



Analisis Penggunaan Metode Full Costing Dalam Menghitung Harga Pokok Produksi Pada UMKM *Fried Chicken* Sumber Sari

Siti Ainun Adelia¹, Siti Nurpaidah², Kholida Athiyatul Maula³

^{1,2,3} Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Singaperbangsa Karawang

Abstrak

Received: 19 Agustus 2023

Revised: 20 September 2023

Accepted: 27 September 2023

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis harga pokok produksi dalam industri makanan dan untuk mengetahui harga rata-rata fried chicken dari hasil produksi dengan menggunakan metode full costing dan untuk mengetahui selisih harga rata-rata fried chicken hasil produksi dari UMKM tersebut. Teknik yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Ada perbedaan perhitungan antara UMKM dan perhitungan yang menggunakan metode full costing. Menurut UMKM, harga per porsi adalah Rp. 8000. Sedangkan perhitungan dengan metode full costing sekitar Rp. 9.487 per porsi. Selisih antara kedua harga tersebut sebesar Rp. 1,487 untuk setiap ayam goreng.

Kata Kunci : *UMKM Fried Chicken, Harga Pokok Produksi, Full Costing*

(*) Corresponding Author: sitiainunadelia274@gmail.com

How to Cite: Adelia, S. A, Nurpaidah, S, & Maula, K. A. (2023). Analisis Penggunaan Metode Full Costing Dalam Menghitung Harga Pokok Produksi Pada UMKM *Fried Chicken* Sumber Sari. <https://doi.org/10.5281/zenodo.8418191>.

PENDAHULUAN

Gaya hidup masyarakat telah mengalami beberapa perubahan yang cukup signifikan seiring berjalannya era modern. Hal ini ditunjukkan dengan peningkatan persentase total pengeluaran untuk makanan kemasan dan penurunan persentase untuk bahan baku. Berdasarkan keadaan tersebut, permintaan penduduk terhadap makanan siap saji juga sangat mendukung (Sembiring, 2006).

Ayam goreng merupakan produk olahan ayam yang populer di pasaran saat ini. Ayam goreng merupakan jenis ayam goreng siap saji yang terbuat dari potongan daging ayam yang telah dibumbui dan dilumuri tepung sebelum dimasak. Ayam broiler digunakan untuk membuat ayam goreng ini. Daging ayam broiler memiliki ciri khas empuk dan berlimpah, memiliki rasa yang khas dan lezat, serta mudah disiapkan. Namun, selama proses perebusan yang berkepanjangan, daging cepat hancur. Diwaralabakan atau tidak, industri ayam goreng saat ini berkembang pesat di kota Karawang, terlihat dari banyaknya restoran ayam goreng yang membuka cabang disana, diantaranya Kentucky Fried Chicken, McD. (Razak, 1997).

Fried Chicken Sumber Sari salah satu franchise restoran fried chicken di kota Karawang telah membuka lokasi pertamanya di Jalan Syech Quro di Desa Pasir Talaga, Kec. Telagasari, kota Karawang. Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui harga penjualan yang setara dengan hasil penelitian, selanjutnya dengan memastikan bahwa peneliti dapat mengetahui bahan baku yang digunakan dengan laporan tersebut sehingga memudahkan peneliti untuk mengetahui harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing pada Fried Chicken Sumber Sari. Maka, akan mendapatkan perbandingan harga penjualan yang dihitung dengan harga jual UMKM tersebut. Penelitian ini

bertujuan untuk memahami dan menggambarkan perkembangan saat ini. UMKM Fried Chicken Sumber Sari juga dapat dipelajari lebih dalam jika ingin mempelajari lebih dalam mengenai harga pokok penjualan produk yang akan dibahas dengan menggunakan metode full costing. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memberikan informasi dan pemahaman baru kepada pembaca dan penulis tentang cara menentukan harga jual produk dengan menggunakan metode full costing.

Penelitian atau observasi ini untuk mencari tahu penyebab harga jual Fried Chicken dari perhitungan penjual dan peneliti. Dalam hal ini, penjual bisa meninjau langsung jumlah dari biaya bahan baku, biaya penolong, biaya peralatan dan penyusutan peralatan, biaya overhead pabrik dan biaya tenaga kerja langsung. Tujuannya, untuk memastikan Fried Chicken yang dijual tidak merugi. Sehingga, peninjauan langsung ke lapangan ini bisa menemukan penyebab kerugian atau rendahnya harga jual dan solusi yang tepat untuk menaggulangi permasalahan tersebut.

Daftar tabel 1.1

Jumlah biaya yang di produksi oleh UMKM Fried Chicken Sumber Sari

No.	Keterangan	Jumlah per bulan
1.	Biaya bahan baku	21.440.000,00,-
2.	Biaya tenaga kerja langsung	900.000,00,-
3.	Biaya overhead pabrik	
	Biaya penolong	2.820.000,00,-
	Biaya air & listrik	260.000,00,-
	TOTAL	25.420.000,00,-

TINJAUAN PUSTAKA

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM)

Rudjito (2003) di Indonesia, masih banyak cara yang berbeda untuk mendefinisikan usaha kecil. Usaha kecil adalah mereka yang memiliki modal kerja kurang dari Rp 25.000.000, menurut Kementerian Perdagangan. Industri kecil, menurut definisi Badan Pusat Statistik (BPS), adalah perusahaan industri dengan jumlah tenaga kerja lima hingga sembilan belas orang. Home industri, di sisi lain, adalah perusahaan industri dengan karyawan kurang dari 5 orang. Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) umumnya digambarkan sebagai perusahaan yang memproduksi barang dan menyediakan layanan terutama dari sumber daya alam lokal, kemampuan manusia, dan kreasi menari. UMKM kini memiliki keunggulan kemudahan akses ke bahan baku dan teknologi sederhana dan langsung yang memungkinkan transfer teknologi, biasanya mewarisi keterampilan dasar dari generasi ke generasi, padat karya atau memakan banyak tenaga kerja, peluang pasarnya cukup beragam, sebagian besar barang dikonsumsi di pasar domestik atau lokal, meskipun beberapa mungkin diekspor, dan beberapa barang memiliki sifat khusus untuk pasar lokal.

Harga Pokok Produksi

Mulyadi (2010) biaya produksi adalah total biaya yang dikeluarkan dalam keuangan dapat dilakukan dalam proses mengubah bahan mentah menjadi barang jadi.

Deskripsi Hansen & Mowen (2004) tentang total yang dimuat ke dalam produk jadi yaitu, biaya pembuatan bahan langsung, tenaga kerja langsung, dan overhead adalah satu-satunya sumber yang digunakan untuk menentukan biaya produksi.

Full Costing

Mulyadi (2014:17) full costing adalah metode penghitungan biaya yang melibatkan pengalokasian seluruh biaya produksi, biaya variabel maupun biaya tetap, ke produk atau layanan yang dihasilkan. Konsekuensinya, elemen biaya berikut membentuk biaya produksi menurut metode perhitungan biaya penuh:

Biaya Bahan Baku	xxx	
Biaya tenaga kerja langsung	xxx	
BOP Tetap		xxx
BOP Variabel	xxx	
Biaya Produksi	xxx	

METODE

Jenis Penelitian

Jenis pertanyaan yang digunakan oleh analis adalah pertanyaan jelas dengan pendekatan kualitatif. Dimana para analis secara khusus menuju ke pertanyaan pertanyaan, yaitu Fried Chicken Sumber Sari.

Tempat dan Waktu Penelitian

Nama UMKM : Fried Chicken Sumber Sari

Bidang Usaha : Produk Makanan

Jenis Produk : Fried Chicken

Lokasi : Jalan Syech Quro, Kelurahan Pasir Talaga, Kecamatan Telagasari. Kota Karawang.

Jenis Data

Sugiyono (2017) jenis data penelitian dibagi menjadi dua yaitu:

1. Data Kualitatif informasi yang disampaikan melalui kata-kata, kalimat, gerak tubuh, ekspresi wajah, bagan, dan foto-foto mulai disebut sebagai data kualitatif.
2. Data Kuantitatif: informasi dalam bingkai angka atau informasi subyektif yang diberi skor.

Sumber Data

Sumber informasi yang digunakan oleh analis dapat berupa sumber informasi yang penting, yaitu informasi yang disampaikan langsung oleh pemilik yaitu Ibu Siti Aisyah kepada analis.

Metode Pengumpulan Data

Dalam investigasi Fried Chicken Sumber Sari, analis langsung terjun ke lapangan, tepatnya di warung, stan dan gerobak yang menawarkan Fried Chicken. Dengan cara ini pikirkan tentang metode pengumpulan informasi subjektif ketenagakerjaan dengan wawancara mendalam dan catatan.

Wawancara Mendalam

Gerakan temu ini dilakukan untuk mendapatkan data secara lugas dengan mengajukan pertanyaan kepada narasumber dengan menggunakan metode temu mendalam. Strategi ini dilakukan dengan cara mengajukan pertanyaan dan jawaban kepada narasumber yang dikonfrontasi, memanfaatkan kaidah atau tidak memanfaatkan kaidah dimana penanya dan narasumber berada dalam kehidupan sosial yang panjang.

Dokumentasi

Pertanyaan subyektif ini tentang informasi yang dikumpulkan dari wawancara dan persepsi dengan hasil dalam bentuk foto, rekaman suara, dan catatan buku. Dalam melakukan penelitian tentang penggunaan strategi subjektif, para analis disini dapat mengetahui kira-kira maraknya Fried Chicken Sumber Sari serta kebiasaan dan selera makan masyarakat di kota Karawang berdasarkan apa yang terjadi di masa lalu, karena sifatnya yang tidak terbatas antara ruang dan waktu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya Bahan Baku Pembuatan Langsung Fried Chicken Sumber Sari

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan Fried Chicken Sumber Sari 90 porsi (ayam/potong) per hari atau 2.700 porsi (ayam/potong) per bulan, berikut ulasannya:

Bahan	Kuantitas/hari	Harga satuan/kg	Biaya bulanan
Ayam	90 potong x 30 hari	5000,00,-	13.500.000,00,-
Tepung bumbu	1 kg x 30 hari	50.000,-	1.500.000,00,-
Tepung terigu	10 kg x 30 hari	10.000,00,-	3.000.000,00,-
Garam	1 pack x 30 hari	2.000,00,-	60.000,00,-
Penyedap rasa	4 pack x 30 hari	500,00,-	50.000,00,-
Minyak	5 kg x 30 hari	20.000,00,-	3.000.000,00,-
Telur	1 papan x 30 hari	30.000,00,-	30.000,00,-
Bawang putih	1 kg x 30 hari	2.000,00,-	60.000,00,-
Merica	1 kg x 30 hari	2.000,00,-	60.000,00,-
Kunyit	1 kg x 30 hari	2.000,00,-	60.000,00,-
Jahe	1 kg x 30 hari	2.000,00,-	60.000,00,-
Ketumbar	1 kg x 30 hari	2.000,00,-	60.000,00,-
TOTAL			21.440.000,00,-

Sumber: Fried Chicken Sumber Sari

Biaya Bahan Penolong

Bahan	Kuantitas/hari	Harga satuan/kg	Biaya bulanan
Saos	4 pack x 30 hari	7000,00,-	840.000,00,-
Gas LPG 3 kg	2 tabung x 30 hari	23.000,00,-	1.380.000,00,-
Kantong kresek	2 pack x 30 hari	10.000,00,-	600.000,00,-
TOTAL			2.820.000,00,-

Biaya Peralatan

Keterangan	Unit	Harga satuan	Total	Umur ekonomis	Biaya depresiasi
Stand makanan	1	700.000,00,-	700.000,00,-	10	70.000,00,-
Wajan	1	300.000,-	300.000,00,-	5	60.000,00,-
Spatula	2	20.000,00,-	40.000,00,-	3	14.000,00,-

Saringan	2	120.000,00,-	240.000,00,-	5	48.000,00,-
Tabung gas	2	23.000,00,-	46.000,00,-	5	13.800,00,-
Meja penggorengan	1	150.000,00,-	150.000,00,-	5	30.000,00,-
Kompor gas	1	350.000,00,-	350.000,00,-	5	70.000,00,-
Kursi	1	75.000,00,-	75.000,00,-	5	15.000,00,-
Kulkas/Freezer	1	2.000.000,00,-	2000.000,00,-	10	200.000,00,-
TOTAL					520.000,00,-

Biaya Penyusutan Peralatan

Keterangan	Penyusutan tahunan	Penyusutan perbulan
Stand makanan	70.000,00,-	59.000,00,-
Wajan	60.000,00,-	5.000,00,-
Spatula	14.000,00,-	1.170,00,-
Saringan	48.000,00,-	4.000,00,-
Tabung gas	13.800,00,-	2.250,00,-
Meja penggorengan	30.000,00,-	2.500,00,-
Kompor gas	70.000,00,-	5.834,00,-
Kursi	15.000,00,-	1.250,00,-
Kulkas/Freezer	200.000,00,-	16.667,00,-
TOTAL	520.000,00,-	96.571,00,-

Biaya Overhead Pabrik

Keterangan	Penyusutan tahunan
Biaya listrik & air	260.000,00,-
Biaya peralatan per bulan	96.571,00,-
TOTAL	356.571,00,-

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Keterangan	Jumlah	Perhari	Total
1 karyawan	1	30.000,00,-	900.000,00,-
TOTAL			900.000,00,-

Perhitungan Harga Pokok Produksi Penerapan Metode Full Costing Sumber Sari

Unsur biaya	Total
Biaya bahan baku	21.440.000,00,-
Biaya penolong	2.820.000,00,-
Biaya penyusutan perbulan	96.571,00,-
Biaya overhead pabrik	356.571,00,-
Biaya tenaga kerja langsung	900.000,00,-

TOTAL	25.613.142,00,-
Jumlah unit produksi perbulan	2.700 unit
Harga pokok produksi perunit	9.487,00,-

Berdasarkan hasil perhitungan yang terlihat pada tabel, perhitungan biaya yang dilakukan dengan menggunakan metode costing lebih tinggi dibandingkan dengan harga pokok penjualan UMKM, informasi ini muncul di seluruh generasi yang diambil adalah Rp 25.613.142. Hasil perhitungan ini adalah keseluruhan biaya bahan baku dengan seharga Rp 21.440.000, ditambah biaya penolong Rp 2.820.000, ditambah biaya penyusutan perbulan Rp 96.571, ditambah biaya overhead pabrik Rp 356.571, ditambah biaya tenaga kerja langsung Rp 900.000, selanjutnya dipisahkan dengan total unit yang terbuat dari 2.700 potong ayam sehingga harga yang diambil adalah Rp 9.487.

KELEBIHAN DAN KEKURANGAN FRIED CHICKEN SUMBER SARI

Kelebihan Fried Chicken Sumber Sari

- a. Letaknya strategis di pinggir jalan dan pemukiman padat penduduk
- b. Tidak menyewa tempat karena dirumah sendiri
- c. Pelaynan yang ramah

Kekurangan Fried Chicken Sumber Sari

- a. Kurangnya tambahan menu seperti nasi dan minuman

KESIMPULAN

Dari dialog yang telah dijelaskan di atas, dapat disimpulkan bahwa perdagangan Ayam Fried Chicken Sumber Sari dapat membuka peluang untuk perdagangan yang sangat luas dengan membentengi konsep dan promosi yang akan dilakukan sehingga pertukaran ini lebih maju dan tidak diragukan lagi.

Salah satu usaha makanan yang saat ini sedang populer adalah Fried Chicken, banyak sekali penggemar Fried Chicken yang mencangkup dari kalangan bawah sampai atas, menjadikan perdagangan ini sebagai usaha yang menjanjikan keuntungan dan tidak mudah mengalami pembusukan karena hal ini perdagangan bukanlah perdagangan biasa. Fried Chicken menggabungkan rasa tertentu dengan harga terjangkau dan mudah dijangkau.

Sependapat dengan UMKM, generasi ayam geprek yang diambil berbeda dengan perhitungan generasi yang diambil dengan menggunakan strategi total costing. Biaya yang diambil dari generasi yang bersepakat dengan UMKM adalah dengan jumlah Rp. 8.000, sementara itu jika menggunakan strategi full costing adalah Rp. 9.487. Jadi perbedaan dalam generasi yang diambil adalah Rp 1.487 per ayam goreng.

Perbedaan dalam perhitungan biaya ini terjadi dikarenakan adanya selisih dalam perhitungan biaya overhead pabrik. UMKM juga tidak menghitung penyusutan peralatan, biaya promosi, pengeluaran dan biaya pendukung. Sementara itu, perhitungan strategi penetapan biaya yang lengkap akan menyebabkan semua biaya dibedakan di tengah pertanyaan. Strategi total costing akan memudahkan UMKM untuk menetapkan biaya penawaran yang seharusnya lebih tepat.

DAFTAR PUSTAKA

- Drs. Mulyadi, M.Sc., (2016) *Akuntansi Biaya*,. Yogyakarta.
- Putri, N. S. (2021). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Variable Costing Pada Umkm Murni Jaya*. 5, 3749–3755. <http://eprints.poltektegal.ac.id/705/>
- Togas, R. F., Gamaliel, H., Mintalangi, S. S. E., Akuntansi, J., & Ekonomi, F. (2021). Menghitung Harga Pokok Produksi Pada Trendy Fried Chicken Analysis Of The Application Of Full Coting As A Tool To Calculate The Cost Of Production In Manado ' S Trendy Fried Chicken Jurnal Emba Vol . 9 No . 3 Juli 2021 , Hal . 184-192. *Emba*, 9(3), 184–192.