



Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran
<http://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/jrpp>
 Volume 7 Nomor 3, 2024
 P-2655-710X e-ISSN 2655-6022

Submitted : 29/06/2024
 Reviewed : 09/07/2024
 Accepted : 21/07/2024
 Published : 25/07/2024

Yati Nurhajati¹
 Neng Sita Laraswati²
 Fadly Helmi
 Firmansyah³
 Ari Wiguna⁴

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN HARGA JUAL TEMPE DENGAN MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING PADA UMKM “TEMPE R” BANDUNG

Abstrak

Harga pokok produksi yang tepat menyebabkan perusahaan bisa merencanakan dan merubah pendekatan penetapan harga jual produk. Tujuan dilakukan penelitian ini untuk menganalisis penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing dan penentuan harga jual produk. Penelitian ini termasuk penelitian deskriptif. Data yang digunakan data kualitatif dan kuantitatif. Metode analisis yang digunakan metode deskriptif yaitu metode yang digunakan untuk menggambarkan atau menganalisis suatu hasil penelitian tetapi tidak digunakan untuk membuat kesimpulan yang lebih luas. Hasil penelitian dan perhitungan, adanya kelemahan dalam perhitungan harga pokok perusahaan. dalam perhitungan harga pokok produksi tempe menurut perusahaan adalah Rp. 911,-/pcs Sedangkan menurut metode full costing adalah Rp. 1.008,-/pcs sehingga menyebabkan perbedaan penentuan harga jual yaitu menurut perusahaan Rp. 1.822,-/pcs sedangkan menurut metode full costing seharusnya dijual dengan harga Rp.2.015,-/pcs. Metode full costing memiliki angka jauh lebih tinggi, karena dalam perhitungan harga pokok produksi pada metode full costing memasukkan semua akun biaya baik yang berjenis variabel maupun tetap. Perusahaan sebaiknya memasukkan akun-akun seperti biaya penyusutan gedung pabrik, biaya penyusutan peralatan masak dalam penentuan harga pokok produksi yang tepat dan penentuan harga jual produk yang kompetitif.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, Full Costing, Tempe, Harga Jual.

Abstract

The correct cost of production allows companies to plan and change their approach to determining product selling prices. The aim of this research is to analyze the determination of the cost of production using the full costing method and determine the selling price of the product. This research is descriptive research. The data used is qualitative and quantitative data. The analytical method used is the descriptive method, namely the method used to describe or analyze research results but is not used to make broader conclusions. The results of research and calculations show that there are weaknesses in calculating the company's cost price. in calculating the cost of production of tempeh according to the company is Rp. 911,-/pcs Meanwhile according to the full costing method it is Rp. 1,008,-/pcs, causing differences in determining the selling price, namely according to the company Rp. 1,822,-/pcs, whereas according to the full costing method it should be sold at Rp. 2,015,-/pcs. The full costing method has a much higher figure, because in calculating the cost of production the full costing method includes all cost accounts, both variable and fixed. Companies should include accounts such as depreciation costs for factory buildings, depreciation costs for cooking equipment in determining the correct cost of production and determining competitive product selling prices..

Keywords: Cost of Production, Full Costing, Tempeh, Selling Price

^{1,2,3,4} LP3I (Progam Studi Akuntansi, Politeknik LP3I

email: nurhajatiyati@yahoo.co.id¹, siitalrs@gmail.com², fadlyhelmifirmansyah@gmail.com³, aries.ries34@gmail.com⁴

PENDAHULUAN

Persaingan yang ketat di dunia bisnis menuntut perusahaan untuk lebih akurat lagi dalam melakukan perhitungan biaya produksi karena harga pokok produksi merupakan dasar bagi perusahaan untuk menentukan harga jual produknya. Salah satu sektor yang menopang perekonomian di Indonesia adalah dari sektor UMKM. Menurut UU No. 9 tahun 1995 UMKM adalah jenis usaha kecil yang memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp 200.000.000,00 (dua ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha, dan usaha tersebut bersifat berdiri sendiri. Supaya bisa survive UMKM harus mempunyai strategi bersaing yaitu kualitas produk yang tinggi dan harga yang bersaing. Namun pada umumnya UMKM belum memiliki pengetahuan dalam menentukan biaya produksi yang tepat sehingga penentuan harga jual produknya kurang kompetitif. Harga jual yang terlalu murah apalagi dibawah biaya produksi akan menyebabkan kerugian dan mempengaruhi kelangsungan hidup perusahaan, begitupula harga yang terlalu mahal menyebabkan perusahaan tidak bisa berkompetisi dengan pesaing. Maka, jika UMKM mampu menentukan biaya produksi dan mengendalikan biaya produksinya dengan dengan tepat dan akurat selanjutnya dapat menentukan harga pokok produksi dengan tepat (Nolik et al., 2019) tentunya perusahaan bisa menentukan berapa harga jual yang kompetitif.

Harga pokok produksi (HPP) disebut juga "Biaya produksi" atau COGM (Cost of Goods Manufactured) adalah istilah yang digunakan dalam akuntansi manajemen. Biaya barang yang diproduksi adalah jumlah yang dibelanjakan selama periode waktu tertentu untuk mengubah persediaan bahan mentah menjadi persediaan barang jadi, dengan cara memasukan biaya bahan mentah, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead lainnya (Nalini, 2024).

Perusahaan harus cermat dalam menghitung biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi untuk menjaga biaya produksi agar tetap dibawah harga jual. Metode pengumpulan biaya produksi dapat dibagi menjadi dua yaitu metode berdasarkan pesanan dan metode berdasarkan proses. Dalam penentuan HPP berdasarkan proses, ada dua metode yang biasa digunakan dalam ilmu akuntansi, yaitu metode full costing dan variable costing (Anton dan Shelly, 2017). Supaya UMKM dapat menghitung harga pokok produksi dengan tepat dan akurat, dapat menggunakan metode full costing. Pada metode full costing semua biaya-biaya diperhitungkan baik yang bersifat tetap maupun variabel. Metode full costing merupakan penentuan Cost produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam Cost produksi (Anton dan Shelly, 2017).

UMKM "Tempe R" merupakan usaha kecil menengah atau UMKM yang bergerak di bidang produksi tempe dan kegiatan produksinya dilaksanakan setiap hari. Perhitungan harga pokok produksi perusahaan "Tempe R" masih sederhana diduga masih terdapat banyak jenis biaya overhead (FOH) untuk memproduksi tempe belum dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produksi tempe.

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Tempe dengan Menggunakan Metode Full Costing pada UMKM "Tempe R" Bandung"

METODE

Harga Pokok Produksi

Garrison dan Noreen (2015:93) mendefinisikan harga pokok produksi sebagai biaya manufaktur yang berkaitan dengan barang-barang yang diselesaikan dalam periode tertentu.

Menurut Mulyadi (2015,16) Harga pokok produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang atau jasa selama periode bersangkutan.

Dengan kata lain, bahwa harga pokok produksi merupakan biaya yang dikeluarkan untuk mengolah bahan baku hingga menjadi barang jadi yang siap jual. Harga Pokok Produksi (HPP) adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang atau jasa.

Biaya Produksi

Menurut Mulyadi (2015,16) HPP terdiri dari unsur-unsur biaya produksi, seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel.

Unsur – unsur biaya produksi menurut Carter, William dan usry (2009:42) unsur-unsur biaya produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik sebagai berikut :

1. Biaya bahan baku merupakan biaya yang jumlahnya relatif lebih besar dalam rangka menghasilkan suatu jenis output. Bahan baku yang diolah dalam perusahaan industri dapat diperoleh dari pembelian atau pengolahan sendiri. Contoh bahan baku langsung antara lain : kacang kedelai dalam produksi tempe dan tahu, tepung terigu dalam pembuatan roti.
2. Biaya tenaga kerja langsung atau upah langsung adalah biaya yang dibayarkan kepada tenaga kerja langsung.
3. Biaya overhead pabrik (biaya produksi tidak langsung) adalah seluruh biaya manufaktur yang terkait dengan objek namun tidak dapat ditelusuri ke objek biaya dengan cara yang ekonomis.

Menurut Yati Nurhajati (2023) Menurut sifatnya biaya overhead pabrik atau FOH, dikelompokkan menjadi :

- a. Biaya Bahan Penolong (Indirect Material)
- b. Biaya reparasi dan pemeliharaan (Spare parts, factory Supplies)
- c. Biaya Tenaga Kerja tidak Langsung (Indirect Labor)
- d. Biaya yang timbul sebagai akibat penilaian terhadap aktiva tetap (Depresiasi)
- e. Biaya yang timbul sebagai akibat berlalunya waktu (Assuransi, Amortisasi kerugian dll)
- f. Biaya overhead pabrik lain yang secara langsung memerlukan pengeluaran uang tunai (PLN dll.)

Metode Penentuan Biaya Produksi

Mulyadi (2015,17) metode penentuan Cost produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya kedalam Cost produksi, dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya kedalam Cost produksi, terdapat dua pendekatan yaitu metode full costing dan metode variabel costing. Full costing adalah taksiran biaya penuh yang dipakai sebagai dasar penentuan harga jual yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun yang berperilaku tetap.

Ilustrasi nya sebagai berikut :

Biaya bahan baku	Rp.	xxx
Biaya tenaga kerja	Rp.	xxx
Biaya overhead variabel	Rp.	xxx
Biaya overhead tetap	<u>Rp.</u>	<u>xxx</u>
Biaya Produksi/unit	Rp.	xxx

Penetapan Harga Jual

Penetapan Harga adalah proses memilih apa yang bakal diterima sebuah syarat sebagai pertukaran untuk produknya. Menurut Supriyono (2013:211) “Harga jual merupakan jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan. Menurut Mulyadi (2015:78) Pada prinsipnya harga jual harus dapat menutupi biaya penuh ditambah dengan laba yang wajar. Harga jual sama dengan biaya produksi ditambah mark-up.

Dari definisi diatas dapat disimpulkan bahwa harga jual adalah jumlah moneter yang dibebankan kepada konsumen oleh produsen yang dihitung berdasarkan biaya produksi ditambah laba yang diharapkan oleh produsen.

Metode Yang Digunakan

Metode penelitian ini akan dilakukan dengan menggunakan metode deskriptif dan analisis, yaitu metode yang menggambarkan keadaan yang sebenarnya berdasarkan fakta-fakta atau kejadian-kejadian dan data-data yang ada, kemudian data tersebut diolah, dianalisis dan diproses lebih lanjut dengan dasar teori-teori yang dipelajari dan dijadikan sebagai bahan penelitian dan pembahasan sehingga pada akhirnya menghasilkan suatu kesimpulan yang dapat digunakan sebagai dasar untuk memberikan saran terbaik.

Tempat penelitian akan dilakukan pada Home Industri “Tempe R” di desa Ciburial, Kab.Bandung, dan Waktu pelaksanaan penelitian diperkirakan selama kurang lebih 2 bulan mulai pada bulan Oktober 2023 sampai November 2023.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bagian ini teknik yang digunakan untuk menjawab rumusan masalah yaitu dengan melakukan deskripsi perhitungan harga pokok produk pada UMKM “Tempe R”. Penulis menjabarkan secara rinci biaya produk yang dikeluarkan oleh UMKM “Tempe R” Beserta perhitungannya.

I. Perhitungan Harga Pokok Produksi menurut perusahaan

a. Biaya Bahan Baku

Perusahaan dalam satu hari memproduksi sebanyak 900 unit tempe. Biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk bahan baku dalam satu hari sebesar Rp. 668.160, sehingga biaya yang diperlukan untuk bahan baku kacang kedelai per bulan Rp. 668.160 x 30 = Rp. 20.044.800.

Data biaya bahan baku yang diperlukan oleh UMKM “Tempe R” dalam 1 kali produksi dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Perhitungan biaya bahan baku menurut perusahaan

Jenis Biaya	Jumlah Biaya	Unit Produksi	Biaya per tempe
Biaya Bahan Baku	20.044.800	27.000	742

Sumber : Home Industri “Tempe R”

b. Biaya tenaga kerja langsung

Tenaga kerja yang melakukan proses produksi berjumlah 2 orang. Biaya gaji yang dikeluarkan per bulan sebesar Rp1.620.000 untuk bagian juru masak dan sebesar Rp. 1.080.000 untuk bagian packing. biaya tenaga kerja langsung selama 1 bulan dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. perhitungan biaya tenaga kerja menurut perusahaan

Elemen Biaya	Karyawan	Gaji (Rp.)	Jumlah
Juru masak	1	1.620.000	1.620.000
Packing	1	1.080.000	1.080.000
Jumlah			2.700.000

Sumber : Home Industri “Tempe R”

c. Biaya Overhead Pabrik (FOH)

Perusahaan tidak mencatat secara rinci biaya overhead (FOH) yang digunakan untuk memproduksi produk tempe dalam satu hari. Perusahaan hanya memperkirakan biaya overhead yang dikeluarkan perusahaan dalam satu hari sebesar Rp. 61.550. sehingga biaya yang diperlukan untuk biaya overhead perbulan adalah RP. 61.550 x 30 = RP. 1.846.500.

Dengan demikian Taksiran perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dapat diperhatikan pada tabel 3.

Tabel 3. Taksiran perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan

Elemen Biaya	Jumlah Biaya	Unit Produksi	Biaya Per tempe
Biaya Bahan Baku	20.044.800	27.000	742,4
Biaya Tenaga Kerja Langsung	2.700.000	27.000	100,0
Biaya overhead Pabrik	1.846.500	27.000	68,4
Total	24.591.300		910,8

Sumber : Home Industri “ Tempe R”

II. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode Full Costing

a. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku yang digunakan untuk memproduksi tempe yaitu kacang kedelai. Untuk setiap kali produksi dibutuhkan 90 kg kacang kedelai. Biaya yang dikeluarkan untuk membeli kacang kedelai adalah Rp. 7.400 per kilogram, dalam sehari diproduksi 900 unit tempe. Biaya yang diperlukan untuk bahan baku dalam sehari yaitu Rp. 7.400 x 900 = Rp. 666.000, sehingga dalam sebulan biaya yang dikeluarkan yaitu 27.000 x Rp. 7.400 = Rp. 19.980.000.

Tabel 4. perhitungan biaya bahan baku menurut metode full costing

Bahan Baku	Unit	Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
Kacang Kedelai	2.700 kg	7.400	19.980.000
Jumlah			19.980.000

Sumber : Data Olahan 2023

b. Biaya Bahan Penolong

Selain dari bahan baku, dibutuhkan juga bahan penolong untuk pembuatan tempe. Bahan penolong yang dibutuhkan untuk membuat tempe adalah ragi. Untuk setiap kali produksi dibutuhkan 30 kg Ragi, biaya yang dikeluarkan untuk membeli biaya bahan penolong ragi adalah Rp. 7.200 per kilogram.

biaya yang diperlukan untuk bahan penolong dalam satu bulan yaitu Rp. 7.200 x 900 = Rp. 6.480.000.

c. Biaya tenaga kerja langsung

Tenaga kerja yang melakukan proses produksi berjumlah 2 orang. Biaya gaji yang dikeluarkan perbulan dapat dilihat dari tabel berikut.

Tabel 5. Perhitungan biaya tenaga kerja menurut metode full costing

Elemen Biaya	Karyawan	Gaji (Rp.)	Jumlah
Juru masak	1	1.620.000	1.620.000
Packing	1	1.080.000	1.080.000
Jumlah			2.700.000

Sumber : Data Olahan 2023

d. Biaya Overhead Pabrik

Home Industri “Tempe R” Membebankan biaya overhead untuk pengolahan tempe berupa Listrik, plastik, label, Gas, biaya penyusutan peralatan.

1. Biaya Listrik : Biaya Listrik yang dikeluarkan oleh Home Industri “Tempe R” berupa biaya yang ditetapkan dimuka karena menggunakan voucher listrik pra bayar dari PLN. Biaya yang dikeluarkan untuk membeli voucher sebesar RP. 1.500.000 dalam sebulan.
2. Biaya Plastik : Biaya Plastik yang dikeluarkan perusahaan oleh Home Industri “Tempe R” sebesar RP. 1.080.000 dalam sebulan.
3. Label: Biaya Label yang dikeluarkan oleh Home Industri “Tempe R” sebesar Rp. 660.000 dalam sebulan.
4. Biaya Penyusutan Rumah: Bangunan rumah untuk produksi tempe sudah digunakan selama 5 tahun. Harga perolehan rumah sebesar Rp. 150.000.000., masa manfaat 20 tahun atau memiliki tarif didepresiasi, dengan menggunakan metode garis lurus. Perhitungannya menggunakan metode garis lurus tanpa nilai residu Perhitungan

Perhitungan

$$\text{Biaya depresiasi per tahun} = \frac{\text{Harga perolehan depresiasi}}{\text{Masa Manfaat}}$$

$$\begin{aligned} \text{Beban depresiasi per tahun} &= \text{Rp } \frac{150.000.000}{20 \text{ tahun}} \\ &= \text{Rp } 7.500.000 \end{aligned}$$

$$\text{Beban depresiasi perbulan} = \text{Rp } 7.500.000 : 12 = \text{Rp } 625.000$$

5. Biaya penyusutan wajan: Wajan untuk memproduksi tempe sudah digunakan selama 5 tahun. Harga perolehan wajan sebesar Rp. 1.500.000., masa manfaat wajan Perhitungan

Perhitungan

$$\text{Biaya depresiasi per tahun} = \frac{\text{Harga perolehan depresiasi}}{\text{Masa Manfaat}}$$

$$\begin{aligned} \text{Beban depresiasi per tahun} &= \text{Rp } \frac{1.500.000}{10 \text{ tahun}} \\ &= \text{Rp } 150.000 \end{aligned}$$

$$\text{Beban depresiasi perbulan} = \text{Rp } 150.000 : 12 = \text{Rp } 12.500.$$

Tabel 6. perhitungan biaya aktiva tetap perusahaan

No perbulan	Keterangan	Unit	Biaya/Unit (Rp)	Masa Manfaat	Biaya depresiasi per tahun (Rp)	Biaya Depresiasi per bulan (Rp)
1	Gedung (rumah)	1	150.000.000	20	7.500.000	625.000
2	Wajan	1	1.500.000	10	150.000	12.500

sumber : Olahan data 2023

Setelah seluruh biaya produksi untuk produk Tempe diketahui selanjutnya dapat dihitung harga pokok produksi menurut metode full costing.

Tabel 7. Perhitungan harga pokok produksi menurut metode full costing

No	Keterangan	Kuantitas	Harga perolehan	Jumlah (Rp)	Unit diproduksi	Harga perunit (Rp)
Bahan Baku Langsung						
1	Kacang Kedelai	2.700 Kg	7.400	19.980.000	27.000	740
Biaya Tenaga Kerja						
1	Juru masak	1 Org	1.620.000	1.620.000	27.000	60
2	Packing	1 Org	1.080.000	1.080.000	27.000	40
Total Biaya Tenaga Kerja langsung				2.700.000		100
Bahan Penolong						
1	Ragi	90 Kg	7.200	648.000	27.000	24
Biaya Overhead (FOH)						
1	Listrik		1.500.000	1.500.000	27.000	55,6
2	Plastik		1.080.000	1.080.000	27.000	40,0
3	Label		660.000	660.000	27.000	24,4
4	Biaya penyusutan Gedung		625.000	625.000	27.000	23,1
5	Biaya penyusutan Wajan		12.500	12.500	27.000	0,46
Total Biaya Overhead				4.525.500		167,61
Total Biaya Keseluruhan				27.205.500		
Jumlah produksi					27.000	
HPP						1.008

Sumber : Olahan data 2023

e. Rincian Biaya

Rincian Biaya ini merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan selama pembuatan produk tempe. Yang termasuk dalam rincian biaya yaitu Biaya bahan baku : kacang kedelai, biaya penolong : Ragi, biaya tenaga kerja langsung : Juru masak, packing, Biaya overhead pabrik tetap : Gedung, wajan, sedangkan biaya overhead pabrik variable listrik, label, plastik.

Tabel 8. tabel rincian biaya /HPP

Elemen Biaya	Jumlah Biaya	Unit Produksi	Biaya Per tempe
Biaya Bahan Baku	19.980.000	27.000	740
Biaya Tenaga Kerja Langsung	2.700.000	27.000	100
Biaya overhead Pabrik	4.525.500	27.000	167,61
Total	27.205.500		1.008

Sumber : Olahan data 2023

Dalam penentuan harga jual, pabrik tahu menggunakan penetapan harga biaya plus (cost plus pringing method) dimana dengan menghitung jumlah seluruh biaya per unit ditambah jumlah tertentu untuk menutup laba yang ingin dikehendaki.

Dengan rumus:

Penentuan harga jual berdasar HPP Metode Full Costing

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual} &= \text{HPP} + (\% \text{ Mark Up} \times \text{HPP}) \\ \text{Harga Jual} &= 27.205.500 + (100\% \times 27.205.500) \\ \text{Harga Jual} &= 54.411.000 / 27.000 \text{ pcs} \\ \text{Harga Jual/pcs} &= 2.015 / \text{pcs} \end{aligned}$$

f. Perbandingan perhitungan Harga pokok produksi perusahaan dengan Harga pokok produksi menurut metode full costing.

Tabel 9. tabel perbandingan HPP perusahaan dengan HPP menurut metode full costing

No	Keterangan	HPP	Harga Jual	Laba
1	Menurut hitungan perusahaan	911	1.822	911
2	Metode Full Costing	1.008	2.015	1.008
	Perbedaan	- 97	194	97

Dari hasil pembahasan ini terlihat bahwa perusahaan harus melakukan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing lebih baik dibandingkan jika menggunakan perhitungan menurut Home Industri “Tempe R” yang cara perhitungannya sangat sederhana, serta tidak semua biaya yang keluar untuk produksi dihitung. Ditinjau dari perhitungannya, metode full costing telah membebaskan semua biaya-biaya yang terlibat dalam proses produksi. Biaya yang terlibat dalam proses produksi meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Disisi lain, penggunaan metode full costing akan menunjukkan hasil harga pokok produksi yang lebih akurat yang berakibat pada penetapan harga jual yang optimal, sehingga setiap tempe akan dijual dengan harga yang wajar dan bersaing.

SIMPULAN

Dari hasil penelitian yang dilakukan peneliti pada UMKM “Tempe R”, dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Pihak UMKM “Tempe R” dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi belum meliputi semua biaya produksi yang dikeluarkan. Biaya bahan penolong tidak semua dihitung dan biaya penyusutan juga belum dihitung.
2. Hasil perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing yang diperoleh dari biaya produksi lebih tinggi karena biaya yang ada dalam proses tersebut dihitung secara terperinci. Sedangkan perhitungan harga pokok produksi menurut UMKM “Tempe R” perhitungan diperoleh dari biaya produksi yang tidak merinci semua biaya-biaya yang dikeluarkan pada saat produksi. Hasil perhitungan harga pokok produksi (HPP) menurut perusahaan adalah Rp. 911,-/pcs Sedangkan menurut metode full costing adalah Rp. 1.008,-/pcs.
3. Jika dihitung dengan Penentuan harga jual produk berdasarkan harga pokok penjualan menggunakan metode harga biaya plus (cost plus pringing method) dengan laba yang dikehendaki yaitu 100% maka harga jual nya memiliki perbedaan. Harga jual menurut perusahaan Rp. 1.822,-/pcs sedangkan menurut metode full costing seharusnya dijual dengan harga Rp.2.015,-/pcs.

SARAN

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka peneliti memberikan beberapa rekomendasi sebagai berikut:

1. Untuk menghasilkan harga pokok produksi maupun menentukan harga jual sebaiknya UMKM “Tempe R” lebih mendetail dalam merinci semua biaya yang dikeluarkan selama proses produksi yaitu dengan menggunakan perhitungan metode full costing dalam

menghitung biaya produksi. Sehingga dapat menghasilkan perhitungan yang lebih tepat dan akurat.

2. UMKM “Tempe R” sebaiknya menghitung seluruh biaya bahan penolong yang digunakan dan juga biaya penyusutan gedung, biaya penyusutan wajan. Karena ini merupakan elemen yang penting untuk menghitung biaya overhead pabrik.
3. Untuk dapat menghasilkan perhitungan harga pokok produk yang tepat, sebaiknya dilakukan dengan mengidentifikasi biaya-biaya yang terjadi dalam proses produksi secara tepat dan akurat. Sehingga pabrik dapat menentukan mark-up yang tepat untuk penentuan harga jual. Dengan penetapan harga jual yang tepat, dapat bersaing dengan perkembangan zaman yang modern ini dan terus mempertahankan dan mengembangkan usahanya.

DAFTAR PUSTAKA

- Anton dan Shelly Chatrine Tarigan. (2017). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tempe (Studi Kasus UMKM Pak Lukman). *Bilancia* Vol. 1 No. 3. Pekanbaru. Diakses pada tanggal 25 Juli 2024 melalui (<https://ejournal.pelitaindonesia.ac.id/ojs32/index.php/BILANCIA/article/download/171/151>).
- Dwi Narullita Dini, Tri Hernawati, dan Siti Rahmah Sibuea. (2020). Analisis penentuan harga pokok produksi dan harga Jual tempe dengan menggunakan metode Full costing pada home industry. *Buletin Utama Teknik* Vol. 16. Diakses pada tanggal 25 Juli 2024 melalui (<https://jurnal.uisu.ac.id/index.php/but/article/view/3536/2425>).
- Hetharia, E. I. (2019). Analisis penentuan Harga pokok produksi menggunakan metode Full Costing . Manado.
- Horngren, Charles T. 2008. *Akuntansi Biaya : Penekanan Manajerial*, Jakarta : Jilid 1 Edisi kesebelas
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya edisi 5*. Yogyakarta.
- Nalini, (2024). Harga Pokok Produksi: Definisi, Perhitungan & Contoh. Diakses pada tanggal 27 Juli 2024 melalui (<https://www.deskera.com/blog/cost-of-goods-manufactured/#what-is-the-cost-of-goods-manufactured-cogm>).
- Nolik Tri Pramuj, Hari Setiono, dan Toto Heru Dwihandoko. (2019). Analisis perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing dan variabel costing sebagai dasar penentuan harga jual. *E-journal jurusan pendidikan ekonomi. Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Islam Majapahit Mojokerto, Jawa Timur*. Diakses pada tanggal 25 Juli 2024 melalui (<http://repository.unim.ac.id/353/2/JURNAL.pdf>).
- Supriono. (2013). *Akuntansi Biaya Pengumpulan Biaya dan penentuan harga pokok edisi kedua*.
- Suwardjono. (2006). *Teori Akuntansi*. Yogyakarta.
- Yati Nurhajati. (2023). *Cost Accounting*. LP3I Bandung.