



## Analisis Penggunaan metode Full costing dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Pada Umkm Bakso Ambon

Nesya Andita Putri<sup>1</sup>, Rekha Sabrina Meilani<sup>2</sup>, Kholida Athiyatul Maula<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Singaperbangsa Karawang

---

### Abstract

Received: 19 Agustus 2023

Revised: 20 September 2023

Accepted: 27 September 2023

Biaya produksi dapat diperkirakan dengan menggunakan metode Full Costing yang memperhitungkan semua biaya, baik yang terkait dengan perilaku produk tetap maupun variabel. Penelitian ini dilakukan bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengaruh penggunaan metode full costing terhadap harga barang yang diproduksi oleh UMKM Bakso Ambon. Objek penelitian ini yaitu pada UMKM Bakso Ambon. Penelitian ini dilakukan di Puri Telukjambe, Kota Karawang dengan menggunakan metode wawancara dan melibatkan pertanyaan langsung kepada narasumber terkait usaha mikro kecil Bakso Ambon. Hasil pengumpulan data yang dilakukan oleh peneliti bahwa harga pokok produk untuk satu porsi adalah sebesar Rp 16.000. Biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik semuanya berdampak pada harga pokok produksi.

**Keywords:** Full Costing, Harga Pokok Produksi

(\*) Corresponding Author: [nesyaanditaputri@gmail.com](mailto:nesyaanditaputri@gmail.com)

**How to Cite:** Putri, N. A., Meilani, R. S., & Maula, K. A. (2023). Analisis Penggunaan metode Full costing dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Pada Umkm Bakso Ambon. <https://doi.org/10.5281/zenodo.8412774>.

---

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Saat ini, kesulitan mendapatkan pekerjaan menyebabkan banyak orang tidak memiliki pekerjaan, hal inilah yang menyebabkan seseorang memulai bisnis. Kewirausahaan adalah usaha yang pada saat ini banyak diminati oleh banyak orang. Mereka menjalankan bisnis mereka dengan sedikit modal dan mendapatkan hasil yang lumayan. Mereka dapat mengembangkan modal dengan mendirikan bisnis yang dapat memberikan kesempatan bagi mereka yang tidak memiliki pekerjaan. Tidak perlu perusahaan besar, usaha kecil menengah (UMKM) juga telah membantu mengurangi tingkat pengangguran di zaman sekarang ini. Menurut Bapak Larno(2023).

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan usaha ekonomi yang didirikan, dikelola oleh seseorang atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai atau yang secara tidak langsung bergabung dengan usaha besar atau usaha menengah dan memenuhi persyaratan usaha kecil. Usaha bisnis yang paling dibutuhkan oleh masyarakat adalah yang berkaitan dengan makanan karena makanan adalah kebutuhan yang harus dipenuhi oleh orang-orang salah satunya adalah pedagang bakso.

Perum Puri merupakan wilayah yang cukup berpotensi dalam mengembangkan UMKM khususnya untuk jajanan makanan dan minuman. Karena kedekatannya

dengan jalan raya, yang menjadi daya tarik pelanggan terhadap usaha tersebut. Salah satu dari UMKM yang sedang berkembang di Peruri yaitu “Bakso Ambon. Sangat penting bagi perusahaan ,untuk mengetahui berapa biaya produksi yang harus dibayar untuk membuat barang atau jasa. Untuk menentukan harga jual, tidak hanya usaha besar tetapi juga usaha menengah dan kecil (UMKM) harus bisa menghitung biaya produksi, memastikan bahwa tidak ada kesalahan yang dapat memengaruhi harga jual produk mereka.

Untuk menjadi kompetitif dengan pesaingnya, semua pemilik bisnis kecil dan menengah perlu meningkatkan efisiensi dan produktivitas dalam mengelola bisnis mereka. Hal ini dapat dicapai dengan menentukan jumlah HPP dan selling price, yang tentunya harus masuk akal, tidak terlalu rendah atau terlalu tinggi. Faktor yang terjadi ketika menentukan harga penjualan adalah bahwa jika harga penjualan produk terlalu tinggi, itu akan melemahkan persaingan perusahaan. Sebaliknya, jika harga penjualan produk terlalu rendah, profit pasti tidak akan dimaksimalkan.

Keuntungan sangat dipengaruhi oleh kegiatan produksi. Akibatnya, prosedur pembuatan perlu dilakukan dengan benar agar operasional usahanya berjalan lancar. Adapun jenis bahan yang diproduksi oleh usaha bakso Ambon sebagai berikut:

Daftar tabel 1.1 Jenis bahan yang diproduksi oleh usaha bakso Ambon

No	Keterangan	Jumlah Per bulan
1	Biaya Bahan Baku	343.980.000,00,-
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	33.000.000,00,-
3	Biaya Overhead Pabrik	
	a. Biaya Penolong	6.540.000,00,-
	b. Biaya Listrik	1.500.000,00,-
	c. Biaya Air	500.000,00,-
	d. Biaya Penggilingan	2.000.000,00,-
	e. Sewa Tempat	3.000.000,00,-
	<b>TOTAL</b>	<b>390.520.000,00,-</b>

Usaha ini menggunakan berbagai bahan dalam produksinya sehingga menyerap biaya yang tinggi. Oleh karena itu mengevaluasi biaya produksi dengan cermat memiliki dampak signifikan dalam menentukan harga jual produk tersebut.

### 1.2 Penelitian Terdahulu

Efendi (2018) Melakukan analisis strategis harga jual dalam hal harga pokok produksi perusahaan Aliff. Perusahaan catering Aliff tidak menggunakan perhitungan yang akurat untuk menentukan harga pokok produksi, dan biaya yang digunakan hanya berdasarkan asumsi. Selain itu, dijelaskan bahwa dasar perhitungannya yang salah untuk menentukan harga jual produk menyebabkan harga jual produk terlalu rendah.

Menurut Badriah (2019), Full Costing Method digunakan untuk menghitung harga pokok produksi untuk pembangunan rumah. Metode Full Costing lebih

mahal daripada metode perhitungan sederhana yang digunakan oleh perusahaan pengembang rumah.

### 1.3 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penggunaan metode Full Costing terhadap besarnya HPP pada usaha mikro, kecil dan menengah Bakso Ambon.

### 1.4 Tujuan

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dampak penggunaan metode full costing oleh UMKM Bakso Ambon terhadap harga pokoknya.

## 2. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1 Kajian Teori

#### • Akuntansi Biaya

Menurut Carter (2009:11), Akuntansi Biaya diperlukan untuk merencanakan dan mengendalikan aktivitas, meningkatkan produktivitas dan kualitas, serta membuat keputusan rutin dan strategis.

#### • Harga Pokok Produksi

“Biaya produksi termasuk dalam harga pokok produksi selama pembuatan produk, menurut Mulyadi (2012:14). Biaya non-produksi mencakup hal-hal seperti upaya pemasaran dan pengeluaran administrasi umum, sedangkan biaya produksi adalah biaya yang dihabiskan selama proses mengubah bahan baku menjadi produk. Biaya produksi digunakan untuk menentukan harga pokok produk untuk barang-barang yang masih diproduksi pada akhir periode akuntansi... Biaya overhead pabrik dan biaya non-produksi ditambahkan pada HPP langsung”.

#### • Metode Full Costing

Metode Full Costing (Mulyadi, 2015:122) merupakan cara untuk menghitung biaya produksi yang memperhitungkan semua biaya, baik yang terkait dengan perilaku produk tetap maupun variabel. Biaya yang berfluktuasi per unit tetapi tetap dalam kisaran yang relevan disebut sebagai full costing. Bahkan semua biaya dapat berubah seiring waktu, terlepas dari kenyataan bahwa beberapa jenis biaya tampaknya tetap (Hamli, 2017: 7).

Berikut cara metode Full Costing menentukan harga barang yang diproduksi :

Biaya bahan baku xxx.

Biaya tenaga kerja langsung xxx.,

Biaya overhead pabrik tetap xxx.

Biaya overhead pabrik variabel.  $\frac{xxx.}{\text{unit}}$

Harga pokok produksi.. xxx.

## METODE PENELITIAN

### Jenis Penelitian

Metode penelitian deskriptif kuantitatif digunakan oleh peneliti. Istilah “penelitian deskriptif kualitatif” mengacu pada metode mempelajari atau memeriksa masalah spesifik di lapangan menggunakan metode pengamatan untuk memahami sebagian dari masalah.

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian, ini dilakukan pada Bakso Ambon yang berlokasi di Puri Telukjambe Blok C 15 No 16, Kec. Telukjambe Timur, Karawang. Waktu penelitian ini dilakukan pada 15 Mei 2023.

#### Teknik Pengumpulan Data

Salah satu teknik ,penelitian yang digunakan dalam mengumpulkan data di lapangan yaitu Observasi yaitu dengan melakukan pengamatan kegiatan secara langsung terhadap objek penelitian (Bakso Ambon) di Puri Telukjambe, Karawang. Selain itu wawancara, yang melibatkan pertanyaan langsung kepada narasumber. Bapak Larno pemilik Bakso Ambon menjadi subjek wawancara. Peneliti berusaha melakukan wawancara dengan santai agar tidak terlalu formal dan tegang dengan tidak menegesampingkan keseriusan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Profil Usaha

Nama UMKM : Bakso Ambon

Kelompok Bidang Usaha : Makanan

Pemilik : Bapak Larno

Alamat UMKM : Jl. Puri Telukjambe Blok C2, Telukjambe Timur, Karawang

Tanggal Pendirian : Akhir 2003

Jumlah Tenaga Kerja : 11 Orang

Jenis Produk : Bakso

### Biaya Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan untuk membuat Bakso Ambon 1.500 porsi (mangkok) per hari atau 45.000 porsi (mangkok) per bulan seperti tabel dibawah ini.

Tabel 4.2 Biaya Bahan Baku Langsung Pembuatan Bakso Ambon

Bahan	Kuantitas/hari	Harga/ kg	Biaya bulanan
Daging	200 kg x 30 hari	110.000,00,-	660.000.000,00,-
Tepung tapioka	5 kg x 30 hari	21.000,00,-	3.150.000,00,-
Tepung sagu	5 kg x 30 hari	21.000,00,-	3.150.000,00,-
Garam	440 gandu x 30hari	500,00,-	6.000.000,00,-
Lada	8 ons x 30hari	10.000,00,-	2.400.000,00,-
Telur bebek	3 kg x 30hari	15.000,00,-	1.350.000,00,-
Penyedap rasa	3 kg x 30hari	30.000,00,-	2.700.000,00,-
Bawang putih	3 kg x 30hari	18.000,00,-	1.620.000,00,-
Kaldu sapi	3 kg x 30hari	30.000,00,-	2.700.000,00,-
Gula merah	2 kg x 30hari	15.000,00,-	900.000,00,-
<b>TOTAL</b>			<b>683.970.000,00,-</b>

Sumber : Bakso Ambon

Tabel 4.3 Biaya Bahan Penolong.

Bahan	Jumlah/hari	Harga/satuan	Biaya bulanan
Mie kuning	1 bal x 30hari	25.000,00,-	750.000,00,-
Mie bihun	1 bal x 30hari	25.000,00,-	750.000,00,-
Mie soun	1 bal x 30hari	30.000,00,-	900.000,00,-
Penyedap rasa	1 kg x 30hari	30.000,00,-	900.000,00,-
Garam	10 gandu x 30hari	500,00,-	150.000,00,-
Bawang goreng	1 ons x 30hari	10.000,00,-	300.000,00,-
seledri	¼ kg x 30hari	5.000,00,-	37.500,00,-
Kecap	5 botol x 30hari	20.000,00,-	3.000.000,00,-
Saos	5 botolx 30hari	20.000,00,-	3.000.000,00,-
<b>TOTAL</b>			<b>9.787.500,00,-</b>

Sumber : Bakso Ambon

Tabel 4.4 Biaya Peralatan

Keterangan	Unit	Harga Satuan	Total
Gerobak	1	12.000.000,00,-	12.000.000,00,-
Meja & kursi	14	4.000.000,00,-	56.000.000,00,-
Panci bakso	1	1.500.000,00,-	1.500.000,00,-
Mangkok	10 lusin	300.000,00,-	3.000.000,00,-
Sendok & garpu	10 lusin	30.000,00,-	300.000,00,-
Kompor semawar	2	150.000,00,-	300.000,00,-
Gas	2	500.000,00,-	1.000.000,00,-
Kulkas	1	3.000.000,00,-	3.000.000,00,-
Irus bakso	4	75.000,00,-	300.000,00,-
Selang & regulator gas	1	150.000,00,-	150.000,00,-
Tempat sendok	14	5.000,00,-	70.000,00,-
Kipas gantung	2	200.000,00,-	400.000,00,-
Gelas	10 lusin	90.000,00,-	900.000,00,-
<b>TOTAL</b>			<b>78.920.000,00,-</b>

Sumber: Bakso Ambon

Tabel 4.5 Biaya Tenaga Kerja

Keterangan	Jumlah	Gaji/bln	Total
Gaji pegawai senior	8 orang	5.000.000,00,-	40.000.000,00,-

Gaji pegawai junior	3 orang	3.000.000,00,-	9.000.000,00,-
<b>TOTAL</b>	<b>11 orang</b>		<b>49.000.000,00,-</b>

Sumber: Bakso Ambon

Tabel 4.6 Biaya Overhead Pabrik.

Keterangan	Biaya/bulan
Biaya listrik	2.000.000,00,-
Biaya air	700.000,00,-
Biaya penggilingan	3.750.000,00,-
Sewa tempat	2.500.000,00,-
<b>TOTAL</b>	<b>8.950.000,00,-</b>

Sumber: Bakso Ambon

Tabel 4.7 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode Full Costing.

Unsur Biaya	Biaya /bulan (Rp)	Total (Rp)
<b>Biaya Bahan Baku / bulan</b>		
Daging 6000 kg @Rp110.000	660.000.000,00,-	
Tepung tapioka 150 kg @Rp21.000	3.150.000,00,-	
Tepung sagu 150 kg @21.000	3.150.000,00,-	
Garam 12.000 gandum @Rp500	6.000.000,00,-	
Lada 240 ons @Rp10.000	2.400.000,00,-	
Telur bebek 90 kg @Rp15.000	1.350.000,-	
Penyedap rasa 90 kg @Rp30.000	2.700.000,00,-	
Bawang putih 90 kg @Rp18.000	1.620.000,00,-	
Kaldu sapi 90 kg @Rp30.000	2.700.000,00,-	
Gula merah 60 kg @Rp15.000	900.000,00,-	
Jumlah biaya bahan baku		<b>683.970.000,00,-</b>
<b>Biaya Tenaga Kerja</b>		
Pegawai senior, 8 org @5.000.000,00,-	40.000.000,00,-	
Pegawa junior, 3 org @3.000.000,00,-	9.000.000,00,-	
Jumlah biaya tenaga kerja		<b>49.000.000,00,-</b>
<b>Biaya Overhead Pabrik</b>		
Air	2.000.000,00,-	
Listrik	700.000,00,-	
Sewa tempat	2.500.000,00,-	
Penggilingan	3.750.000,00,-	
Jumlah BOP		<b>8.950.000,00,-</b>
<b>Jumlah Biaya Produksi</b>		<b>732.970.000,00,-</b>
<b>Jumlah porsi produksi/bln</b>		<b>45.000 porsi</b>

<b>Harga pokok produksi/porsi</b>	<b>Rp. 16.288,00,-</b>
-----------------------------------	------------------------

## **KELEBIHAN DAN KEKURANGAN USAHA BAKSO AMBON**

### **Kelebihan usaha Bakso Ambon**

- a. Karena ada 11 karyawan, pekerjaan lebih teratur.
- b. Letaknya strategis karena berada di dekat jalan raya.
- c. Usaha bakso Ambon disebut-sebut sangat terampil melayani pelanggan.
- d. Selama jam kerja, usaha bakso Ambon selalu menjaga lingkungan yang bersih bagi pelanggan untuk makan dengan nyaman.

### **Kekurangan usaha Bakso Ambon**

- a. Tempat parkir yang kurang luas

## **KESIMPULAN**

Total biaya langsung yang dikeluarkan oleh pelaku usaha dan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) selama proses produksi sudah termasuk dalam harga pokok produksi. UMKM harus menghitung biaya barang dagangan suatu barang karena sangat penting untuk perincian keuangan usaha mereka. Laporan laba rugi menunjukkan perhitungan manajemen atas harga pokok produksi untuk membandingkannya dengan pendapatan.

Dengan menggunakan metode full costing kita bisa menentukan HPP. Perhitungan HPP terdapat unsur biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Berdasarkan hasil perhitungan di atas menunjukkan bahwa, harga pokok produk untuk satu porsi adalah sebesar Rp 16.288. Sehingga keputusan mengenai harga jual per porsi dapat didasarkan pada hasil perhitungan ini.

## **DAFTAR PUSTAKA**

Mulyadi. (2016). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta.

Togas, R. F., Gamaliel, H., & Mintalangi, S. S. (2021). Menghitung Harga pokok produksi menggunakan metode full costing. *ANALISIS PENERAPAN METODE FULL COSTING SEBAGAI ALAT MENGHITUNG HARGA POKOK PRODUKSI PADA TRENDY FRIED CHICKEN*.