

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING DALAM PENENTUAN HARGA JUAL PADA USAHA UMKM AYAM PENYET SYAKILAH

Dila Putri Mawarni¹, Andi Irfan*²

¹Mahasiswa Program Studi Diploma III Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru Indonesia

²Program Studi Diploma III Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru Indonesia

Email: andi.irfan@uin-suska.ac.id

ABSTRACT.

The aim of this research is to determine the cost of production based on the method practiced by MSMEs and the Full Costing method, to compare selling prices between the MSME method and the Full Costing method, as well as preparing a profit and loss report based on the MSME and Full Costing methods. The method used in this research is descriptive qualitative by collecting data from interviews, observation and documentation. The informants in the research were the owner, cashier, chef and waiter. Data analysis techniques used in determining the cost of production using the Full Costing method. The results of this research are that in determining the cost of production based on the MSME method, factory overhead costs are not taken into account in detail, while the full costing method takes fixed factory overhead costs into account in detail. Comparison of selling prices using the full costing method is higher than that of MSMEs and the profit and loss report also shows that net profit at full costing is higher compared to the MSME method

Keywords: Determination, Method, Full Costing, Price, Sales, Principal, Production

ABSTRAK.

Tujuan penelitian ini adalah untuk menentukan harga pokok produksi berdasarkan metode yang dipraktikkan oleh UMKM dan metode *Full Costing*, untuk membandingkan harga jual antara metode UMKM dan metode *Full Costing*, serta penyusunan laporan laba rugi berdasarkan metode UMKM dan *Full Costing*. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dengan cara pengumpulan data wawancara, observasi, dan dokumentasi. Informan dalam penelitian adalah pemilik, kasir, chef, dan pelayan. Teknik analisis data yang digunakan dalam penentuan harga pokok produksi dengan metode *Full Costing*. Hasil penelitian ini adalah dalam penentuan harga pokok produksi berdasarkan metode UMKM tidak memperhitungkan biaya *overhead* pabrik secara rinci, sedangkan metode *full costing* memperhitungkan biaya *overhead* pabrik tetap secara terperinci. Perbandingan harga jual menggunakan metode *full costing* lebih tinggi dibandingkan UMKM dan laporan laba rugi juga menunjukkan bahwa laba bersih pada *full costing* lebih tinggi dibandingkan dengan metode UMKM

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

PENDAHULUAN

Keunggulan dalam dunia bisnis yang terjadi bagi setiap perilaku produsen merupakan suatu yang wajar. Produsen akan mencoba menawarkan barang kepada konsumen dengan cara tersendiri. Keunggulan persaingan juga dilihat dari segi harga atau biaya. hal utama yang harus diperhatikan adalah kualitas barang yang baik yang akan diminati oleh pembeli. Untuk mendapatkan keuntungan, perusahaan perlu melakukan kegiatan penjualan yang menguntungkan dan salah satu indikatornya adalah laba kotor (Komara & Sudarma, 2016). Harga jual berpengaruh pada laba kotor dan biaya produksi.

Harga jual produk ditentukan dari harga pokok produksi, apabila perhitungan harga pokok produksi tidak tepat maka akan berpengaruh terhadap penentuan harga jual produk (Komara & Sudarma, 2016). Misalnya, Perhitungan harga pokok Produksi yang tinggi, maka akan menghasilkan harga jual yang tinggi pula. Akibatnya suatu produk tidak mampu bersaing dipasar. Jika perhitungan harga pokok produksi rendah maka akan menghasilkan harga produksi yang rendah. Perusahaan tidak dapat mencapai laba yang maksimal meskipun harga jual dapat bersaing dipasar. Penetapan harga jual produk memerlukan berbagai pertimbangan mulai dari biaya operasional, target laba yang diinginkan perusahaan dan daya beli konsumen.

Penentuan harga jual produk perusahaan merupakan kebijakan yang harus benar-benar dipertimbangkan secara matang dan terintegrasi.

Terdapat beberapa aspek yang menjadi pertimbangan perusahaan dalam menentukan harga jual produk salah satunya faktor biaya yang dijadikan titik tolak dalam penetapan harga jual produk. Dalam penetapan harga jual akan selalu berubah-ubah sesuai dengan kondisi pasar. Biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan akan dijadikan dasar untuk menetapkan harga jual produk. Dengan mengetahui biaya produksi maka perusahaan dapat menentukan harga jual produknya untuk menghasilkan laba.

Metode untuk penentuan harga pokok produksi terdiri dari 2 jenis yaitu metode *full costing* dan *variable costing*. Menurut Hasyim (2019) Metode *full costing* merupakan penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik baik yang berperilaku *variable* atau tetap. Biaya bahan baku terdiri dari biaya yang berkaitan langsung dengan pembuatan suatu produk. Biaya tenaga kerja langsung merupakan biaya untuk membayar orang yang terlibat dalam proses pembuatan produk. Metode *Variabel Costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya dibebankan kepada biaya produksi *variabel* yang masuk kedalam harga pokok produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik *variabel* (Melati et al., 2022). Penelitian ini dilakukan pada usaha Ayam Penyek Syakila yang merupakan usaha rumah tangga yang masih menerapkan prinsip manajemen keluarga, di mana yang mengelola adalah anggota keluarganya sendiri dan penentuan harga pokok produksi masih secara sederhana.

LITERATUR REVIEW

Akuntansi Biaya

Akuntansi Biaya adalah proses pencatatan transaksi, penggolongan, pembuatan pelaporan, peringkasan, penyajian biaya penjualan produk dan jasa dengan metode yang telah ditetapkan serta berkaitan dalam perhitungan akuntansi khususnya biaya pengeluaran (Tulus Pujo Nugroho et al., 2022). Akuntansi biaya digunakan sebagai pengendali berbagai biaya untuk memperhitungkan data pembiayaan yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik serta harga jual pada barang yang dihasilkan. Akuntansi biaya juga menyediakan data yang berkaitan berbagai tujuan salah satunya untuk penetapan harga pokok penjualan maka biaya yang terjadi diperusahaan harus dicatat dengan sebenarnya sehingga perhitungan harga pokok produksi dilakukan secara teliti.

Pengertian Biaya

Biaya adalah kos barang atau jasa yang telah memberikan manfaat yang digunakan untuk memperoleh pendapatan (baldric, 2023). Biaya dalam arti luas adalah sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang terjadi untuk tujuan tertentu. Klasifikasi biaya menurut (baldric, 2023) dalam buku akuntansi biaya dapat dilihat berdasarkan beberapa hal berikut: (1) Hubungan Biaya dengan Produk; (2) Hubungan Biaya dengan Volume Kegiatan; dan (3) Fungsi Pokok Perusahaan.

Tujuan Akuntansi Biaya

Tujuan akuntansi biaya Menurut (Pomantow et al., 2021) adalah *pertama*, sebagai pengendalian biaya; *kedua*, sebagai penentuan harga; dan *ketiga*, Sebagai Pengambilan keputusan khusus.

Pengertian Harga Pokok Produksi

Menurut Pomantow et al., (2021) Harga Prokok Produksi adalah Bagaimana memperhitungkan biaya suatu produk dalam pesanan atau jasa yang dapat dilakukan dengan memasukan seluruh biaya produksi. Perhitungan harga pokok produksi adalah untuk mengetahui berapa besarnya biaya produksi yang akan dikeluarkan dalam memproduksi suatu barang .biaya produksi meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik. Biaya bahan baku langsung dengan biaya tenaga kerja merupakan biaya utama, sedangkan biaya yang lainnya disebut biaya konversi.

Metode Penentuan harga pokok produksi

Metode dalam penentuan harga pokok produksi merupakan cara untuk memasukan biaya kedalam harga pokok produksi. Didalam penentuan harga pokok produksi terdapat dua pendekatan yakni pendekatan *full costing* dan pendekatan variabel costing (Anggreani & Adnyana, 2020).

Unsur-unsur Harga Produksi

Menurut (Thenu et al., 2021) Dalam menghitung harga pokok produksi harus memperhatikan beberapa unsur unsur yang termasuk dalam harga pokok Produksi. Unsur-unsur harga pokok produksi terdiri dari: Bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik.

Tujuan Penentuan Harga Jual

Penentuan harga jual memiliki berbagai tujuan untuk produk yang dihasilkan oleh UMKM. Salah satunya adalah untuk memperoleh keuntungan yang wajar dan berkelanjutan. Selain itu, harga jual juga dapat digunakan untuk menarik minat konsumen, bersaing di pasaran, serta mencerminkan kualitas produk. Dengan demikian, UMKM perlu memperhatikan berbagai aspek dalam menentukan harga jual produk mereka.

Laba Rugi

Laporan laba rugi merupakan sebuah laporan terstruktur yang memberikan informasi mengenai pendapatan, beban, dan keuntungan atau rugi yang didapat oleh UMKM dalam periode tertentu (Niarti, 2018). Laporan laba rugi dibagi menjadi 4 bagian yaitu: laba bersih, laba kotor, laba sebelum pajak dan laba operasi.

METODE

Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada Rumah Makan Ayam Penyet Syakillah yang bergerak di bidang manufaktur dan perdagangan yang beralamat di Jalan Mahasantri, Paradies Garden City, Riau, Pekanbaru.

Sumber Data

Adapun sumber data yang digunakan oleh dalam penelitian ini terdiri dari dua data yaitu bersumber dari data primer dan bersumber dari data skunder dengan rincian data sebagai berikut:

1. Data Primer

Data Primer merupakan sumber data yang di peroleh langsung dari sumber asli. Data Primer berupa subjek dan hasil observasi (Satriani & Kusuma, 2020). Data Primer dari penelitian ini berupa hasil dari Wawancara dengan beberapa pihak yang terlibat dalam Rumah Makan Ayam Syakillah.

2. Data Sekunder

Adalah data yang diterbitkan atau digunakan oleh organisasi yang bukan pengolahnya. Dalam hal ini data sekunder yang diperoleh seperti jurnal, penelitian terdahulu, internet, buku, data statistik.

Metode Pengumpulan Data

Adapun metode yang digunakan untuk memperoleh data dengan wawancara, observasi dan dokumentasi (Pomantow et al., 2021). Pada penelitian ini, data dikumpulkan oleh peneliti sendiri secara pribadi dengan terjun langsung kelapangan. Peneliti sendiri yang menjadi instrumen utama untuk turun kelapangan serta berusaha mengumpulkan informasi dan data yang diperlukan.

Metode Analisis Data

Analisis data dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif. Analisis data merupakan tahapan yang paling penting dalam penyelesaian terhadap suatu kegiatan penelitian ilmiah. Analisa data dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit-unit, melakukan sintesa, menyusun kedalam pola serta memilih mana yang penting dan akan dipelajari serta membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Perhitungan Biaya Bahan Baku Ayam Penyet Berdasarkan Metode UMKM

Dalam penelitian ini, bahan baku utama yang akan digunakan dan diperhitungkan adalah daging ayam dan ikan nila. Berikut rincian biaya bahan baku, seperti pada tabel 1 di bawah ini:

Tabel 1. Perhitungan Biaya Bahan Baku Berdasarkan Metode UMKM

NO	Biaya Bahan Baku	Jumlah	Harga Per Unit		Biaya Perhari	
1	Ayam	25 kg	Rp	30,000.00	Rp	750,000.00
	Ikan	5 kg	Rp	40,000.00	Rp	200,000.00
2	Bumbu-bumbu					
	Tepung	5 kg	Rp	15,000.00	Rp	75,000.00
	Cabe Kecil	1 kg	Rp	28,000.00	Rp	28,000.00
	Cabe Merah	2.5 kg	Rp	48,000.00	Rp	120,000.00
	Tempe	20 bngkus	Rp	2,000.00	Rp	40,000.00
	Tahu	20 bungkus	Rp	5,000.00	Rp	100,000.00
	Beras	29 kg	Rp	14,500.00	Rp	420,500.00
	Knoor	300 gram	Rp	8,000.00	Rp	8,000.00
	Minyak goreng	8 liter	Rp	15,000.00	Rp	120,000.00
	Ketumbar	250 gram	Rp	8,000.00	Rp	8,000.00
	Bawang merah	2 kg	Rp	32,000.00	Rp	64,000.00
	Bawang Putih	1 kg	Rp	20,000.00	Rp	20,000.00
	Ladaku	2 renteng	Rp	11,000.00	Rp	22,000.00
	Gula	4 kg	Rp	14,000.00	Rp	56,000.00
	Garam	2 bungkus	Rp	2,000.00	Rp	4,000.00
Tomat	500 gram	Rp	6,000.00	Rp	6,000.00	
Kunyit	250 gram	Rp	5,000.00	Rp	5,000.00	
Jahe	250 gram	Rp	8,000.00	Rp	8,000.00	

NO	Biaya Bahan Baku	Jumlah	Harga Per Unit	Biaya Perhari
	Kemiri	500 gram	Rp 20,000.00	Rp 20,000.00
	Raico	2 renteng	Rp 5,000.00	Rp 10,000.00
	Daun salam	1 ikat	Rp 2,000.00	Rp 2,000.00
	Serai	250 gram	Rp 4,000.00	Rp 4,000.00
	Ketumbar	500 gram	Rp 15,000.00	Rp 15,000.00
3	Lalapan			
	Timun	5 kg	Rp 14,000.00	Rp 70,000.00
	Kemangi	4 ikat	Rp 5,000.00	Rp 20,000.00
	Salada	5kg	Rp 12,000.00	Rp 60,000.00
	Kol	4kg	Rp 15,000.00	Rp 60,000.00
4	Minuman			
	Teh	2 bungkus	Rp 6,000.00	Rp 12,000.00
5	Total			Rp 2,327,500.00

Sumber:UMKM Ayam Penyet Syakillah 2024

Berdasarkan tabel 1 seperti tersebut di atas dapat dijelaskan bahwa perhitungan biaya bahan baku berdasarkan metode UMKM sebesar Rp 2.327.500.

Perhitungan Biaya Bahan Baku Berdasarkan Metode UMKM

Perhitungan Harga Pokok Produksi ayam berdasarkan metode UMKM. Dalam penelitian ini, UMKM ayam penyet syakillah memproduksi ayam sebanyak 200 porsi per hari. Berikut adalah rincian biaya bahan baku ayam yang terdapat pada tabel 2.

Tabel 2. Perhitungan Biaya Bahan Baku Ayam Berdasarkan Metode UMKM.

No	Keterangan	Jumlah	Harga Unit	Biaya perhari
1	Ayam	25 kg	Rp 30,000.00	Rp 750,000.00
2	Bumbu Bumbu			
	Bawang merah	1 kg	Rp 32,000.00	Rp 32,000.00
	Bawang putih	500 gram	Rp 5,000.00	Rp 10,000.00
	Kemiri	250 gram	Rp 10,000.00	Rp 10,000.00
	Kunyit	150 gram	Rp 2,500.00	Rp 2,500.00
	Jahe	150 gram	Rp 4,000.00	Rp 4,000.00
	Daun salam	6 lembar	Rp 2,000.00	Rp 2,000.00
	Serai	5 buah	Rp 4,000.00	Rp 4,000.00
	Ketumbar	250 gram	Rp 7,500.00	Rp 7,500.00
	Garam		Rp 2,000.00	Rp 2,000.00
	Raico		Rp 5,000.00	Rp 5,000.00
	Minyak goreng	5 liter	Rp 15,000.00	Rp 75,000.00
3	Total Harga			Rp 904,000.00
	Jumlah produksi per hari (perpotong)			200
	Total bahan baku perpotong			Rp 4,520.00

Sumber:UMKM Ayam Penyet Syakillah 2024

Berdasarkan tabel 2 menjelaskan bahwa perhitungan harga pokok produksi ayam berdasarkan metode UMKM yaitu total harga Rp. 904.000 dengan jumlah produksi 200 potong ayam perhari dan total biaya bahan baku perpotong Rp. 4.520.

Perhitungan Biaya Bahan Baku Nila Berdasarkan Metode UMKM.

Perhitungan Harga Pokok Produksi ikan nila berdasarkan metode UMKM. Dalam penelitian ini, UMKM memproduksi ikan nila sebanyak 30 ekor per hari. Rincian biaya bahan baku ikan nila dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 1 Perhitungan Biaya Bahan Baku Ikan Nila Berdasarkan Metode UMKM.

NO	Keterangan	Jumlah	Harga Unit	Biaya Perhari
1	Ikan Nila	5 Kg	Rp 40,000.00	Rp 200,000.00
2	Bumbu Bumbu			
	Bawang merah	250 Gram	Rp 4,000.00	Rp 4,000.00
	Bawang putih	250 Gram	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00
	Kemiri	150 Gram	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00
	Kunyit	100 Gram	Rp 2,500.00	Rp 2,500.00
	Jahe	75 Gram	Rp 2,000.00	Rp 2,000.00
	Daun salam	3 Lembar	Rp 2,000.00	Rp 2,000.00
	Serai	3 Buah	Rp 4,000.00	Rp 4,000.00
	Ketumbar	100 Gram	Rp 3,500.00	Rp 3,500.00
	Cabe Merah	150 Gram	Rp 6,000.00	Rp 6,000.00
	Garam		Rp 2,000.00	Rp 2,000.00
	Kecap manis		Rp 25,000.00	Rp 25,000.00
	Raico		Rp 5,000.00	Rp 5,000.00
3	Total Harga			Rp 266,000.00
	Jumlah produksi per hari (perpotong)			30
	Total bahan baku perpotong			Rp 8,866.67

Sumber:UMKM Ayam Penyet Syakillah 2024

Berdasarkan tabel 3 menjelaskan bahwa Perhitungan Harga Pokok Produksi ikan nila sebanyak 30 ekor perhari berdasarkan metode UMKM dengan total harga Rp. 266.000 dan biaya bahan baku perpotong sebesar Rp. 8.866,66.

Perhitungan Biaya Bahan Baku Sambal Berdasarkan Metode UMKM.

Perhitungan biaya bahan baku sambal berdasarkan metode UMKM. Dalam penelitian ini, UMKM ayam penyet syakillah membutuhkan 230 bungkus sambal. Untuk mendapatkan sambal 230 bungkus, UMKM membutuhkan bahan baku yang banyak. Berikut rincian biaya bahan baku sambal dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 3.2 Perhitungan Biaya Bahan Baku Sambal Berdasarkan Metode UMKM

No	Keterangan	Jumlah	Harga Unit	Biaya perhari
1	Sambal			
	Bawang merah	500 Gram	Rp 8,000.00	Rp 8,000.00
	Bawang putih	250 Gram	Rp 5,000.00	Rp 5,000.00
	Cabe Merah	2.5 Kg	Rp 48,000.00	Rp 48,000.00
	Cabe rawit	1 Kg	Rp 28,000.00	Rp 28,000.00
	Tomat	500 Gram	Rp 6,000.00	Rp 6,000.00
	Terasi	100 Gram	Rp 12,000.00	Rp 12,000.00
	Garam		Rp 2,000.00	Rp 2,000.00
	Gula pasir		Rp 14,000.00	Rp 14,000.00
	Gula Merah	250 Gram	Rp 8,000.00	Rp 8,000.00
	Raico		Rp 5,000.00	Rp 5,000.00
2	Total Harga			Rp 136,000.00

No	Keterangan	Jumlah	Harga Unit	Biaya perhari
Jumlah produksi per hari				230
Total bahan baku per bungkus				Rp 591.30

Sumber:UMKM Ayam Penyet Syakillah 2024

Dari tabel 4 tersebut di atas dapat terlihat bahwa total biaya baha baku untuk sambal adalah Rp. 136.000 untuk 230 porsi dan Rp. 591.30 per bungkus.

Perhitungan Biaya Nasi Berdasarkan Metode UMKM.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, UMKM Ayam Penyet Syakillah membutuhkan 29 Kg beras untuk menyajikan 230 porsi. Dalam konteks ini, setiap kilogram beras menghasilkan 8 porsi nasi kotak. Rincian biaya nasi berdasarkan metode UMKM dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Perhitungan Biaya Nasi Berdasarkan Metode UMKM.

No	Bahan	Kebutuhan	Harga	Total	Jumlah Per porsi 230
1	Beras	29 Kg	Rp 14,500.00	Rp 420,500.00	Rp 1,828.00

Sumber:UMKM Ayam Penyet Syakillah 2024

Dari tabel 5 tersebut di atas terlihat bahwa biaya nasi berdasarkan metode UMKM adalah dari beras 29kg memperoleh 230 porsi dengan biaya Rp. 1.828 perporsi.

Perhitungan Biaya Lalapan Berdasarkan Metode UMKM.

Dalam metode UMKM untuk biaya bahan penolong, UMKM Ayam Penyet Syakillah dapat dilihat pada tabel 6.

Tabel 3 Perhitungan Biaya Lalapan Berdasarkan Metode UMKM.

No	Biaya Bahan Penolong	Jumlah	Harga Perunit	Jumlah
1	Timun	5 Kg	Rp 14,000.00	Rp 70,000.00
2	Salada	5 Kg	Rp 12,000.00	Rp 60,000.00
3	Kemangi	4 Ikat	Rp 5,000.00	Rp 20,000.00
4	Kol	4 Kg	Rp 15,000.00	Rp 60,000.00
Total Harga				Rp 210,000.00
Jumlah produksi per hari (per potong)				230
Total Bahan Baku (per potong)				Rp 913.04

Sumber:UMKM Ayam Penyet Syakillah 2024

Berdasarkan tabel 6 terlihat perhitungan biaya Lalapan berdasarkan metode UMKM dengan total harga Rp. 210.000 untuk 230 potong per hari dan bahan baku perpotong Rp. 913.04.

Perhitungan Biaya Tempe dan Tahu Berdasarkan Metode UMKM

Perhitungan biaya tempe dan tahu berdasarkan metode UMKM dengan rincian dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 4 Perhitungan Biaya Tempe dan Tahu Berdasarkan Metode UMKM.

No	Keterangan	Kebutuhan	Harga Per Unit	Jumlah
1	Tempe	20 bungkus	Rp 2,000.00	Rp 40,000.00
2	Tahu	20 bungkus	Rp 5,000.00	Rp 100,000.00
Total Harga				Rp 140,000.00
Jumlah Produksi Per hari (per potong)				230
Total Biaya Bahan Baku (per potong)				Rp 609.00

Sumber:UMKM Ayam Penyet Syakillah 2024

Berdasarkan tabel 7 menjelaskan biaya tempe dan tahu untuk 230 potong per hari dengan biaya bahan baku perpotong Rp. 609.

Perhitungan Biaya Minyak Goreng Berdasarkan Metode UMKM

Dalam perhitungan biaya minyak goreng berdasarkan metode UMKM dapat dilihat pada tabel 8.

Tabel 5. Perhitungan Biaya Minyak Goreng Berdasarkan Metode UMKM.

Keterangan	Kebutuhan	Harga per unit		Jumlah	
Minyak Goreng	8 liter	Rp	15,000.00	Rp	120,000.00
Total Harga				Rp	120,000.00
Jumlah produksi per hari (perpotong)					230
Total Biaya Bahan Baku (perpotong)				Rp	521.74

Sumber:UMKM Ayam Penyet Syakillah 2024

Berdasarkan tabel 8 perhitungan biaya minyak goreng yang digunakan sebanyak 8 liter dengan total biaya bahan baku perpotong Rp. 521.74.

Perhitungan Biaya Tambaha Teh Es Berdasarkan Metode UMKM.

Perhitungan biaya tambahan untuk membuat Teh es berdasarkan metode UMKM dapat dilihat pada tabel 9.

Tabel 6 Perhitungan Biaya Tambahan Teh Es Berdasarkan Metode UMKM.

No	Keterangan	Kebutuhan	Harga		Jumlah	
1	Es batu	10 Kg	Rp	27,000.00	Rp	27,000.00
2	Gula pasir	3 Kg	Rp	14,000.00	Rp	42,000.00
3	Tes perenjak	2 bungkus	Rp	6,000.00	Rp	12,000.00
4	Air Galon	2 galon	Rp	4,000.00	Rp	8,000.00
Total Harga					Rp	89,000.00
Jumlah Produksi Per hari						230
Total Bahan Teh Es					Rp	386.96

Sumber:UMKM Ayam Penyet Syakillah 2024

Biaya Tenaga Kerja

Perhitungan biaya tenaga kerja dapat dilihat pada tabel 10.

Tabel 7 Perhitungan Biaya Tenaga Kerja berdasarkan UMKM

NO	Keterangan	Jumlah tenaga kerja	Biaya gaji		Jumlah	
1	Tenaga kerja	5 orang	Rp	50,000.00	Rp	250,000.00
Total Biaya Tenaga Kerja			Rp	50,000.00	Rp	250,000.00
Jumlah produksi per hari						230
Total Biaya Tenaga Kerja perpotong					Rp	1,086.96

Sumber : UMKM Ayam Penyet Syakillah 2024

Karyawan yang bekerja di rumah makan ayam penyet syakillah berjumlah 5 orang. Rumah makan ayam penyet syakillah harus mengeluarkan biaya tenaga kerja untuk masing masing sebesar Rp 50.000 per orang untuk setiap hari nya. Jumlah total biaya yang akan dikeluarkan sebanyak Rp 250.000 perhari. Masing masing tenaga kerja mendapatkan Rp. 1.086.96 untuk 1 potong.

Biaya Overhead Pabrik

Ayam Penyet Syakillah setiap hari memproduksi ayam sebanyak 200 Porsi dan ikan nila sebanyak 30 porsi. Biaya overhead variabel memperhitungkan biaya pokok produksi

menggunakan metode UMKM, yakni menghitung biaya listrik, Kantong plastik, *Styrofoam*, Karet Nasi dan Gas. Sementara itu biaya overhead tetap hanya memperhitungkan biaya sewa bangunan dapat dilihat pada tabel 11.

Tabel 8 Perhitungan Biaya Overhead Pabrik dan Tetap berdasarkan UMKM

Biaya Overhead Pabrik Variabel						
No	Keterangan	Jumlah	Harga		Jumlah	
1	Gas	3 unit	Rp 25,000.00		Rp 75,000.00	
2	Kantong Plastik	6 pack	Rp 18,000.00		Rp 108,000.00	
3	Styrofoam (100 pcs)	3 pack	Rp 40,000.00		Rp 120,000.00	
4	karet nasi	1 pack	Rp 21,000.00		Rp 21,000.00	
5	Biaya Listrik	5 hari	Rp 100,000.00		Rp 100,000.00	
6	Air Galon	10 galon	Rp 4,000.00		Rp 4,000.00	
7	Pipet isi (250 pcs)	1 Pak	Rp 12,000.00		Rp 12,000.00	
8	Cup isi (50 pcs)	5 pak	Rp 17,000.00		Rp 85,000.00	
9	Es batu	20 kg	Rp 54,000.00		Rp 54,000.00	
Total Biaya Overhead Pabrik					Rp 579,000.00	
Biaya Overhead Pabrik Tetap						
NO	Keterangan	Jumlah	Harga		Jumlah	
1	Biaya Sewa	1 bulan	Rp 1,200,000.00		Rp 1,200,000.00	
Total Biaya Sewa perhari					Rp 40,000.00	

Sumber : *UMKM Ayam Penyet Syakillah 2024*

Berdasarkan Tabel 11, dalam memproduksi ayam penyet syakillah dengan perhitungan strategi UMKM biaya tenaga kerja langsung sejumlah 5 orang dengan biaya yang dibebankan sebesar Rp. 250.000 per hari, sedangkan untuk total biaya bahan baku yaitu sebesar Rp 2,277.500.00, BOP variabel sebesar Rp. 579.000 dan BOP tetap sebesar Rp 1.200.000.

Biaya non produksi berdasarkan metode UMKM.

Berdasarkan wawancara, biaya non produksi pada rumah makan ayam penyet syakillah terdiri dari biaya administrasi dan biaya transportasi. Rincian biaya non produksi dapat di lihat pada tabel 12.

Tabel 9 Total Biaya Non Produksi

No	Keterangan	Biaya
1	Parkir	Rp 24,000.00
2	Minyak motor	Rp 160,000.00
Total biaya non produksi		Rp 184,000.00

Sumber : *UMKM Ayam Penyet Syakillah 2024*

Berdasarkan tabel 12. Biaya administrasi terdiri dari biaya parkir sebesar Rp 3,000 sekali parkir dan untuk 8 kali parkir sebesar Rp 24,000 per bulannya. Sedangkan biaya transportasi pada kendaraan sebesar Rp 20,000 untuk sekali ke pasar dan untuk 8 kali ke pasar sebesar Rp 160,000 per bulan.

Total Biaya Produksi berdasarkan metode UMKM Ayam Penyet Syakillah.

Biaya produksi

Total biaya produksi berdasarkan metode UMKM yang mencakup biaya bahan baku sebesar Rp 2,277,500.00, biaya tenaga kerja sebesar Rp 250,000.00, biaya overhead variabel sebesar Rp 579,000.00 dan biaya overhead tetap sebesar Rp40,000.00, dengan total keseluruhan

biaya produksi mencapai Rp 3,235,500.00. Sehingga taksiran perhitungan menurut UMKM Ayam penyet syakillah dapat dilihat pada tabel 13.

Sumber : UMKM Ayam Penyet Syakillah 2024

Dari tabel 13 dapat kita ketahui bahwa perhitungan harga pokok dengan menggunakan metode umkm terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik variabel dan tetap. jumlah total perhitungan biaya produksi berdasarkan metode UMKM selama 1 hari sebesar Rp3,235,500. Berdasarkan wawancara, setiap hari usaha ayam penyet syakillah memproduksi sebanyak 200 potong ayam dan ikan nila sebanyak 30 ekor ikan dan jumlah seluruh produksi sebanyak 230. Untuk mengetahui harga pokok produksi ayam penyet syakillah per bungkus, maka dengan membagi total harga pokok produksi secara keseluruhan selama 1 hari memproduksi. Berdasarkan wawancara dengan Ibu Mita selaku pemilik usaha ayam penyet syakillah, ibu mita mengharapkan laba sebesar 50% dari biaya produksi yang di keluarkan Maka perhitungannya adalah sebagai berikut:

$$\text{HPP Ayam} = \frac{\text{Total harga pokok produksi}}{\text{jumlah di produksi}} \\ = \text{Rp } 904,000 / 200 \text{ porsi ayam} = \text{Rp } 4,520$$

$$\text{Harga Jual} = \text{Biaya penuh} + \text{Laba yang diinginkan} \\ = \text{Rp } 904,000 + (50\% \times \text{Rp } 904,000) \\ = \text{Rp } 904,000 + \text{Rp } 452,000 = \text{Rp } 1,356,000.$$

Dengan demikian harga jual ayam penyet perpotong sebesar Rp 6,780 dibulatkan menjadi Rp7,000 didapatkan dari perhitungan sebagai berikut:

$$\text{Harga jual ayam perpotong} = \text{Rp } 1,356,000 / 200 \text{ porsi} = \text{Rp } 6.780 \text{ per potong.}$$

$$\text{HPP Ikan Nila} = \frac{\text{Total harga pokok produksi}}{\text{jumlah di produksi}} \\ = \text{Rp } 266,000 / 30 \text{ porsi} \\ = \text{Rp } 8,866$$

$$\text{Harga Jual} = \text{Biaya penuh} + \text{Laba yang diinginkan} \\ = \text{Rp } 266,000 + (50\% \times \text{Rp } 266,000) \\ = \text{Rp } 266,000 + \text{Rp } 133,000 = \text{Rp } 399,000$$

Dengan demikian harga jual ikan nila perpotong sebesar Rp 13,300 dibulatkan menjadi Rp13,000 didapatkan dari perhitungan sebagai berikut:

$$\text{Harga jual ikan nila perpotong} = \text{Rp } 399,000 / 30 \text{ porsi} = \text{Rp } 13,300 \text{ per potong.}$$

$$\text{HPP Sambal} = \frac{\text{Total harga pokok produksi}}{\text{jumlah di produksi}} \\ = \text{Rp } 136,000 / 230 \text{ porsi} \\ = \text{Rp } 591$$

$$\text{Harga Jual} = \text{Biaya penuh} + \text{Laba yang diinginkan} \\ = \text{Rp } 136,000 + (50\% \times \text{Rp } 136,000) \\ = \text{Rp } 136,000 + \text{Rp } 68,00 = \text{Rp } 204,000$$

Dengan demikian harga sambal perbungkus sebesar Rp 866 dibulatkan menjadi Rp1,000 didapatkan dari perhitungan sebagai berikut:

$$\text{Harga jual ikan nila perpotong} = \text{Rp } 204,000 / 230 \text{ porsi} = \text{Rp } 866 \text{ perbungkus.}$$

$$\text{HPP Nasi} = \frac{\text{Total harga pokok produksi}}{\text{jumlah di produksi}} \\ = \text{Rp } 420,500 / 230 \text{ porsi} \\ = \text{Rp } 1,828$$

$$\text{Harga Jual} = \text{Biaya penuh} + \text{Laba yang diinginkan} \\ = \text{Rp } 420,500 + (50\% \times \text{Rp } 420,500) \\ = \text{Rp } 420,500 + \text{Rp } 210,250 \\ = \text{Rp } 630,750$$

Dengan demikian harga nasi perbungkus sebesar Rp2,742 dibulatkan menjadi Rp3,000 didapatkan dari perhitungan sebagai berikut:

$$\text{Harga jual Nasi per bungkus} = \text{Rp } 630,750 / 230 \text{ porsi} \\ = \text{Rp } 2,743 \text{ perbungkus}$$

$$\begin{aligned} \text{HPP Lalapan} &= \frac{\text{Total harga pokok produksi}}{\text{jumlah di produksi}} \\ &= \text{Rp } 210,000 / 230 \text{ porsi} \\ &= \text{Rp } 913,04 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual} &= \text{Biaya penuh} + \text{Laba yang diinginkan} \\ &= \text{Rp } 210,000 + (50\% \times \text{Rp } 210,000) \\ &= \text{Rp } 210,000 + \text{Rp } 105,000 = \text{Rp } 315,000 \end{aligned}$$

Dengan demikian harga lalapan perbungkus sebesar Rp 1,368 dibulatkan menjadi Rp 1,500 didapatkan dari perhitungan sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Harga jual lalapan} &= \text{Rp } 315,000 / 230 \text{ porsi} \\ &= \text{Rp } 1,369 \text{ perbungkus.} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{HPP Tempe dan Tahu} &= \frac{\text{Total harga pokok produksi}}{\text{jumlah di produksi}} \\ &= \text{Rp } 140,000 / 230 \text{ porsi} = \text{Rp } 608,69 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual} &= \text{Biaya penuh} + \text{Laba yang diinginkan} \\ &= \text{Rp } 140,000 + (50\% \times \text{Rp } 140,000) \\ &= \text{Rp } 140,000 + \text{Rp } 70,000 = \text{Rp } 210,000 \end{aligned}$$

Dengan demikian harga tempe dan tahu sebesar Rp 913,04 perpotong dan dibulatkan menjadi Rp 1,000 didapatkan dari perhitungan sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Harga jual lalapan} &= \text{Rp } 210,000 / 230 \text{ porsi} \\ &= \text{Rp } 913,04 \text{ perpotong.} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{HPP Tea Es} &= \frac{\text{Total harga pokok produksi}}{\text{jumlah di produksi}} \\ &= \text{Rp } 890,000 / 230 \text{ porsi} \\ &= \text{Rp } 3,869 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual} &= \text{Biaya penuh} + \text{Laba yang diinginkan} \\ &= \text{Rp } 890,000 + (50\% \times \text{Rp } 890,000) \\ &= \text{Rp } 890,000 + \text{Rp } 445,000 \\ &= \text{Rp } 1,335,000 \end{aligned}$$

Dengan demikian harga teh es sebesar Rp5.804 percup dan dibulatkan menjadi Rp 5,000 didapatkan dari perhitungan sebagai berikut:

$$\text{Harga jual teh es} = \text{Rp } 1,335,000 / 230 \text{ per cup} = \text{Rp } 5,804 \text{ Percup}$$

$$\begin{aligned} \text{HPP Kremes} &= \frac{\text{Total harga pokok produksi}}{\text{jumlah di produksi}} \\ &= \text{Rp } 81,000 / 200 \text{ porsi} \\ &= \text{Rp } 405 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual} &= \text{Biaya penuh} + \text{Laba yang diinginkan} \\ &= \text{Rp } 81,000 + (50\% \times \text{Rp } 81,000) \\ &= \text{Rp } 81,000 + \text{Rp } 40,500 \\ &= \text{Rp } 121,500 \end{aligned}$$

Dengan demikian harga kremes sebesar Rp 607,50 perbungkus didapatkan dalam perhitungan berikut:

$$\text{Harga jual teh es} = \text{Rp } 121,500 / 200 \text{ porsi} = \text{Rp } 607.50 \text{ Perbungkus}$$

Berikut dapat dilihat harga jual perpotong dan hpp berdasarkan metode umkm pada tabel 14.

Tabel 14. Total Harga jual dan HPP

No	Keterangan	Harga jual	Pembulatan	HPP
1	Biaya bahan baku			
	Ayam	Rp 6,780.00	Rp 7,000.00	Rp 4,520.00
	Ikan Nila	Rp 13,300.00	Rp 13,000.00	Rp 8,866.00
	Sambal	Rp 866.00	Rp 1,000.00	Rp 591.00
	Nasi	Rp 2,743.00	Rp 3,000.00	Rp 1,828.00
	Tempe dan Tahu	Rp 913.00	Rp 1,000.00	Rp 608.00
	Teh es	Rp 5,804.00	Rp 6,000.00	Rp 1,335.00

No	Keterangan	Harga jual	Pembulatan	HPP
1	Biaya bahan baku			
	Kremes	Rp 607.00	Rp 1,000.00	Rp 405.00
2	Biaya pendukung			
	Lalapan	Rp 1,369.00	Rp 1,500.00	Rp 913.00

Sumber : *UMKM Ayam Penyet Syakillah 2024*

Harga jual per paket berdasarkan metode UMKM.

Berdasarkan harga jual yang telah ditentukan dalam tabel 3.15 menggunakan metode UMKM, harga jual ayam penyet dan ikan nila berbeda per paket. Dalam data tersebut, harga jual perpaket ayam penyet memiliki harga yang berbeda. Mulai dari Paket 1 yang terdiri dari ayam, nasi, the es, tempe, tahu, lalapan, sambel, dan kremes dengan harga jual sebesar Rp. 21,500, Paket 2 terdiri dari ayam, nasi, teh es, tempe, lalapan, dan sambel dengan harga sebesar Rp 19,500. Paket 3 yang terdiri dari ayam, nasi, teh es, lalapan, sambel sebesar Rp 18,000. Paket 4 terdiri dari ayam, nasi, lalapan, sambel, kremes sebesar Rp.13.500. Paket 5 terdiri dari ayam, nasi, lalapan, sambel sebesar Rp 12,500. Sedangkan harga jual ikan nila per paket juga memiliki harga yang berbeda. Mulai dari paket 1 yang terdiri dari Ikan nila, nasi, tahu, tempe, sambal, lalapan, teh es sebesar Rp 26,500, Paket 2 terdiri dari ikan nila, nasi, tahu, tempe, sambal, dan lalapan sebesar Rp 20,500, Paket 3 terdiri dari ikan nila, nasi, lalapan, sambal, teh es sebesar Rp 23.500 dan Paket 4 terdiri dari ikan nila, nasi, lalapan dan sambal sebesar Rp 18,500. Berikut daftar menu harga jual per paket berdasarkan metode UMKM:

Tabel 11. Harga Jual Per Paket berdasarkan metode UMKM.

No	Keterangan	Harga perpaket	HPP 50%	Laba Kotor
1	Ayam Penyet			
	Paket 1 (Ayam+ Nasi+ Teh es+ Tempe+ tahu+ Lalapan+ Sambal + Kremes)	Rp21,500	Rp10,750	Rp10,750
	Paket 2 (Ayam+ Nasi+ Teh es + Tempe+ Lalapan + Sambal)	Rp19,500	Rp 9,750	Rp 9,750
	Paket 3 (Ayam+ Nasi+ Teh es+ Lalapan+ Sambal)	Rp18,000	Rp 9,000	Rp 9,000
	paket 4 (Ayam+ Nasi+ Lalapan+ Samal+ Kremes)	Rp13,500	Rp 6,750	Rp 6,750
	Paket 5 (Ayam+ Nasi+ Lalapan+ Sambal)	Rp12,500	Rp 6,250	Rp 6,250
2	Ikan Nila			
	paket 1(Ikan Nila + Nasi+Tahu+ Tempe+ Sambal+Lalapan+ Teh es)	Rp26,500.00	Rp 13,250.00	Rp13,250.00
	paket 2 (Ikan Nila + Nasi+Tahu+ Tempe+ Sambal+Lalapan)	Rp20,500.00	Rp 10,250.00	Rp10,250.00
	Paket 3 (Ikan Nila + Nasi+ lalapan+ Sambal+ Teh es)	Rp23,500.00	Rp 11,750.00	Rp11,750.00
	paket 4 (Ikan Nila+ Nasi+ lalapan+ Sambal)	Rp18,500.00	Rp 9,250.00	Rp 9,250.00

Sumber: *UMKM Ayam Penyet Syakillah 2024*

Perhitungan Biaya Overhead Pabrik Tetap Berdasarkan Metode *Full Costing*.

Perhitungan Biaya Overhead Pabrik Tetap Berdasarkan Metode *Full Costing*. Dalam penelitian ini, terdapat berbagai peralatan dan bahan yang digunakan dalam produksi ayam penyet syakillah. Komponen biaya termasuk peralatan seperti kompor gas 3 pcs, wajan 4 pcs, pisau 3 pcs, telenan 4 pcs, saringan 4 pcs, Lap 1 lusin, piring 20 lusin, gelas 20 lusin, mangkok

kecil 20 lusin, mangkok sedang 20 lusin, cobek 1pcs, kipas angin 2 pcs, spatula 3 pcs, sendok 20 lusin, garbu 20 pcs, rice cooker 1 pcs, galon 10 pcs, etalase 1 pcs, pemanggang ayam 1 pcs, meja 8 pcs, kursi 32 pcs, serta biaya sewa tempat. Total biaya yang dikeluarkan untuk semua peralatan ini mencapai Rp 9.033.000 dengan perincian biaya perbulan sebesar Rp1.852.750 dan perhitungan perhari sebesar Rp 61.758.33. Semua komponen menjadi bagian penting dalam analisis biaya produksi ayam penyet syakillah dan mempengaruhi total biaya produksi yang harus dikeluarkan oleh perusahaan setiap bulannya. Berikut rincian biaya overhead pabrik tetap pada tabel 16.

Tabel 16. Perhitungan Biaya Overhead Pabrik Tetap Berdasarkan Metode Full Costing.

Keterangan	Unit (Pcs)	Harga	Jumlah	Pernyusutan		HPP
				Perbulan	Perhari	
Peralatan						
Kompore gas	3 Kg	Rp100,000.00	Rp300,000	Rp25,000.00	Rp 833.33	Rp 3.62
Wajan	4 Pcs	Rp 40,000.00	Rp 160,000.00	Rp13,333.33	Rp 444.44	Rp 1.93
Pisau	3 Pcs	Rp 9,000.00	Rp 27,000.00	Rp 2,250.00	Rp 75.00	Rp 0.33
Telenan	4 Pcs	Rp 6,000.00	Rp 24,000.00	Rp 2,000.00	Rp 66.67	Rp 0.29
Saringan	4 Pcs	Rp 25,000.00	Rp 100,000.00	Rp 8,333.33	Rp 277.78	Rp 1.21
Lap	1 lusin	Rp 15,000.00	Rp 15,000.00	Rp 1,250.00	Rp 41.67	Rp 0.18
Piring	20 lusin	Rp 24,000.00	Rp 480,000.00	Rp40,000.00	Rp1,333.3	Rp 5.80
Gelas	20 lusin	Rp 20,000.00	Rp 400,000.00	Rp33,333.33	Rp1,111.1	Rp 4.83
Mangko Kecil	20 lusin	Rp 18,000.00	Rp 360,000.00	Rp30,000.00	Rp1,000.0	Rp 4.35
Mangko Sedang	20 lusin	Rp 23,000.00	Rp 460,000.00	Rp38,333.33	Rp1,277.7	Rp5.56
Cobek	1 Pcs	Rp100,000.00	Rp 100,000.00	Rp 8,333.33	Rp 277.78	Rp1.21
Kipas angin	2 Pcs	Rp 55,000.00	Rp 110,000.00	Rp 9,166.67	Rp 305.56	Rp1.33
Spatula	3 Pcs	Rp 15,000.00	Rp 45,000.00	Rp 3,750.00	Rp 125.00	Rp0.54
Sendok	20 lusin	Rp 8,000.00	Rp 160,000.00	Rp13,333.33	Rp 444.44	Rp1.93
Garbu	20 lusin	Rp 8,000.00	Rp 160,000.00	Rp13,333.33	Rp 444.44	Rp1.93
Rice cooker	1 Pcs	Rp300,000.00	Rp 300,000.00	Rp25,000.00	Rp 833.33	Rp3.59
Galon	10 Pcs	Rp 30,000.00	Rp 300,000.00	Rp25,000.00	Rp 833.33	Rp83.33
Etalase	1 Pcs	Rp1,000,000	Rp1,000,000	Rp83,333.33	Rp2,777.7	Rp12.08
Pemanggang ikan	1 Pcs	Rp100,000.00	Rp 100,000.00	Rp 8,333.33	Rp 277.78	Rp 9.26
2 Perlengkapan						
Meja	8 Pcs	Rp 300,000.00	Rp2,400,000	Rp200,000	Rp6,666.6	Rp208.
Kursi	32 Pcs	Rp 26,000.00	Rp 832,000.00	Rp69,333.33	Rp2,311.1	Rp72.22
Sewa Tempat	1 bulan	Rp1,200,000	Rp1,200,000	Rp1,200,000	Rp40,000	Rp1,333
Total Biaya			Rp9,033,000	Rp1,852,750	Rp61,758	Rp1,757

Sumber : *UMKM Ayam Penyet Syakillah 2024*

Total Biaya Produksi berdasarkan Metode Full Costing

Total Biaya Produksi

Total biaya produksi mencakup biaya bahan baku sebesar Rp 2,277,500.00, biaya tambahan Es Teh sebesar Rp 89,000.00, biaya tenaga kerja sebesar Rp 250,000.00, dan biaya overhead pabrik yang terdiri dari biaya overhead variabel sebesar Rp 579,000.00 dan biaya overhead tetap sebesar Rp 61,758.00, dengan total keseluruhan biaya produksi mencapai Rp 3,257,258.00. Berikut rincian total biaya produksi pada tabel 17.

Tabel 17. Total Biaya Produksi berdasarkan Metode Full Costing

NO	Keterangan	Metode Full Costing
1	Biaya Bahan Baku	
	Ayam	Rp 904,000.00
	Ikan	Rp 266,000.00
	Sambal	Rp 136,000.00
	Nasi	Rp 420,500.00
	Lalapan	Rp 210,000.00
	Tempe dan Tahu	Rp 140,000.00
	Minyak Goreng	Rp 120,000.00
	Kremes	Rp 81,000.00
	Total Bahan Baku	Rp 2,277,500.00
2	Biaya Tambahan	
	Teh Es	Rp 89,000.00
3	Biaya Tenaga Kerja	Rp 250,000.00
4	Biaya Overhead Pabrik	
	Biaya Overhead Variabel	Rp 579,000.00
	Biaya Overhead Tetap	Rp 61,758.00
	Total Biaya Produksi	Rp 3,257,258.00

Sumber : *UMKM Ayam Penyet Syakillah 2024*

Dari tabel 17 dapat kita ketahui bahwa perhitungan harga pokok dengan menggunakan metode umkm terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik variabel dan tetap. jumlah total perhitungan biaya produksi berdasarkan metode UMKM selama 1 hari sebesar Rp3,257,258. Berdasarkan wawancara, setiap hari usaha ayam penyet syakillah memproduksi sebanyak 200 potong ayam dan ikan nila sebanyak 30 ekor ikan dan jumlah seluruh produksi sebanyak 230. Untuk mengetahui harga pokok produksi ayam penyet syakillah per bungkus, maka dengan membagi total harga pokok produksi secara keseluruhan selama 1 hari memproduksi. Berdasarkan wawancara dengan Ibu Mita selaku pemilik usaha ayam penyet syakillah, ibu mita mengharapkan laba sebesar 50% dari biaya produksi yang di keluarkan.

Maka perhitungannya adalah sebagai berikut:

$$\text{Biaya Penuh ayam} = \text{Biaya penuh} + \text{biaya non produksi} \\ = \text{Rp } 904,000 + \text{Rp } 184,000 = \text{Rp } 1,088,000$$

$$\text{HPP Ayam} = \frac{\text{Total harga pokok produksi}}{\text{jumlah di produksi}} \\ = \text{Rp } 1,088,000 / 200 \text{ porsi ayam} \\ = \text{Rp } 5,440$$

$$\text{Harga Jual} = \text{Biaya penuh} + \text{Laba yang diinginkan} \\ = \text{Rp } 1,088,000 + (50\% \times \text{Rp } 1,088,000) \\ = \text{Rp } 1,088,000 + \text{Rp } 544,000 \\ = \text{Rp } 1,632,000.$$

Dengan demikian harga jual ayam penyet perpotong sebesar Rp 8,160 dibulatkan menjadi Rp8,000 didapatkan dari perhitungan sebagai berikut:

$$\text{Harga jual ayam perpotong} = \text{Rp } 1,632,000. / 200 \text{ porsi} = \text{Rp } 8,160 \text{ per potong.}$$

$$\text{Biaya Penuh ikan nila} = \text{Biaya penuh} + \text{biaya non produksi} \\ = \text{Rp } 266,000 + \text{Rp } 184,000 = \text{Rp } 450,000$$

$$\begin{aligned}\text{HPP Ikan Nila} &= \frac{\text{Total harga pokok produksi}}{\text{jumlah di produksi}} \\ &= \text{Rp } 450,000 / 30 \text{ porsi} \\ &= \text{Rp } 15,000\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Harga Jual} &= \text{Biaya penuh} + \text{Laba yang diinginkan} \\ &= \text{Rp } 450,000 + (50\% \times \text{Rp } 450,000) \\ &= \text{Rp } 450,000 + \text{Rp } 225,000 \\ &= \text{Rp } 675,000\end{aligned}$$

Dengan demikian harga jual ikan nila perpotong sebesar Rp22,500 didapatkan dari perhitungan sebagai berikut:

$$\text{Harga jual ikan nila perpotong} = \text{Rp } 675,000 / 30 \text{ porsi} = \text{Rp } 22,500 \text{ per potong.}$$

$$\begin{aligned}\text{Biaya Penuh Sambal} &= \text{Biaya penuh} + \text{biaya non produksi} \\ &= \text{Rp } 136,000 + \text{Rp } 184,000 \\ &= \text{Rp } 320,000\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{HPP Sambal} &= \frac{\text{Total harga pokok produksi}}{\text{jumlah di produksi}} \\ &= \text{Rp } 320,000 / 230 \text{ porsi} = \text{Rp } 1,391\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Harga Jual} &= \text{Biaya penuh} + \text{Laba yang diinginkan} \\ &= \text{Rp } 320,000 + (50\% \times \text{Rp } 320,000) \\ &= \text{Rp } 320,000 + \text{Rp } 160,000 \\ &= \text{Rp } 480,000\end{aligned}$$

Dengan demikian harga sambal perbungkus sebesar Rp2,086 dibulatkan menjadi Rp2,000 didapatkan dari perhitungan sebagai berikut:

$$\begin{aligned}\text{Harga jual ikan nila perpotong} &= \text{Rp } 480,000 / 230 \text{ porsi} \\ &= \text{Rp } 2,086 \text{ Per bungkus.}\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Biaya Penuh Nasi} &= \text{Biaya penuh} + \text{biaya non produksi} \\ &= \text{Rp } 420,500 + \text{Rp } 184,000 = \text{Rp } 604,500\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{HPP Nasi} &= \frac{\text{Total harga pokok produksi}}{\text{jumlah di produksi}} \\ &= \text{Rp } 604,500 / 230 \text{ porsi} \\ &= \text{Rp } 2,628\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Harga Jual} &= \text{Biaya penuh} + \text{Laba yang diinginkan} \\ &= \text{Rp } 604,500 + (50\% \times \text{Rp } 604,500) \\ &= \text{Rp } 604,500 + \text{Rp } 302,250 = \text{Rp } 906,750\end{aligned}$$

Dengan demikian harga nasi perbungkus sebesar Rp 3,942 dibulatkan menjadi Rp4,000 didapatkan dari perhitungan sebagai berikut:

$$\begin{aligned}\text{Harga jual Nasi per bungkus} &= \text{Rp } 906,750 / 230 \text{ porsi} \\ &= \text{Rp } 3,942 \text{ perbungkus.}\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Biaya Penuh Lalapan} &= \text{Biaya penuh} + \text{biaya non produksi} \\ &= \text{Rp } 210,000 + \text{Rp } 184,000 \\ &= \text{Rp } 394,000\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{HPP Lalapan} &= \frac{\text{Total harga pokok produksi}}{\text{jumlah di produksi}} \\ &= \text{Rp } 394,000 / 230 \text{ porsi} \\ &= \text{Rp } 1,713\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Harga Jual} &= \text{Biaya penuh} + \text{Laba yang diinginkan} \\ &= \text{Rp } 394,000 + (50\% \times \text{Rp } 394,000) \\ &= \text{Rp } 394,000 + \text{Rp } 197,000 = \text{Rp } 591,000\end{aligned}$$

Dengan demikian harga lalapan perbungkus sebesar Rp2,569 dibulatkan menjadi Rp 2,500 didapatkan dari perhitungan sebagai berikut:

$$\begin{aligned}\text{Harga jual lalapan} &= \text{Rp } 591,000 / 230 \text{ porsi} \\ &= \text{Rp } 2,569 \text{ perbungkus.}\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Biaya Penuh Tempe dan Tahu} &= \text{Biaya penuh} + \text{biaya non produksi} \\ &= \text{Rp } 140,000 + \text{Rp } 184,000 \\ &= \text{Rp } 324,000\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{HPP Tempe dan Tahu} &= \frac{\text{Total harga pokok produksi}}{\text{jumlah di produksi}} \\ &= \text{Rp } 324,000 / 230 \text{ porsi} = \text{Rp } 1,409\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Harga Jual} &= \text{Biaya penuh} + \text{Laba yang diinginkan} \\ &= \text{Rp } 324,000 + (50\% \times \text{Rp } 324,000) \\ &= \text{Rp } 324,000 + \text{Rp } 162,000 = \text{Rp } 486,000\end{aligned}$$

Dengan demikian harga tempe dan tahu sebesar Rp2,113 perpotong dan dibulatkan menjadi Rp 2,000 didapatkan dari perhitungan sebagai berikut:

$$\begin{aligned}\text{Harga jual lalapan} &= \text{Rp } 486,000 / 230 \text{ porsi} \\ &= \text{Rp } 2,113 \text{ Per potong.}\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Biaya Penuh Teh Es} &= \text{Biaya penuh} + \text{biaya non produksi} \\ &= \text{Rp } 890,000 + \text{Rp } 184,000 \\ &= \text{Rp } 1,074,000\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{HPP Tea Es} &= \frac{\text{Total harga pokok produksi}}{\text{jumlah di produksi}} \\ &= \text{Rp } 1,074,000 / 230 \text{ porsi} \\ &= \text{Rp } 4,669\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Harga Jual} &= \text{Biaya penuh} + \text{Laba yang diinginkan} \\ &= \text{Rp } 1,074,000 + (50\% \times \text{Rp } 1,074,000) \\ &= \text{Rp } 1,074,000 + \text{Rp } 537,000 \\ &= \text{Rp } 1,611,000\end{aligned}$$

Dengan demikian harga teh es sebesar Rp7,004 percup dan dibulatkan menjadi Rp 7,000 didapatkan dari perhitungan sebagai berikut:

$$\begin{aligned}\text{Harga jual teh es} &= \text{Rp } 1,611,000 / 230 \text{ porsi} \\ &= \text{Rp } 7,004 \text{ Percup}\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Biaya Penuh Kremes} &= \text{Biaya penuh} + \text{biaya non produksi} \\ &= \text{Rp } 81,000 + \text{Rp } 184,000 \\ &= \text{Rp } 265,000\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{HPP Kremes} &= \frac{\text{Total harga pokok produksi}}{\text{jumlah di produksi}} \\ &= \text{Rp } 265,000 / 200 \text{ porsi} \\ &= \text{Rp } 1,325\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Harga Jual} &= \text{Biaya penuh} + \text{Laba yang diinginkan} \\ &= \text{Rp } 265,000 + (50\% \times \text{Rp } 265,000) \\ &= \text{Rp } 265,000 + \text{Rp } 132,500 \\ &= \text{Rp } 397,500\end{aligned}$$

Dengan demikian harga kremes sebesar Rp1,989 perbungkus dan dibulatkan menjadi Rp 2,000 didapatkan dalam perhitungan berikut:

$$\text{Harga jual kremes} = \text{Rp } 397,500 / 200 \text{ pororsi} = \text{Rp } 1,989 \text{ Perbungkus}$$

Berikut merupakan Total Harga Jual per potong dan HPP pada tabel 3.29 sebagai berikut:

Tabel 18. Total Harga Jual dan HPP

No	Keterangan	Harga jual	Pembulatan	HPP
1	Biaya bahan baku			
	Ayam	Rp 8,160.00	Rp 8,000.00	Rp 5,440.00
	Ikan Nila	Rp 22,500.00	Rp 22,500.00	Rp 15,000.00
	Sambal	Rp 2,086.00	Rp 2,000.00	Rp 1,391.00
	Nasi	Rp 3,942.00	Rp 4,000.00	Rp 2,628.00
	Tempe dan Tahu	Rp 2,113.00	Rp 2,000.00	Rp 1,409.00
	Teh es	Rp 7,004.00	Rp 7,000.00	Rp 4,669.00
	Kremes	Rp 1,989.00	Rp 2,000.00	Rp 1,325.00
2	Biaya pendukung			
	Lalapan	Rp 2,569.00	Rp 2,500.00	Rp 1,713.00

Sumber : Data di olah 2024

Harga jual per paket berdasarkan metode *full costing*

Berdasarkan harga jual yang telah ditentukan dalam tabel 3.31 menggunakan metode *full costing*, harga jual ayam penyet dan ikan nila berbeda per paket. Dalam data tersebut, harga jual perpaket ayam penyet memiliki harga yang berbeda. Mulai dari Paket 1 yang terdiri dari ayam, nasi, the es, tempe, tahu, lalapan, sambel, dan kremes dengan harga jual sebesar Rp 29,500.00, Paket 2 terdiri dari ayam, nasi, teh es, tempe, lalapan, dan sambel dengan harga sebesar Rp 25,500.00. Paket 3 yang terdiri dari ayam, nasi, teh es, lalapan, sambel sebesar Rp 23,500.00. Paket 4 terdiri dari ayam, nasi, lalapan, sambel, kremes sebesar Rp 18,500.00. Paket 5 terdiri dari ayam, nasi, lalapan, sambel sebesar Rp 16,500.00. Sedangkan harga jual ikan nila per paket juga memiliki harga yang berbeda. Mulai dari paket 1 yang terdiri dari Ikan nila, nasi, tahu, tempe, sambal, lalapan, teh es sebesar Rp 39,500.00, Paket 2 terdiri dari ikan nila, nasi, tahu, tempe, sambal,dan lalapan sebesar Rp 35,000.00, Paket 3 terdiri dari ikan nila, nasi, lalapan, sambal, the es sebesar Rp 36,000.00 dan Paket 4 terdiri dari ikan nila, nasi, lalapan dan sambal sebesar Rp 31,000.00. Berikut daftar menu harga jual per paket berdasarkan metode *full costing* dapat dilihat pada tabel 19.

Tabel 19. Harga Jual Per Paket berdasarkan metode Full Costing

No	Keterangan	Harga perpaket	HPP 50%	Laba Kotor
1	Ayam Penyet			
	Paket 1 (Ayam+ Nasi+ Teh es+ Tempe+ tahu+ Lalapan+ Sambal + Kremes)	Rp 29,500.00	Rp14,750.00	Rp14,750.00
	Paket 2 (Ayam+ Nasi+ Teh es + Tempe+ Lalapan + Sambal)	Rp 25,500.00	Rp12,750.00	Rp12,750.00
	Paket 3 (Ayam+ Nasi+ Teh es+ Lalapan+ Sambal)	Rp 23,500.00	Rp11,750.00	Rp11,750.00
	paket 4 (Ayam+ Nasi+ Lalapan+ Sambal+ Kremes)	Rp 18,500.00	Rp 9,250.00	Rp 9,250.00
	Paket 5 (Ayam+ Nasi+ Lalapan+ Sambal)	Rp 16,500.00	Rp 8,250.00	Rp 8,250.00
2	Ikan Nila			
	paket 1(Ikan Nila + Nasi+Tahu+ Tempe+ Sambal+Lalapan + Teh es)	Rp 39,500.00	Rp19,750.00	Rp19,750.00
	paket 2 (Ikan Nila + Nasi+Tahu+ Tempe+ Sambal+Lalapan)	Rp 35,000.00	Rp17,500.00	Rp17,500.00
	Paket 3 (Ikan Nila + Nasi+ lalapan+ Sambal+ Teh es)	Rp 36,000.00	Rp18,000.00	Rp18,000.00
	paket 4 (Ikan Nila+ Nasi+ lalapan+ Sambal)	Rp 31,000.00	Rp15,500.00	Rp15,500.00

Sumber : Data di olah 2024

Perbandingan harga jual perpaket antara metode UMKM dan *Full Costing*

Perbandingan antara metode UMKM dan metode *full costing* saat menentukan harga jual produk. Metode umkm ayam penyet memiliki harga yang berbeda dengan metode *full costing* dan memiliki selisih. Pada paket 1 ayam penyet syakillah berdasarkan metode UMKM sebesar Rp 21,500.00 didapatkan dari harga per potong seperti harga ayam Rp 7.000, nasi Rp 3.000, sambal Rp 1.000, tempe Rp 1.000, tahu Rp 1.000, teh es Rp 6,000, kremes Rp 1.000, lalapan Rp 1.500. Sedangkan pada paket 1 ayam penyet syakillah berdasarkan metode *full costing* sebesar Rp29.500.00 di dapatkan dari harga perpotong seperti harga ayam Rp 8.000, nasi Rp 4.000, sambal Rp 2.000, tempe Rp 2.000, tahu Rp 2.000, teh es Rp 7.000, dan kremes Rp 2.000. Berikut perbandingan harga jual pada umkm dan *ful costing* pada tabel 20.

Tabel 3.12 Perbandingan Harga Jual antara Metode UMKM dan Metode Full Costing

No	Keterangan	Harga jual		Selisih
		UMKM	Full Costing	
1	Ayam Penyet			
	Paket 1 (Ayam+ Nasi+ Teh es+ Tempe+ tahu+ Lalapan+ Sambal + Kremes)	Rp 21,500.00	Rp29,500.00	Rp 8,000.00
	Paket 2 (Ayam+ Nasi+ Teh es + Tempe+ Lalapan + Sambal)	Rp 19,500.00	Rp25,500.00	Rp 6,000.00
	Paket 3 (Ayam+ Nasi+ Teh es+ Lalapan+ Sambal)	Rp 18,000.00	Rp23,500.00	Rp 5,500.00
	paket 4 (Ayam+ Nasi+ Lalapan+ Sambal+ Kremes)	Rp 13,500.00	Rp18,500.00	Rp 5,000.00
	Paket 5 (Ayam+ Nasi+ Lalapan+ Sambal)	Rp 12,500.00	Rp16,500.00	Rp 4,000.00
2	Ikan Nila			
	paket 1(Ikan Nila + Nasi+Tahu+ Tempe+ Sambal+Lalapan + Teh es)	Rp 26,500.00	Rp39,500.00	Rp13,000.00
	paket 2 (Ikan Nila + Nasi+Tahu+ Tempe+ Sambal+Lalapan)	Rp 20,500.00	Rp35,000.00	Rp14,500.00
	Paket 3 (Ikan Nila + Nasi+ lalapan+ Sambal+ Teh es)	Rp 23,500.00	Rp36,000.00	Rp12,500.00
	paket 4 (Ikan Nila+ Nasi+ lalapan+ Sambal)	Rp 18,500.00	Rp31,000.00	Rp12,500.00

Sumber : Data di olah 2024

Perbandingan harga pokok produksi per paket antara metode UMKM dan *Full Costing*

Berdasarkan perbandingan harga pokok produksi per paket pada metode UMKM dan metode *Full Costing* memiliki harga pokok produksi yang berbeda. Harga pokok produksi berdasarkan item nya didapatkan dari total harga pokok produksi dibagi dengan jumlah di produksi. Harga pokok produksi pada paket 1 ayam penyet sebesar Rp 10,750 didapatkan dari ayam sebesar Rp 5.440, nasi Rp 2.628, sambal Rp 1.391, tempe Rp 1.409, tahu Rp 1.409, Teh es Rp 4.669, Kremes Rp 1,325 dan lalapan Rp1.713. Berikut perbandingan harga pokok produksi bedasarkan metode umkm dan metode *full costing* berserta selisih.

Tabel 21. Perbandingan harga pokok produksi berdasarkan metode UMKM dan metode Full Costing

No	Keterangan	HPP		Selisih
		UMKM	Full Costing	
1	Ayam Penyet			
	Paket 1 (Ayam+ Nasi+ Teh es+ Tempe+ tahu+ Lalapan+ Sambel + Kremes)	Rp 10,750.00	Rp 14,750.00	Rp 4,000.00
	Paket 2 (Ayam+ Nasi+ Teh es + Tempe+ Lalapan + Sambal)	Rp 9,750.00	Rp 12,750.00	Rp 3,000.00
	Paket 3 (Ayam+ Nasi+ Teh es+ Lalapan+ Sambel)	Rp 9,000.00	Rp 11,750.00	Rp 2,750.00
	paket 4 (Ayam+ Nasi+ Lalapan+ Sambel+ Kremes)	Rp 6,750.00	Rp 9,250.00	Rp 2,500.00
	Paket 5 (Ayam+ Nasi+ Lalapan+ Sambal)	Rp 6,250.00	Rp 8,250.00	Rp 2,000.00
2	Ikan Nila			
	paket 1 (Ikan Nila + Nasi+Tahu+ Tempe+ Sambal+Lalapan + Teh es)	Rp 13,250.00	Rp 19,750.00	Rp 6,500.00
	paket 2 (Ikan Nila + Nasi+Tahu+ Tempe+ Sambal+Lalapan)	Rp 10,250.00	Rp 17,500.00	Rp 7,250.00
	Paket 3 (Ikan Nila + Nasi+ lalapan+ Sambal+ Teh es)	Rp 11,750.00	Rp 18,000.00	Rp 6,250.00
	paket 4 (Ikan Nila+ Nasi+ lalapan+ Sambal)	Rp 9,250.00	Rp 15,500.00	Rp 6,250.00

Sumber : Data di olah 2024

Laporan Laba Rugi Berdasarkan Metode UMKM.

Berikut penyajian laporan laba rugi berdasarkan metode UMKM pada usaha ayam penyet syakillah:

Tabel 22. Laporan Laba Rugi Berdasarkan Metode UMKM

Ayam Penyet Syakillah Laporan Laba Rugi Bulan Februari 2024	
Penjualan	Rp 4,853,250.00
Biaya Produksi	
Biaya Bahan Baku	Rp 2,277,500.00
Biaya Tenaga Kerja	Rp 250,000.00
Biaya Tambahan	Rp 89,000.00
Biaya Overhead pabrik variabel	Rp 579,000.00
Biaya Overhead pabrik Tetap	<u>Rp 40,000.00 +</u>
Harga Pokok Produksi	<u>Rp 3,235,500.00-</u>
Laba Kotor	Rp 1,617,750.00
Beban Beban	
Parkir	Rp 24,000.00
Minyak bensin	<u>Rp 160,000.00+</u>
Jumlah beban	<u>Rp 184,000.00-</u>
Laba Bersih	Rp 1,433,750.00

Sumber : Data di olah 2024

Berdasarkan tabel 22 dapat diketahui laporan laba rugi dengan menggunakan metode UMKM pada usaha ayam penyet syakillah. Penjualan di kurang dengan jumlah dari

perhitungan harga pokok produksi dengan metode umkm dan menghasilkan laba bersih perhari sebesar Rp 1,433,750 dan per bulan menghasilkan laba bersih sebesar Rp 43,012,500 dari (Rp 1,433,750 x 30 hari).

Laporan Laba Rugi Berdasarkan Metode *Full Costing*.

Berikut penyajian laporan laba rugi berdasarkan metode *full costing* pada usaha ayam penyet syakillah:

Tabel 23. Laporan Laba Rugi Berdasarkan Metode *Full Costing*.

Ayam Penyet Syakillah	
Laporan Laba Rugi	
Bulan Februari 2024	
Penjualan	Rp 4,885,887.00
Biaya Produksi	
Biaya Bahan Baku	Rp 2,277,500.00
Biaya Tambahan	Rp 89,000.00
Biaya Tenaga Kerja	Rp 250,000.00
Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp 579,000.00
Biaya Overhead Pabrik Tetap	<u>Rp 61,758.00+</u>
Harga Pokok Produksi	<u>Rp 3,257,258.00-</u>
Laba Kotor	Rp 1,628,629.00
Beban Beban	
Parkir	Rp 24,000.00
Minyak bensin	<u>Rp 160,000.00+</u>
Jumlah Beban	<u>Rp 184,000.00</u>
Laba Bersih	Rp 1,444,629.00

Sumber : Data di olah 2024

Berdasarkan tabel 23 dapat diketahui laporan laba rugi dengan menggunakan metode *full costing* pada usaha ayam penyet syakillah. Penjualan di kurang dengan jumlah dari perhitungan harga pokok produksi dengan metode umkm dan menghasilkan laba bersih sebesar Rp 1,444,629 per bulan menghasilkan laba bersih sebesar Rp 43,388,870 dari (Rp 1,444,629 x 30 hari).

SIMPULAN

Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi menggunakan Metode UMKM dan Metode *Full Costing* pada usaha ayam penyet syakillah, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

- a. UMKM ayam penyet syakillah masih menggunakan perhitungan sederhana untuk menghitung harga pokok produksi. Pengeluaran yang dihitung oleh umkm mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik variabel dan tetap. Ayam penyet syakillah tidak melakukan perhitungan biaya secara menyeluruh saat menggunakan metode umkm untuk menghitung harga pokok produksi, sedangkan metode *full costing* mencakup semua biaya yang dikeluarkan secara terperinci dan jelas mulai dari biaya bahan baku ayam, ikan, sambel, lalapan, kremes, teh es, tahu tempe, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik variabel dan tetap.
- b. Berdasarkan perhitungan biaya produksi per hari berdasarkan metode UMKM, Ayam Penyet Syakillah memiliki biaya produksi yang lebih kecil, yaitu sebesar Rp 3,235,500. Sedangkan berdasarkan metode *full costing*, biaya produksinya lebih besar, yaitu sebesar Rp 3,257,258.
- c. Berdasarkan tingkat persentase keuntungan yang diharapkan oleh ayam penyet syakillah sebesar 50% , maka metode UMKM menghasilkan estimasi harga jual per paket dengan

harga jual yang berbeda beda. Pada paket 1 ayam penyat syakillah sebesar Rp 21.500, paket 2 Rp 19.500, paket 3 Rp 18.000, paket 4 Rp 13.500 paket 5 Rp 12.500. sedangkan harga jual ikan nila pada paket 1 sebesar Rp 26.500, paket 2 Rp 20.500, paket 3 Rp 23.500, dan paket 4 sebesar Rp 18.500. sedangkan harga jual per paket berdasarkan metode *full costing* lebih tinggi dari metode umkm. pada paket 1 ayam penyat syakillah sebesar Rp 29.500, paket 2 Rp 25.500, paket 3 Rp 23.500, paket 4 Rp 18.500 dan paket 5 sebesar Rp 16.500. sedangkan harga ikan nila paket 1 sebesar Rp 39.500, Paket 2 Rp 35.000, paket 3 Rp 36.000, dan paket 4 sebesar Rp 31.000. Laporan laba rugi berdasarkan metode UMKM memperoleh Laba bersih sebesar Rp1,617,750 dan laba bersih per bulan sebesar Rp 43,012,500 dari (Rp1,617,750 x 30 hari). Sedangkan laba bersih berdasarkan metode *Full Costing sebesar* Rp 1,444,629 dan per bulan sebesar Rp 43,388,629 x 30 hari)

REFERENSI

- Anggreani, S., & Adnyana, I. G. S. (2020). Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada UKM Tahu AN Anugrah. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 8(1), 9–16. <https://doi.org/10.37641/jiakes.v8i1.290>
- Ersyafdi, I. R., Nahdlatul, U., Indonesia, U., Fauziyyah, N., Nahdlatul, U., Indonesia, U., & Hidayadi, T. (2021). *Akuntansi biaya* (Issue January).
- Hasyim, R. (2019). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada Home Industry Khoiriyah Di Taman Sari, Singaraja. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha*, 10(1), 65. <https://doi.org/10.23887/jjpe.v10i1.20057>
- Hermanto, B. (2016). Perhitungan Harga Pokok Pesanan (Job Order costing) “BRKT Number Plate K56” Pada PT Rachmat percana Adhimetal. *Jurnal Penelitian Ilmu Ekonomi Wiga*, 6(1), 53–62.
- Hetharia, E. (2019). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing (Studi Kasus Ditaki Fried Chiken). *Jurnal Akuntansi Biaya*.
- Ikawati, A. D. (2017). Penetapan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing Pada Warung Sederhana 2 Jetis Kulon Surabaya. *Jurnal EMBA*, 5(2), 1–21.
- Komara, B., & Sudarma, A. (2016). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada CV Salwa Meubel. *Jurnal Ilmiah Ekonomi*, 5(9), 18–29.
- Listiani, N., & Hermana, C. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Penentu Harga Jual Pada Produksi Ayam Geprek Mas Brek Karawang. *Management and Accounting Expose*, 5(1), 82–92. <https://doi.org/10.36441/mae.v5i1.611>
- Melati, L. S. A., Saputra, G., Najiyah, F., & Asas, F. (2022). Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode Full Costing untuk penetapan harga jual produk pada CV. Silvi MN Paradilla Parengan. *Owner*, 6(1), 632–647. <https://doi.org/10.33395/owner.v6i1.611>
- Monica, Y., Mustika, R., & Heriyanto, R. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Process Costing pada Usaha Bubur Ayam Cianjur Kang Ade. *Journal Accounting Nformation System, Taxes, And Auditing*, 1(2), 165–172.
- Niarti, U. (2018). Analisis Perbandingan Laba Rugi Pada CV. Maju Jaya Abadi (MJA). *Jurnal Ilmiah Raflesia Akuntansi*, 4, 6–9.
- Pomantow, L. P., Tinangon, J. J., & Runtu, T. (2021). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada RM. Ayam Goreng Krispy Dahar. *Jurnal EMBA*, 9(3), 843–852.
- Salwa, A. P. (2022). No Title. *Jurnal Akuntansi Kompetif*, 5(1), 1–6.
- Sari, D. I., & Sitasi, C. (2018). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Harga Pokok Proses Pada PT. Persada. *Moneter - Jurnal Akuntansi Dan Keuangan*, 5(2), 163–170.
- Satriani, D., & Kusuma, V. V. (2020). Perhitungan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan terhadap laba penjualan. *Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi, Dan Akuntansi)*, 4(2), 438. <https://journal.universitassuryadarma.ac.id/index.php/jtin/article/view/645>
- Thenu, G., Manossoh, H., & Runtu, T. (2021). Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual Pada Usaha Kerupuk Rambak Ayu. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 9(2), 306–313.
- Tulus Pujo Nugroho, Abednego Priyatama, & Firdaus Ramadhan. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Hargajual Menggunakan Metode Full Costing Pada Ukm Seblak Ws. *Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 1(2), 37–50. <https://doi.org/10.56127/jekma.v1i2.132>