

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL PADA UMKM TEMPE BU TIKA

Aisyah Amelia¹, Debi Carolina², Ahmad Fikriyansyah³, Deta Trinalti Oktavia⁴

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Mulia Darma Pratama^{1,2}
Universitas Sriwijaya^{3,4}

Email : aisyahamelia391@gmail.com¹, debbychiby@gmail.com², ahmadfikriyansyah@fe.unsri.ac.id³,
detatrinaltioktavia@fe.unsri.ac.id⁴

ABSTRAK

Harga pokok produksi adalah total biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang atau jasa. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi tempe menggunakan metode *full costing* dan *variabel costing*, serta dampaknya terhadap penentuan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing* pada UMKM tempe Bu Tika. Metode *full costing* memperhitungkan semua biaya produksi, baik tetap maupun variabel, sedangkan *variabel costing* hanya memperhitungkan biaya variabel. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode deskriptif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* menghasilkan nilai yang lebih tinggi dibandingkan dengan metode *variabel costing*. Perbedaan ini berimplikasi pada penetapan harga jual yang lebih tinggi. Ketika menggunakan metode *cost plus pricing* dengan *full costing*. Implikasi dari penelitian ini adalah pentingnya bagi UMKM tempe untuk memilih metode perhitungan harga pokok produksi yang sesuai dengan kondisi dan tujuan Perusahaan.

Kata Kunci : Harga pokok produksi, *full costing*, *variabel costing*, *cost plus pricing*, UMKM Tempe

ABSTRACT

Cost of goods produced is the total cost of producing a good or service. This study aims to analyze the calculation of the cost of production of tempe using the full costing and variable costing methods, and its impact on the determination of the selling price using the cost plus pricing method at Bu Tika's Tempe UMKM. The full costing method considers all production costs, both fixed and variable, while the variable costing method considers only variable costs. This research uses a quantitative approach with descriptive methods. The results showed that the calculation of the cost of goods produced using the full costing method resulted in a higher value than the variable costing method. This difference has implications for setting a higher selling price when using the cost plus pricing method with full costing. The implication of this research is that it is important for tempeh MSMEs to choose a method of calculating the cost of production that is consistent with the conditions and objectives of the business.

Keywords: Cost of Goods; Full Costing; Variable Costing; Cost Plus Pricing; Tempe UMKM

I. PENDAHULUAN

Usaha mikro, kecil, dan menengah merupakan kegiatan usaha yang mampu memperluas lapangan kerja dan memberikan pelayanan ekonomi secara luas kepada masyarakat dan dapat berperan dalam proses pemerataan dan peningkatan pendapatan masyarakat, mendorong pertumbuhan ekonomi, dan berperan Dalam Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2008 menyebutkan dalam mewujudkan stabilitas nasional(Undang-undang nomor 20, 2008).

UMKM adalah perusahaan ekonomi yang efektif dan independen, yang dioperasikan oleh perorangan atau perusahaan yang tidak merupakan kantor cabang dari suatu perusahaan yang dimiliki oleh perusahaan besar dan dikendalikan (Said & Idris, 2023). UKM (Usaha Kecil Menengah) adalah salah satu penggerak ekonomi kerakyatan dan yang bersaing

satu sama lain dalam hal produksi produk dan keuntungan. Untuk melakukan ini, usaha kecil pun perlu membuat kebijakan yang menciptakan efisiensi dan produktivitas. UKM (Usaha Kecil Menengah). Termasuk jenis usaha yang telah terbukti memiliki kemampuan untuk berkontribusi dan berkembang secara khusus di bidang ekonomi (Yudhistira, 2022)

Harga pokok produksi adalah total biaya produksi yang diperhitungkan pada satuan produk yang dihasilkan. Seperti biaya variabel, biaya bahan baku, biaya tetap, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik. Hansen (2013) Dalam Menentukan harga pokok produksi ini penting bagi suatu perusahaan karena merupakan variabel yang dapat dimanfaatkan sebagai dasar pengambilan Keputusan (Kevrhamadhani, 2023).

Penentuan harga jual produk yang dihasilkan pengusaha atau produsen merupakan faktor penting

dalam kelangsungan usaha. Menentukan harga jual suatu produk tidaklah mudah karena memerlukan pengetahuan yang profesional untuk menetapkan. Menurut penelitian Febrianti (2022) meneliti tentang analisis perbandingan penentuan harga pokok produksi untuk menentukan harga jual produk, hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa berdasarkan perhitungan harga pokok produksi untuk menentukan harga jual produk menggunakan metode *full costing* dan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *variable costing* penentuan harga jual metode perhitungan harga pokok produksi *full costing* lebih tinggi dibanding dengan metode *variabel costing* dan perhitungan harga pokok produksi dengan metode *variabel costing* perbedaan harga jual satuan produk ini terjadi karena perhitungan harga pokok produksi juga berbeda.

harga yang tepat, cermat dan akurat. Tujuan penentuan harga adalah agar perusahaan yang memproduksinya dapat bersaing dengan perusahaan lain. Metode penentuan harga jual menurut Kotler & Keller (2009) yaitu *cost plus pricing*, *mark up pricing*, dan *break even pricing*. Penentuan harga yang salah akan mengakibatkan kegiatan penjualan yang menguntungkan untuk mencapai laba yang diharapkan Perusahaan (Kevrhamadhani, 2023). Dalam penelitian ini penentuan harga jual hanya menggunakan metode *cost plus pricing* karena metode ini dapat menentukan harga jual yang sesuai dengan biaya produksi dan pemasaran, serta penambahan laba yang diharapkan.

UMKM Tempe Bu Tika adalah usaha yang berdiri sejak tahun 2016. UMKM Tempe bu tika merupakan suatu usaha yang bergerak di bidang produksi serta penjualan tempe, dimana setiap harinya memanfaatkan kedelai sebagai bahan baku 50 kg sehari. Beberapa bulan terakhir UMKM tempe Bu Tika Palembang mengalami penurunan omset penjualan dikarenakan adanya faktor kenaikan harga pada bahan pokok dan bahan produksi susah dicari serta menurunnya konsumen karena jika harga jual tempe dinaikkan sesuai dengan kebutuhan harga pokok maka dapat kehilangan konsumen jadi umkm tempe bu tika tidak bisa menaikkan harga jual dan mengakibatkan perusahaan mengalami kerugian tersebut. Berdasarkan pra – riset yang dilakukan penulis menunjukkan bahwa UMKM tempe Bu Tika Palembang dalam menentukan harga pokok produksi masih belum meningkat atau sering disebut dengan perhitungan mendasar karena biaya produksi yang harus di pertimbangkan tidak diperhitungkan. Dengan cara ini, biaya produksi yang tidak benar – benar ditetapkan menjadi terlalu rendah dari seharusnya, membawa pengurangan manfaat yang dapat diperoleh. Oleh karena itu, teknik penentuan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dan *variabel costing* sangat membantu dalam menciptakan harga pokok produksi dan keuntungan normal.

II. METODOLOGI PENELITIAN

Tinjauan Pustaka

Biaya

Menurut Adolph (1997) biaya (*cost*) adalah suatu nilai tukar, pengorbanan yang dilakukan guna memperoleh manfaat, dimana pengorbanan tersebut pada tanggal perolehan dinyatakan dengan mengurangi kas atau aktiva lainnya pada saat ini atau dimasa mendatang. Sedangkan beban (*expense*) sebagai arus keluar barang dan jasa yang akan dibebankan atau ditandingkan dengan pendapatan untuk menentukan laba. Dalam arti luas, beban mencakup semua biaya yang telah habis pakai (*expried*) yang dapat di kurangkan dari pendapatan.

1. Biaya bahan baku

Biaya Bahan baku merupakan komponen pokok yang digunakan pada proses produksi, yang akan diubah menjadi barang jadi dengan menggunakan tenaga kerja langsung dan overhead pabrik.

2. Biaya bahan penolong

Biaya bahan penolong adalah biaya yang timbul dari bahan penolong yang digunakan dalam mengolah produk.

3. Biaya tenaga kerja

Tenaga kerja adalah seluruh karyawan suatu usaha yang menyerahkan jasa kepada usaha tersebut.

4. Biaya overhead pabrik

Biaya overhead pabrik adalah seluruh biaya produksi selain biaya bahan langsung dan biaya tenaga kerja langsung, yang terdiri dari biaya bahan baku tidak langsung, biaya tenaga kerja tidak langsung, dan biaya produksi tidak langsung lainnya.

Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi menurut Mulyadi (2015) adalah bahwa harga pokok produksi atau yang sering disebut harga pokok adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan yang telah terjadi atau kemungkinan terjadi untuk memperoleh keuntungan.

Harga pokok produksi menurut Supriyono (2013) adalah Jumlah biaya produksi yang melekat pada produk atau barang yang dihasilkan yang diukur dalam satuan mata uang dalam bentuk kas yang dibayarkan atau nilai jasa yang diserahkan atau dikorbankan, atau hutang yang timbul, atau tambahan modal yang diperlukan perusahaan dalam rangka proses produksi baik pada masa lalu maupun masa yang akan datang.

Unsur – Unsur Harga Pokok Produksi

Unsur unsur harga pokok produksi menurut Armanto (2013):

1. Biaya bahan baku

Biaya Bahan baku merupakan komponen pokok yang digunakan pada proses produksi, yang akan diubah menjadi barang jadi dengan menggunakan tenaga kerja langsung dan overhead

pabrik.

a. Biaya Bahan Baku

Bahan baku merupakan bahan yang diolah menjadi bagian produk selesai dan dalam penggunaannya memungkinkan untuk ditelusuri atau dapat dikatakan sebagai bagian yang melekat pada suatu produk tertentu. Biaya bahan baku adalah biaya yang timbul dari bahan baku yang digunakan dalam proses produksi suatu produk.

b. Biaya Bahan Penolong

Bahan penolong merupakan satu atau beberapa bahan yang digunakan dalam proses pengolahan menjadi produk selesai, namun penggunaannya tidak dapat ditelusuri hal ini dikarenakan manfaat atau nilainya terlalu kecil, apabila dilakukan penelusuran terhadap bahan tersebut menjadikan pemakaiannya tidak efektif ataupun tidak bermanfaat. Biaya bahan penolong adalah biaya yang timbul dari bahan penolong yang digunakan dalam mengolah produk. Di dalam menghitung harga pokok produk, biaya bahan penolong dibebankan sebagai komponen dari biaya overhead pabrik.

c. Biaya tenaga kerja

Tenaga kerja adalah seluruh karyawan suatu usaha yang menyerahkan jasa kepada usaha tersebut. Biaya tenaga kerja adalah upah yang dibayarkan oleh suatu usaha kepada seluruh karyawan. Biaya tenaga kerja dapat dikategorikan sebagai berikut:

a. Biaya tenaga kerja langsung (*Direct Labor*)

Tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang terjun secara langsung dalam kegiatan mengubah bahan pokok menjadi produk selesai yang dapat diidentifikasi dengan produk.

b. Biaya tenaga kerja tidak langsung (*indirect labor*)

Tenaga kerja tidak langsung adalah tenaga kerja yang tidak terjun secara langsung dalam proses mengubah bahan baku menjadi produk selesai yang tidak dapat diidentifikasi sebagai tenaga kerja langsung.

d. Biaya overhead pabrik

Biaya overhead pabrik adalah seluruh biaya produksi selain biaya bahan langsung dan biaya tenaga kerja langsung, yang terdiri dari biaya bahan baku tidak langsung, biaya tenaga kerja tidak langsung, dan biaya produksi tidak langsung lainnya. Semua biaya produksi tidak langsung akan dibebankan ke produk melalui biaya overhead pabrik.

Manfaat Harga Pokok Produksi

Manfaat informasi harga pokok produksi menurut Mulyadi (2015) adalah sebagai berikut:

1. Menentukan harga jual produk
Dalam penetapan harga jual produk, biaya produksi per unit merupakan salah satu data yang dipertimbangkan, disamping data biaya lain serta data non biaya.
2. Memantau realisasi biaya produksi
Jika rencana produksi untuk jangka waktu tertentu telah diputuskan untuk dilakukan, manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan dalam pelaksanaan rencana produksi tersebut, oleh karena itu akuntansi biaya digunakan untuk mengumpulkan informasi biaya produksi, yang dikeluarkan dalam jangka waktu tertentu untuk memantau apakah proses sesuai dengan yang dipertimbangkan sebelumnya.
3. Menghitung laba atau rugi periode tertentu.
Manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang telah dikeluarkan untuk memproduksi produk dalam periodik tertentu. Informasi laba atau rugi bruto periodik, diperlukan untuk mengetahui kontribusi produk dalam menutup biaya non produksi dan menghasilkan laba atau rugi.
4. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca.

Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Ada dua metode pendekatan dalam menentukan harga pokok produksi (Mulyadi, 2015), yaitu:

Metode *full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. dengan langkah sebagai berikut :

Biaya bahan baku	Rp. xxx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp. xxx
Biaya overhead variabel	Rp xxx
Biaya overhead tetap	<u>Rp xxx</u> +
Biaya produksi	Rp. xxx

2. Metode *variable costing*

Metode *variable costing* adalah penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel dalam harga pokok produksi. Unsur biaya *variable costing* yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel.

Biaya bahan baku	Rp. xxx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp. xxx
Biaya overhead variabel	<u>Rp. xxx</u> +
Harga pokok produksi variabel	Rp. xxx

Penentuan Harga Jual

Penentuan harga jual suatu produk merupakan hal yang penting bagi Perusahaan guna menunjang keberhasilan Perusahaan tersebut. Menurut Kotler & Keller, (2009) menyatakan bahwa, harga jual merupakan sejumlah uang yang dibebankan atas produk ataupun jasa dari jumlah nilai yang ditukar konsumen atas manfaat bagi pengguna produk atau jasa tersebut.

Adapun 3 metode menurut Kotler & Keller, (2009) untuk menentukan harga jual yaitu:

1. *Cost plus pricing*

Proses penentuan harga jual dengan cara menghitung biaya produksi per unit, memutuskan berapa laba yang diinginkan, kemudian menentukan harga jual.

Harga jual = biaya total + laba yang diinginkan

2. *Markup pricing*

Metode penerapan harga ini adalah bentuk variabel lain dari metode *Cost Plus*. Metode *mark-up* ini diterapkan terhadap produk yang dibeli untuk dijual kembali pada pihak lain (tanpa memerlukan pengolahan lebih lanjut). Harga ditentukan dengan cara menambah persentase *mark-up* terhadap harga beli barang. Dalam bentuk formula metode ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

Harga jual = Modal + (Modal x Persentase Margin)

3. *Break even pricing*

Break even pricing atau harga impas adalah jumlah uang dimana aset harus dijual untuk menutupi biaya perolehan dan kepemilikannya.

BEP = Biaya Tetap : (Harga jual per unit – biaya variabel per unit)

Locus Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Tempe Bu Tika Palembang yang beralamat JL KH Azhari 7ulu lorong Kapitan Seberang ulu 1 Palembang, Sumatera Selatan.

Objek Penelitian

Objek pada penelitian ini adalah Laporan harga pokok Produksi dan Harga Jual pada UMKM Tempe Bu Tika.

Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu :

- Data primer adalah data yang asli dan dikumpulkan sendiri oleh peneliti sebagai alat jawab rumusan masalah penelitian. Data primer adalah data yang didapat melalui observasi secara langsung dilapangan, yang dilakukan di UMKM Tempe Bu Tika

- Data sekunder yaitu sekumpulan informasi yang telah ada sebelumnya dan di gunakan sebagai pelengkap kebutuhan data penelitian. Sedangkan menurut kamus besar bahasa indonesia (KBBI) data sekunder merupakan data yang diperoleh seorang peneliti tidak secara langsung dari objek nya, tetapi melalui sumber lain, baik lisan maupun tertulis.

Metode Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan penelitian ini adalah observasi, wawancara dan dokumentasi.

1. Observasi

Menurut Suliyanto (2009) observasi merupakan teknik pengumpulan data dengan menggunakan panca indra, jadi tidak hanya dengan pengamatan menggunakan mata. Agar hasil observasi dapat dipertanggungjawabkan maka sebaiknya observasi jangan hanya dilakukan oleh satu orang sehingga dapat dibandingkan.

2. Wawancara

Merupakan pengumpulan data dengan cara melakukan komunikasi dengan pihak manajemen perusahaan atau konsumen untuk mendapatkan data secara lebih mendalam. Wawancara dilakukan secara langsung kepada umkm tempe bu tika Palembang.

3. Dokumentasi

Menurut Sugiyono (2019) dokumentasi merupakan metode pengumpulan data yang datanya diperoleh dari buku, internet, atau dokumen lainnya yang menunjang penelitian yang dilakukan. Dokumen merupakan catatan mengenai peristiwa yang sudah berlalu.

Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kuantitatif, yaitu melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan *metode full costing* dan *variabel costing*. Karena penelitian ini di sajikan dengan angka – angka.

Metode Analisis Data

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan teknik analisis deskriptif dengan cara mengumpulkan data, dikelompokkan lalu disusun agar dapat diteliti untuk memperoleh gambaran yang sesungguhnya dalam perusahaan berdasarkan teori yang relevan yang berhubungan dengan masalah yang akan dibahas.

Untuk menjawab rumusan masalah dalam penelitian ini dilakukan dengan langkah – langkah sebagai berikut:

- Mengumpulkan data dan informasi metode *full costing* seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead variabel*, biaya

overhead tetap kemudian ditambahkan semua dan total semuanya dinamakan harga pokok produksi.

- Untuk metode *variable costing* dilakukan dengan cara semua unsur biaya produksi yang berperilaku variabel kedalam harga pokok produksi, seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* variabel kemudian di tambahkan semua dan hasilnya menjadi harga pokok produksi variabel.

Harga pokok produksi variabel xxx

- Membandingkan antara kedua metode yang digunakan dalam perhitungan harga pokok produksi, yaitu antara metode *full costing* dengan metode *variable costing*.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Jenis Bahan Baku Usaha Tempe Bu Tika

Usaha UMKM Tempe Bu Tika merupakan usaha yang bergerak dibidang manufaktur yaitu memproduksi barang mentah menjadi barang jadi. Usaha ini dibangun berfokus pada pembuatan Tempe. Untuk memperoleh bahan baku biasanya

dibeli dari supplier yang sudah menjadi langganan. Bahan baku pembuatan Tempe yang sudah dibeli akan diolah menjadi produk jadi. Berikut ini tabel perincian bahan baku :

Tabel 1
Bahan baku

No	Bahan baku	Per kg	Harga (kg)	Jumlah
1	kacang kedelai	50kg	Rp 10.000	Rp 500.000

Sumber :Usaha UMKM Tempe Bu Tika

Tabel 2
Bahan penolong

Pada usaha UMKM Tempe Bu Tika

No	Keterangan	Harga
1	Ragi / 500gr	Rp 16.000
2	Plastik / 1 ball	Rp 30.000
3	Daun pisang / 1 ball	Rp 30.000
Jumlah		Rp 76.000

Sumber : Usaha UMKM Tempe Bu Tika (2024)

Biaya Tenaga Kerja

Tabel 3

Biaya gaji karyawan

Pada usaha UMKM Tempe Bu Tika

No	Keterangan	Jumlah	Upah	Jumlah
1	Bagian produksi	2 orang	Rp 50.000	Rp 100.000
2	Bagian pemasaran	1 orang	Rp 70.000	Rp 70.000
3	Bagian angkut	1 orang	Rp 50.000	Rp 50.000
Jumlah				Rp 220.000

Sumber : Usaha UMKM Tempe Bu Tika (2024)

Biaya Overhead Pabrik

Tabel 4

Biaya overhead pabrik
Usaha UMKM Tempe Bu Tika

No	Keterangan	Harga
1	Biaya listrik	Rp 150.000
2	Biaya gas	Rp 60.000
3	Biaya air	Rp 120.000
Jumlah		Rp 330.000

Sumber : Usaha UMKM Tempe Bu Tika (2024)

Biaya Tetap

Tabel 5
Biaya tetap
Pada usaha UMKM Tempe Bu Tika

No	Keterangan	Harga
1	Biaya listrik	Rp 150.000
2	Biaya air	Rp 120.000
3	Biaya gas	Rp 60.000
Jumlah		Rp 330.000

Sumber: Usaha UMKM Tempe Bu Tika (2024)

Biaya Variabel

Tabel 6
Biaya variabel
Pada usaha UMKM Tempe Bu tika

No	Keterangan	Harga
1	Biaya listrik	Rp 150.000
2	Biaya air	Rp 120.000
3	Biaya gas	Rp 60.000
4	Biaya bahan penolong	Rp 76.000
Jumlah		Rp 460.000

Sumber: UMKM Tempe Bu Tika (2024)

Biaya Non Produksi

Tabel 7
Biaya Non Produksi
pada Usahan UMKM Tempe Bu Tika

No	Keterangan	Biaya
1	Biaya pengiriman	Rp 20.000
2	Biaya alat tulis	Rp 15.000
Jumlah		Rp 35.000

Sumber :Usaha UMKM Tempe Bu Tika

Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing*

Biaya bahan baku	Rp 500.000
Biaya tenaga kerja	Rp 220.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	Rp 460.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	Rp 330.000 +
Total biaya produksi	Rp 1.510.000
Biaya non produksi:	
Biaya pengiriman	Rp 20.000
Biaya alat tulis	Rp 15.000 +
Total Biaya non produksi	Rp 35.000
Total Harga Pokok Produksi	Rp 1.545.000
Jadi Harga Pokok Produksi untuk 210 tempe adalah	Rp 1.545.000,-
Harga Pokok Produksi Per tempe	= $\frac{Rp. 1.545.000}{210}$
	= Rp.7.357,-

Dari hasil perhitungan dengan metode *full costing* menunjukkan bahwa harga pokok produksi sebesar Rp. 1.545.000,- untuk 210 tempe.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Variabel Costing*

Biaya bahan baku	Rp. 500.000
Biaya tenaga kerja	Rp. 220.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	RP. 460.000 +
<u>Total Biaya Produksi Variabel</u>	<u>Rp. 1.180.000</u>
Biaya Non Produksi Variabel	Rp. 35.000 +
<u>Total Harga Pokok Produksi Variabel</u>	<u>Rp. 1.215.000</u>
Jadi harga pokok produksi untuk 210 Tempe adalah Rp. 1.215.000,-	
Harga pokok produksi = $\frac{\text{Rp. 1.215.000}}{210}$	
= Rp. 5.785	

Dari hasil perhitungan dengan metode *variabel costing* menunjukkan bahwa harga pokok produksi sebesar Rp. 1.215.000,- untuk menghasilkan 210 Tempe.

Perhitungan Harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing*

$$\begin{aligned} \text{Harga jual} &= \text{taksiran biaya penuh} + \text{laba yang diinginkan} \\ &= \text{Rp } 1.545.000 + (25\% \times \text{Rp } 1.545.000) \\ &= \text{Rp } 1.545.000 + \text{Rp } 386.250 \\ &= \text{Rp } \underline{1.931.250} \\ &\quad \underline{210} \\ &= \text{Rp } 9.196 \end{aligned}$$

Dari hasil perhitungan dengan metode *full costing* menunjukkan bahwa harga pokok produksi sebesar Rp 1.545.000,- untuk 210 Tempe. Perusahaan menetapkan laba sebesar 25 % yaitu Rp. 386.250,- dari harga pokok produksi. Jadi nilai harga jual untuk 210 adalah 1.931.250,- harga jual per tempe sebesar Rp.9.196.

Perhitungan Harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *variabel costing*

$$\begin{aligned} \text{Harga jual} &= \text{taksiran biaya penuh} + \text{laba yang diinginkan} \\ &= \text{Rp } 1.215.000 + (25\% \times \text{Rp } 1.215.000) \\ &= \text{Rp } 1.215.000 + \text{Rp } 303.750 \\ &= \text{Rp } 1.518.750 \\ &= \text{Rp } \underline{1.518.750} \\ &\quad \underline{210} \\ &= \text{Rp } 7.232 \end{aligned}$$

Dari hasil perhitungan dengan metode *variabel costing* menunjukkan bahwa harga pokok produksi sebesar Rp. 1.215.000,- untuk 210 per tempe. Perusahaan menetapkan laba 25 % yaitu Rp. 303.750,- dari harga pokok produksi. Jadi nilai harga jual untuk 210 tempe adalah Rp. 1.518.750,- harga jual untuk per tempe adalah Rp.7.232,-

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan data-data yang telah ada, maka biaya produksi meliputi semua biaya yang berhubungan dengan fungsi produksi, yaitu biaya pengolahan bahan baku menjadi barang jadi melalui penggunaan tenaga kerja dimana unsur harga pokok produksi tersebut terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik variabel maupun tetap.

Berdasarkan hasil analisis dari bab sebelumnya, maka dapat ditarik Kesimpulan sebagai berikut:

1. Dari hasil penelitian harga pokok produksi yang diperoleh dengan menggunakan metode *full costing* yaitu sebesar Rp 1.545.000 yang dihasilkan 210 tempe per-hari. Metode *full costing* ini memperhitungkan semua unsur biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.
2. Dari hasil penelitian harga pokok produksi yang diperoleh dengan menggunakan *variabel costing* yaitu sebesar Rp 1.215.000 untuk menghasilkan 210 tempe per-hari. Metode *variabel costing* ini hanya menghitung biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik variabel.
3. Dari hasil penelitian untuk menentukan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* sebesar Rp 9.196,- per tempe dengan laba yang diinginkan sebesar 25% dimana perhitungan *cost plus pricing* ini menghitung semua taksiran biaya penuh ditambah dengan laba yang diinginkan.
4. Dari hasil penelitian untuk menentukan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *variabel costing* sebesar Rp7.232,- per

tempe dengan laba yang diinginkan sebesar 25% dimana perhitungan *cost plus pricing* pada pendekatan *variabel costing* ini menghitung semua taksiran biaya penuh ditambah dengan laba yang diinginkan.

5. Perhitungan penentuan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* lebih tinggi dibandingkan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *variabel costing*.

Saran

Berdasarkan Analisa bab IV dan hasil kesimpulan yang telah diuraikan, maka penulis akan mencoba memberikan beberapa saran yang dapat mengatasi permasalahan dalam perhitungan biaya produksi pada UMKM Tempe Bu Tika.

1. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi pada umkm tempe Bu Tika dalam meningkatkan perhitungan harga pokok produksi sebaiknya menggunakan metode *full costing* karena metode ini menghitung keseluruhan biaya yang di keluarkan dalam kegiatan produksi sehingga informasi yang dihasilkan lebih akurat dalam menentukan harga jual dan mendapatkan keuntungan yang diinginkan.
2. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan menggunakan metode perhitungan yang berbeda dan diharapkan dapat mencari data atau informasi yang lengkap terkait biaya-biaya.

DaftarPustaka

- Adolph. (1997). *akuntansi biaya* (Edisi semb). erlangga.
- Armanto, W. (2013). *akuntansi biaya*. graha ilmu.
- Febrianti, R. (2022). *Analisis Perbandingan Penentuan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Produk Menggunakan Metode Full Costing Dan Variable Costing*. 10(1).
<https://doi.org/10.37641/jiakes.v10i1.1190>
- Hansen, D. R. dan M. M. M. (2013). *Akuntansi Manajerial*. Salemba Empat.
- Kevrhamadhani. (2023). *Harga Pokok Produksi : Pengertian, Tujuan, Unsur dan Cara Menghitung*. Harga-Pokok-Produksi-Pengertian-Tujuan-Unsur-Dan-Cara-Menghitung.
- Kotler, & Keller. (2009). *manajemen pemasaran* (edisi 13). erlangga.
- Mulyadi. (2015). *akuntansi biaya* (ke 5).
- Said, J., & Idris, M. (2023). *Pengertian UMKM, Kriteria, Ciri dan Contohnya* Artikel ini telah tayang di Kompas.com dengan judul "Pengertian UMKM, Kriteria, Ciri dan Contohnya", Klik untuk baca: <https://money.kompas.com/read/2022/01/19/051518426/pengertian-umkm-kriteria-ciri-dan-contoh>. Pengertian-Umkm-Kriteria-Ciri-Dan-Contohnya?Page=all.
- Sugiyono. (2019). *Metodelogi Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif Dan R&D*. ALFABETA.
- Suliyanto. (2009). *Metode Riset Bisnis*. CV. Andi Offset.
- Supriyono. (2013). *Akuntansi Biaya Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*.
- Undang-undang nomor 20. (2008). *Dalam Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2008 menyebutkan bahwa Usaha mikro, kecil, dan menengah merupakan kegiatan usaha yang mampu memperluas lapangan kerja dan memberikan pelayanan ekonomi secara luas kepada masyarakat dan dapat berperan dal. Uu-No-20-Tahun-2008-Tentang-Usaha-Mikro-Kecil-Dan-Menengah*.
- Yudhistira. (2022). *Pengertian UKM, Contoh, Serta Perbedaannya dengan UMKM*. Pengertian-Ukm-Adalah/.