <i>Overhead</i> Tetap :		
	Biaya Penyusutan Peralatan	2,563.89	
	Biaya Pemeliharaan Peralatan	685	
	Total Biaya <i>Overhead</i> Tetap		3,248.82
5	Biaya Operasional :		
	Biaya Transportasi	20,000	
	Total Biaya Operasional		20,000
	Harga Pokok Produksi		2,045,249
	Jumlah Produksi Produk		5,670
	Harga Pokok Produksi Per Pcs		360.71

Sumber : Data Diolah Penulis, November 2024

Tabel 1. 11 Harga Pokok Produksi Bawang Goreng Putih**Metode Full Costing**

No	Keterangan		Biaya
1	Biaya Bahan Baku		525,000
2	Biaya Tenaga Kerja		250,000
3	Biaya <i>Overhead</i> Variabel :		
	Biaya Bahan Penolong	58,500	
	Total Biaya <i>Overhead</i> Variabel		58,500
4	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap		
	Biaya Penyusutan Peralatan	2,266.67	
	Biaya Pemeliharaan Peralatan	685	
	Total Biaya <i>Overhead</i> Tetap		2,951.60
5	Biaya Operasional :		
	Biaya Transportasi	10,000	
	Total Biaya Operasional		10,000
	Harga Pokok Produksi		846,452
	Jumlah Produksi Produk		2,400
	Harga Pokok Produksi Per Pcs		352.69

Sumber : Data Diolah Penulis, November 2024

B. Pembahasan**Tabel 1. 12 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Bawang Merah**

Bawang Goreng Merah	Industri Rumahan Bawang Goreng Barokah	Metode Full Costing	Selisih
Biaya Produksi	Rp 2,022,000	Rp 2,045,249	Rp 23,249
Jumlah Diproduski	Rp 5,670	Rp 5,670	
Harga Pokok Per Bungkus	Rp 356.61	Rp 360.71	Rp 4.1

Menggunakan Metode Sederhana dan Metode Full Costing

Sumber : Data Diolah Penulis, November 2024

Pada tabel 1.12 terlihat hasil perhitungan harga pokok produksi 5.670 bungkus yang dilakukan industri Bawang Goreng Barokah untuk produksi bawang goreng merah dalam satu kali produksi adalah Rp. 356,61; per bungkus. Sedangkan jika menggunakan metode *full costing* akan menunjukkan harga pokok produksi Rp. 360,71; per bungkus. Dari kedua perhitungan harga pokok produksi tersebut, harga pokok produksi metode *full costing* yaitu Rp. 360,71; perbungkus yang artinya lebih tinggi. Perbedaan tersebut mendapatkan selisih Rp. 4,1; per bungkus. Jika dihitung untuk satu kali produksi menimbulkan selisih Rp. 23.249 sekali produksi. Perbedaan antara biaya overhead pabrik tetap beserta variabel termasuk penyebab selisih ini.

Tabel 1. 13 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Bawang Putih Menggunakan Metode Sederhana dan Metode Full Costing

Bawang Goreng Putih	Industri Rumahan Bawang Goreng Barokah	Metode Full Costing	Selisih
Biaya Produksi	Rp 833,500	Rp 846,452	Rp 12,952
Jumlah Diproduksi	Rp 2,400	Rp 2,400	
Harga Pokok Per Bungkus	Rp 347.29	Rp 352.69	Rp 5.40

Sumber : Data Diolah Penulis, November 2024

Berdasarkan tabel 1.13 dapat diketahui hasil perbandingan antara metode sederhana industri rumahan Bawang Goreng Barokah dan metodologi *full costing* . Perhitungan harga pokok produksi 2.400 bungkus bawang goreng putih menurut metode sederhana mendapatkan hasil yang lebih rendah yaitu Rp. 347,29; per bungkus, dibandingkan dengan metodologi *full costing* memperoleh hasil lebih tinggi yaitu Rp. 352,69; per bungkus. Sehingga dapat terlihat selisih kedua perhitungan harga pokok produksi bawang goreng putih adalah Rp. 12.952; setiap kali produksi. Perbedaan tersebut terjadi, karena metodologi *full costing* melibatkan keseluruhan biaya overhead pabrik yang sifatnya variabel ataupun tetap. Industri rumahan Bawang Goreng Barokah tidak memasukkan keseluruhan biaya, karena ketidaktahuan pemilik usaha tentang cara yang tepat guna menghitung harga pokok produksi.

Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi metode sederhana dan metode *full costing*. Metode *full costing* lebih rinci dalam perhitungannya, sebab memperhitungkan keseluruhan pengeluaran biaya. Baik itu biaya transportasi, biaya perawatan peralatan, hingga biaya penyusutan peralatan. Jika perhitungan harga pokok produksi menerapkan metodologi *full costing*, informasi yang dihasilkan akan akurat, sehingga industri rumahan Bawang Goreng Barokah lebih tepat untuk menetapkan harga jual sekaligus tentunya menumbuhkan laba. 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

Industri rumahan Bawang Goreng Barokah masih menerapkan metode sederhana dalam perhitungan harga pokok produksi, dengan hanya memperhitungkan biaya bahan baku dan tenaga kerja dan bahan penolong yang dihitung selama proses perhitungan. Biaya *overhead* pabrik tetap ataupun variabel belum dilibatkan dalam perhitungan. Biaya transportasi, perawatan peralatan, beserta penyusutan peralatan ialah beberapa biaya yang belum

diperhitungkan. Berdasarkan hasil dari penelitian harga pokok produksi menggunakan metodologi *full costing* menggambarkan bahwa perhitungan tersebut lebih tinggi daripada metode industri bawang goreng Barokah sederhana. Hal tersebut dikarenakan metodologi *full costing* menghitung keseluruhan pengeluaran biaya saat memproduksi bawang goreng. Perbandingan perhitungan harga pokok produksi sederhana industri rumahan Bawang Goreng Barokah dengan analisis perhitungan harga pokok produksi menerapkan metodologi *full costing* terdapat perbedaan yaitu pada biaya *overhead* pabrik. Metode sederhana yang diterapkan Bawang Goreng Barokah tidak memasukkan biaya overhead pabrik variabel dan tetap. Berbeda dengan metode *full costing* yang menghitung segala biaya yang dikeluarkan industri rumahan Bawang Goreng Barokah yang berkaitan dengan proses produksi. Biaya overhead pabrik variabel beserta tetap dihitung semuanya yaitu biaya transportasi, biaya perawatan peralatan dan biaya penyusutan peralatan. Sehingga metodologi *full costing* mendapatkan harga pokok lebih tinggi dibanding metodologi sederhana industri rumahan Bawang Goreng Barokah.

DAFTAR REFERENSI

- Amelia, H. (2023). Analisis perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode full costing dan variable costing pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa Kota Cianjur.
- Ardiyansyah, M., & Muid, A. (2023). Perhitungan harga pokok produksi pada usaha kerupuk mutiara menggunakan metode full costing (DIII, pp. 1–14). <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK558907/>
- Ariansa, D. (2022). Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing dalam penetapan harga jual (Studi kasus pada usaha Roti Prima Jaya Bakery Pekanbaru).
- Aripin, & Aziz, E. (2019). Biaya produksi dan biaya operasional yang berpengaruh terhadap laba bersih (Survey pada perusahaan manufaktur sektor industri dasar & kimia yang terdaftar di BEI periode 2015–2018). Elibrary UNIKOM, 14–21.
- Dan, K. M. U., Studi Kasus, W. M., & Andi, B. U. (2023). Analisis penerapan akuntansi pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM): Studi kasus pada warung makan Bu Andi.
- Fakultas Ekonomi, Universitas Semarang. (2021). Analisis perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing pada home industry kerupuk Gandum ‘Sumber Rejeki’ Semarang.
- Hetharia, E. I. A. (2019). Analisis penentuan harga pokok produksi menggunakan metode full costing (Studi kasus Ditaki Fried Chicken). Jurnal Akuntansi Biaya. <http://repository.polimdo.ac.id/id/eprint/2492>

- 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 (JMM 17)*, 6(2), 27–36.
- Narullita Dini, D., Hernawati, T., Sibuea, S. R., & Dosen FT Prodi Teknik Industri UISU. (2020). Analisis penentuan harga pokok produksi dan harga jual tempe dengan menggunakan metode full costing pada home industry. *Buletin Utama Teknik*, 16(1), 1410–4520.
- Pelawi, A. S. U. B., Novarika, W. A. K., & Arfah, M. (2023). Analisis perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual menggunakan metode full costing pada UMKM Ecomoda Ecoprint di Deli Serdang. *Prosiding Seminar Nasional*, 258–262. <https://jurnal.uisu.ac.id/index.php/semnastek/article/view/7292>
- Puvti, T. S. I. (2023). Karakteristik usaha menurut pesanan: Analisis penentuan harga pokok produksi sebagai dasar penetapan harga jual pada pabrik kerupuk Subur di Pabuaran Kabupaten Bogor.
- 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.
- Sugawara, E., & Nikaido, H. (2014). Properties of AdeABC and AdeIJK efflux systems of *Acinetobacter baumannii* compared with those of the AcrAB-TolC system of *Escherichia coli*. *Antimicrobial Agents and Chemotherapy*, 58(12), 7250–7257. <https://doi.org/10.1128/AAC.03728-14>
- Unique, A. (2016). Akuntansi biaya (pp. 1–23).