

ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL MENGUNAKAN METODE *FULL COSTING* (Study Kasus Pabrik Tahu Pak Agus Kota Metro)

Rickoadji Pagestu¹, Suryadi², Fitriani³

Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Muhammadiyah Metro
Email: rikoaji361@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perhitungan biaya produksi tahu dan untuk menganalisis perhitungan biaya produksi dalam menentukan harga jual produk tahu dengan menggunakan metode *full costing*. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan kuantitatif. Populasi dalam penelitian ini adalah jurnal akuntansi pada pabrik. Instrumen dalam penelitian ini menggunakan data dari pabrik dan hasil dari wawancara pemilik pabrik. Analisis data dalam penelitian ini menggunakan ms Excel dengan dilakukan perhitungan berdasarkan metode *full costing*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan UMKM Tahu Pak Agus masih menggunakan metode sederhana. Penelitian ini menggunakan metode *full costing* agar informasi harga pokok produksi menjadi lebih akurat. Berdasarkan perbandingan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode perusahaan dan metode *full costing*, nilai harga pokok produksi yang dihasilkan memiliki perbedaan cukup besar. Hal ini terjadi dikarenakan pemilik usaha tidak mengetahui cara perhitungan harga pokok produksi yang tepat, yaitu tidak memasukkan biaya-biaya secara tepat ke dalam perhitungan harga pokok produksinya.

Kata Kunci : biaya produksi, harga jual, *full costing*

Abstract

This study aims to determine the cost of tofu production and to analyze the production calculation in determining the price of tofu products using the full costing method. The research method used is a quantitative approach. The population in this study is the accounting journal at the factory. The instrument in this study used data from the factory and the results of interviews with factory owners. Data analysis in this study using MS Excel by performing calculations based on the full costing method. The results showed that the calculation of the cost of production carried out by SMEs Tahu Pak Agus still uses a simple method. This study uses the full costing method so that the cost of production information becomes more accurate. Comparison based on the cost of production using the company's method and the method of calculating the cost of goods, the values of the goods produced have big differences. This happens because the owner does not know how to calculate the right cost of production, that is, does not include the costs correctly in the calculation of the cost of production.

Keywords: Production Cost, Selling Price, Full Costing

PENDAHULUAN

Perkembangan perekonomian di Indonesia saat ini secara langsung telah mendorong persaingan bisnis diberbagai bidang semua industri ataupun perusahaan semua ikut berlomba-lomba untuk meningkatkan mutu kualitas produksinya baik berupa barang maupun jasa, hal ini dilakukan supaya mendapatkan konsumen pasar yang lebih banyak pada umumnya tujuan utama suatu perusahaan dalam melakukan kegiatan operasional atau produksi yaitu untuk mendapatkan keuntungan atau laba semaksimal mungkin. Hal ini dilakukan agar kelangsungan hidup perusahaan terjamin dan dapat memberi manfaat bagi masyarakat umum.

Kondisi ini menuntut perusahaan untuk lebih jeli lagi dalam arti dengan tingkat akurasi tinggi dalam menentukan harga jual, hal ini karena satu sisi pengguna mengharapkan harga yang murah tetapi disisi lain dengan penentuan harga jual yang terlalu rendah, juga dapat menyebabkan perusahaan mengalami kerugian yaitu harga jual barang atau jasa tidak dapat menutupi seluruh biaya

produksi. Penentuan harga jual dengan tingkat akurasi yang tinggi dalam perhitungan biaya produksi akan menghasilkan harga jual yang tepat dan memungkinkan dapat dijangkau oleh konsumen.

Pada pabrik tahu Pak Agus merupakan industri yang bergerak dalam produksi pembuatan tahu, dimana usaha ini dilakukan kurang lebih 10 tahun oleh Bapak Agus, yang beralamatkan di Jln. Tangkil, Kota Metro, Kecamatan Metro Barat, dan memperkerjakan berjumlah 4 orang karyawan. Pabrik tahu ini dalam melakukan pembukuan belum sesuai kaidah akuntansi dan pabrik tahu ini mampu memproduksi tahu dalam sehari 300 kg kedelai. Di Indonesia tahu semakin diminati banyak orang oleh karena itu seiring dengan meningkatnya jumlah penduduk maka konsumsi tahu pun berpotensi untuk meningkat, oleh karena itu mungkin disetiap seluruh penjuru Indonesia mengalami peningkatan produksi tahu hal ini dapat dilihat pada table di bawah ini jumlah kedelai yang di produksi dalam satu bulan oleh pabrik tahu Pak Agus.

Tabel 1. Jumlah Produksi Tahu Dalam Bulan Februari-Juni 2022

Bulan	Jumlah tahu yang diproduksi		Harga Bahan Baku	Jumlah yang terjual		Harga Jual	
	Tahu Besar	Tahu kecil	Kedelai	Tahu besar	Tahu kecil	Tahu besar	Tahu kecil
Februari 2022	138.000 pcs	58.000 pcs	26.000.000	138.000 pcs	58.000 pcs	442	261
Maret 2022	140.000 pcs	60.000 pcs	26.000.000	140.000 pcs	60.000 pcs	442	261
April 2022	145.000 pcs	60.000 pcs	26.000.000	145.000 pcs	60.000 pcs	442	261
Mei 2022	140.000 pcs	68.000 pcs	26.000.000	140.000 pcs	68.000 pcs	442	261
Juni 2022	150.000 pcs	70.000 pcs	26.000.000	150.000 pcs	70.000 pcs	442	261

(Sumber data, 2022)

Permasalahan yang terjadi di lokasi penelitian pada home industri tahu ini adalah tidak adanya perhitungan secara terperinci untuk menentukan harga pokok produksi dalam penentuan harga jual produk. Untuk menghitung biaya produksi dapat menyebabkan kesulitan dalam menentukan harga jual. Seringkali menjual produknya menurut harga yang ditentukan oleh permintaan dan penawaran pasar. Contoh harga tahu rata-rata Rp 200,- maka home industri tahu ini mengikuti harga di pasaran. Dalam menghitung biaya produksi usaha home industri ini menggunakan perhitungan tradisional, dimana perhitungannya hanya mencakup biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung tanpa menghitung biaya-biaya lain. Hal ini dapat menyebabkan kurang realistiknya laba yang akan didapat, sehingga dalam menjalankan usaha kurang tepat dalam pengambilan keputusan pengelolaan keuangan maka menyebabkan usaha home industri tahu ini tidak mendapatkan laba yang maksimal.

Dalam suatu pabrik, untuk memberikan keputusan mengenai penetapan harga produk merupakan hal yang sangatlah penting dan tidaklah mudah untuk dilakukan. Penetapan harga harus ditetapkan secara tepat. Perubahan harga yang sangat kecil maupun yang sangat besar akan menyebabkan dampak serta perubahan yang signifikan bagi penjualan dalam kuantitas yang cukup besar. Maka jika ada kesalahan dalam penentuan harga jual, perusahaan akan rugi atau kehilangan pelanggan karena harga jual yang ditentukan terlalu rendah maupun terlalu tinggi. Maka agar tetap dapat bersaing, pabrik ini dituntut agar dapat menentukan suatu penetapan harga yang dinilai wajar oleh para konsumen dengan menggunakan sistem perhitungan yang tepat dari satu periode ke periode seterusnya. Pelayanan yang baik juga harus selalu dilakukan tentunya diimbangi dengan meminimalkan biaya-biaya yang kiranya tidak menambahkan nilai. Selama ini, Pabrik Tahu Pak Agus belum menerapkan analisis metode *full costing*. Pabrik ini biasanya dalam melakukan perhitungan

biaya produksi dan harga jual produknya dilakukan dengan metode yang relatif sangat sederhana dan belum menerapkan perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan kaidah akuntansi biaya. Pabrik ini belum memasukkan semua unsur biaya yang dikeluarkan secara terperinci dalam proses produksi. Selain itu, pabrik ini juga belum menghitung seluruh biaya *overhead* pabrik secara terperinci dan belum sepenuhnya memperhatikan biaya-biaya *overhead* pabrik. Maka, dengan menggunakan metode tersebut dalam menghitung dan menentukan harga jual suatu produk pabrik akan dihasilkan informasi yang kurang tepat dan akurat dalam menentukan harga pokok produksi serta harga jualnya.

Oleh karena itu, untuk memperkecil kesalahan yang terjadi dalam perhitungan harga pokok produksi dan menghasilkan harga jual yang tepat dan akurat diperlukan suatu metode yang baik. Metode yang tepat digunakan dalam Pabrik Tahu Pak Agus untuk menghitung harga jual adalah metode *full costing*. Dengan menerapkan metode ini diharapkan akan membantu pabrik tersebut khususnya pada pihak manajemen Pabrik Tahu Pak Agus dalam penentuan biaya produksi dan harga jual dapat berfungsi lebih optimal, efektif, dan efisien. Serta penetapan harga jual yang tepat dan akurat untuk mencapai penetapan harga yang sewajarnya Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penelitian ini di fokuskan untuk mengetahui Analisis Biaya Produksi dalam Menentukan Harga Jual menggunakan Metode *Full costing* (Studi Kasus Pabrik Tahu Pak Agus Kota Metro).

METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini desain yang digunakan adalah pendekatan kuantitatif. Metode ini merupakan metode penelitian yang bertujuan untuk mengetahui . Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui untuk mengetahui harga pokok pabrik tahu pak Agus. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan menggunakan pendekatan kuantitatif. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis penentuan harga pokok produksi dan harga jual tahu dengan menggunakan metode *full costing* pada pabrik tahu Pak Agus dan melakukan perbandingan antara perhitungan dengan menggunakan metode *full costing* yang dilakukan peneliti dengan perhitungan yang dilakukan oleh parik tahu Pak Agus.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Perbedaan Perhitungan Harga Pokok Produksi

Perhitungan harga pokok produksi pada pembahasan sebelumnya dapat dijadikan dasar untuk melakukan analisis perbandingan antara metode perusahaan dengan metode *full costing*. Perbandingan dari kedua metode tersebut dapat dilihat pada table berikut :

Tabel 2. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi per hari Tahun 2022

Biaya- biaya produksi	Full Costing	UMKM Tahu Pak Agus
Biaya bahan baku		
Kedelai	Rp 866.667	Rp 866.667
Biaya Tenaga Kerja Langsung		
Gaji Pegawai	Rp 260.000	Rp 260.000
Biaya overhead Variabel		
Kayu Bakar	Rp 66.667	Rp 66.667
Biaya Listrik	Rp 11.717	Rp 11.717
Biaya Overhead Tetap		
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	Rp 35.000	
Biaya Penyusutan	Rp 16.343	
Bahan Penolong		
Garam	Rp 32.500	
Kunyit	Rp 32.500	
Jumlah Biaya Overhead	Rp 194.726	
Harga Pokok Produksi	Rp 1.321.393	Rp 1.205.050

Jumlah produksi tahu besar	3.544	3.544
Jumlah produksi tahu kecil	6.000	6.000
Hpp perpotong tahu besar	Rp. 247	Rp. 225
Hpp perpotong tahu kecil	Rp. 220	Rp. 200

Berdasarkan Tabel 2. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi per hari Tahun 2022 diketahui bahwa perbedaan terdapat pada perhitungan dengan metode *Full Costing* yaitu pada biaya tenaga kerja tidak langsung berdasarkan *Full Costing* adalah sebesar Rp 35.000, biaya penyusutan berdasarkan *Full Costing* adalah sebesar Rp 16.343, biaya bahan penolong garam dan kunyit berdasarkan *Full Costing* masing-masing sebesar Rp 32.500, jumlah biaya overhead berdasarkan *Full Costing* adalah sebesar Rp 194.726, Harga pokok produksi berdasarkan *Full Costing* adalah sebesar Rp 1.321.393 berdasarkan UMKM Tahu Pak Agus adalah sebesar Rp 1.205.050, 75% dari HPP tahu besar berdasarkan *Full Costing* adalah sebesar Rp 247 dan HPP tahu besar berdasarkan UMKM Tahu Pak Agus adalah sebesar Rp 225. 25% dari HPP tahu besar berdasarkan *Full Costing* adalah sebesar Rp 220 dan HPP tahu besar berdasarkan UMKM Tahu Pak Agus adalah sebesar Rp 200.

Tabel 3. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi per bulan

Biaya-biaya Produksi	<i>Full Costing</i>	UMKM Tahu Pak Agus
Biaya bahan baku		
Kedelai	Rp 26.000.000	Rp 26.000.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung		
Gaji Pegawai	Rp 7.800.000	Rp 7.800.000
Biaya overhead Variabel		
Kayu Bakar	Rp 2.000.000	Rp 2.000.000
Biaya Listrik	Rp 350.000	Rp 350.000
Biaya Overhead Tetap		
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	Rp 1.050.000	
Biaya Penyusutan	Rp 490.278	
Bahan Penolong		
Garam	Rp 975.000	
Kunyit	Rp 975.000	
Jumlah Biaya Overhead	Rp 5.840.278	
Harga Pokok Produksi	Rp 39.640.278	Rp 36.150.000
Jumlah produksi tahu besar	160.320	160.320
Jumlah produksi tahu kecil	180.000	180.000
Hpp per potong tahu besar	Rp. 247	Rp. 225
Hpp per potong tahu kecil	Rp. 220	Rp. 200

Berdasarkan Tabel 3. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi per bulan Tahun 2022 diketahui bahwa perbedaan terdapat pada perhitungan dengan metode *Full Costing* yaitu pada biaya tenaga kerja tidak langsung berdasarkan *Full Costing* adalah sebesar Rp 1.050.000, biaya penyusutan berdasarkan *Full Costing* adalah sebesar Rp 490.278, biaya bahan penolong garam dan kunyit berdasarkan *Full Costing* masing-masing sebesar Rp 975.000, jumlah biaya overhead berdasarkan *Full Costing* adalah sebesar Rp 5.840.278, Harga pokok produksi berdasarkan *Full Costing* adalah sebesar Rp 39.640.278 berdasarkan UMKM Tahu Pak Agus adalah sebesar Rp 36.150.000, 75% dari HPP tahu besar berdasarkan *Full Costing* adalah sebesar Rp 247 dan HPP tahu besar berdasarkan UMKM Tahu Pak Agus adalah sebesar Rp 225. 25% dari HPP tahu besar berdasarkan *Full Costing* adalah sebesar Rp 220 dan HPP tahu besar berdasarkan UMKM Tahu Pak Agus adalah sebesar Rp 200.

Dari tabel diatas dapat terlihat bahwa perbedaan perhitungan harga pokok produksi pada produksi Tahu Pak Agus adalah terdapat pada jenis biaya produksi yang digunakan oleh masing-masing metode. Perbedaan atau selisih yang terjadi yaitu sebesar Rp. 41 untuk tahu besar dan Rp. 32 untuk tahu kecil pada tahun 2022, perbedaan tersebut di akibatkan karena perbedaan dalam perhitungan yang dilakukan oleh pabrik tahu Pak Agus dan perhitungan dengan metode *full costing*, yang dimana perhitungan Pabrik tahu Pak Agus ini hanya menghitung besarnya biaya pembelian kedelai, pembayaran gaji pegawai, pemakaian kayu bakar, dan penggunaan biaya listrik. Sedangkan dengan metode *full costing*, menghitung harga pokok produksi secara lengkap dan terperinci dengan unsur-unsur didalamnya yaitu biaya bahan baku (kedelai), biaya tenaga Kerja langsung (gaji pegawai), biaya overhead variabel (kayu bakar dan biaya listrik), biaya overhead tetap (biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya penyusutan), bahan penolong (garam dan kunyit), sehingga nominal biaya yang dikeluarkan untuk menghitung harga pokok produksi pada tahu ini dengan metode *full costing* ini jauh lebih tinggi dibandingkan dengan metode yang digunakan oleh pabrik Pak Agus sendiri.

Perbedaan tersebut akan berpengaruh terhadap harga jual, yang dimana selama ini pabrik tahu Pak Agus telah menjual tahu dengan harga yang kurang tepat. Hal ini akan berdampak pada laba yang kurang maksimal. Laba yang diharapkan oleh pemilik pabrik tahu Pak Agus yaitu sebesar 30% dari hpp. Berikut perbedaan perhitungan penjualan dan laporan laba rugi dari kedua metode.

Penentuan Harga Jual

Dengan perhitungan harga pokok produksi menurut Home Industri Tahu pak agus pada tahu besar menghasilkan 3.544 potong tahu per hari dan tahu kecil sebesar 6.000 potong. Total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 1.205.050, /hari dari total biaya yang dikeluarkan penentuan harga jual tahu dengan mengharapakan laba 30% perhitungannya yaitu sebagai berikut :

$$\text{Biaya Total} + \text{Margin (\% laba)} = \text{Harga Jual}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual} &= \text{Rp } 1.205.050 + (\text{Rp } 1.205.050 \times 30\%) \\ &= \text{Rp } 1.566.565 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual per potong} &= \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah per potong}} \\ &= \frac{1.566.565}{3.544} \\ &= \text{Rp. } 442 \text{ per potong (untuk tahu besar)} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual} &= \text{Rp } 1.205.050 + (\text{Rp } 1.205.050 \times 30\%) \\ &= \text{Rp } 1.566.565 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual per potong} &= \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah per potong}} \\ &= \frac{1.566.565}{6.000} \end{aligned}$$

= Rp. 261 per potong (untuk tahu kecil)

Dari perhitungan harga jual menurut Home Industri Tahu besar per potong sebesar Rp 442 per potong untuk tahu kecil sebesar Rp. 261 per potong.

Sedangkan dengan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing Home Industri Tahu pada pabrik tahu pa kagus menghasilkan 3.544 potong tahu besar dan tahu kecil sebesar 6.000 perpotong. Total biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp 1.321.323 per hari dari total biaya tersebut dapat dilakukan penetapan harga jual tahu dengan mengharapkan laba sebesar 30% yaitu sebagai berikut :

$$\text{Biaya Total} + \text{Margin (\% laba)} = \text{Harga Jual}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual} &= \text{Rp. 1.321.323} + (\text{Rp. 1.321.323} \times 30\%) \\ &= \text{Rp. 1.717.719,9} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual per potong} &= \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah per potong}} \\ &= \frac{1.717.719,9}{3.544} \\ &= \text{Rp. 484 per potong} \\ &\quad (\text{tahu besar}) \\ \text{Harga Jual} &= \text{Rp. 1.321.323} + (\text{Rp. 1.321.323} \times 30\%) \\ &= \text{Rp. 1.717.719,9} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual per potong} &= \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah per potong}} \\ &= \frac{1.717.719,9}{6.000} \\ &= \text{Rp. 286 per potong} \\ &\quad (\text{tahu kecil}) \end{aligned}$$

Perhitungan harga jual dengan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* per potong tahu untuk tahu besar sebesar Rp 484 dan tahu kecil sebesar Rp. 286 per potong.

Tabel 4. Perbandingan harga Jual

Keterangan	Home industri pak agus	Metode full costing	Selisih
Tahu besar	Rp 442	Rp 484	Rp 42
Tahu kecil	Rp 261	Rp 286	Rp 25

Dari Tabel 4. diketahui bahwa terdapat selisih dalam penentuan harga jual produk menurut Home Industri Tahu dengan metode *full costing*. Selisih harga jual timbul akibat adanya perbedaan pembebanan biaya sejak awal. Perhitungan harga pokok menggunakan *full costing* lebih besar dari

metode perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan Home Industri Tahu. Sehingga harga jual yang ditetapkan Home Industri Tahu lebih rendah dari metode *full costing*.

Harga pokok produksi yang dihitung dengan menggunakan metode *full costing* lebih besar dibandingkan dengan harga pokok produksi yang dihitung dengan menggunakan perhitungan Home Industri Tahu. Hal ini dikarenakan pengumpulan biaya yang dilakukan oleh Home Industri Tahu tidak memperhitungkan seluruh biaya yang dikorbankan, serta penggolongan biaya yang dilakukan belum tepat dan cermat yang menyebabkan terdapat beberapa biaya tidak dihitung dalam proses perhitungan harga pokok produksi.

Dari hasil analisis data yang dilakukan diperoleh harga pokok produksi pada tahun 2022 menurut perhitungan Home Industri Tahu besar sebesar Rp 442 per potong sedangkan menggunakan metode *full costing* sebesar Rp 484 per potong dan untuk tahu kecil sebesar Rp 261 per potong sedangkan menggunakan metode *full costing* sebesar Rp 286 per potong. Harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode *full costing* menghasilkan seharusnya diperhitungkan oleh Home Industri Tahu sebagai unsur biaya dalam proses produksi. Hal ini disebabkan karena adanya biaya-biaya yang tetapi tidak diperhitungkan. Biaya tersebut yaitu biaya *overhead* pabrik seperti biaya *overhead* variabel dan biaya *overhead* tetap. Sedangkan pada perhitungan metode *full costing* menghitung biaya sesungguhnya atau seluruh biaya yang terjadi dalam proses produksi. Metode *full costing* dalam menghitung harga pokok produksi akan membagi biaya *overhead* pabrik menjadi dua unsur biaya yaitu biaya *overhead* pabrik variabel dan biaya *overhead* pabrik tetap.

Biaya *overhead* pabrik pada tahun 2022 memiliki selisih perhitungan, antara perhitungan Home Industri Tahu dengan menggunakan metode *full costing* sebesar Rp 3.400.000. Dimana biaya *overhead* pabrik yang dihitung oleh Home Industri Tahu sebesar Rp 2.350.000, sedangkan dengan menggunakan metode *full costing* biaya *overhead* pabrik yang dihasilkan sebesar Rp 5.750.000. Besarnya selisih tersebut dikarenakan adanya biaya *overhead* pabrik yang tidak dihitung oleh Home Industri Tahu, tetapi diperhitungkan dengan menggunakan metode *full costing*. Selisih yang terjadi dikarenakan adanya biaya penyusutan dan pemeliharaan pada peralatan dan mesin produksi.

Penentuan harga jual dengan menghitung seluruh biaya produksi yang dikeluarkan serta menambahkan presentase laba yang diinginkan dengan metode *full costing* berdasarkan taksiran, karena harga pokok tersebut digunakan untuk memastikan bahwa biaya yang dikeluarkan lebih rendah dari harga jual yang akan diterapkan. Menurut harga pokok produksi yang ditentukan Home Industri Tahu berdasarkan perhitungan menghasilkan harga jual tahu besar sebesar Rp 442, sedangkan menurut harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode *full costing* menghasilkan harga jual sebesar Rp 484. Dan untuk tahu kecil sebesar Rp 261 untuk yang menggunakan metode *full costing* sebesar Rp 286. Terdapat selisih harga jual untuk tahu besar sebesar Rp 42, dan untuk tahu kecil sebesar Rp 25 dari Home Industri Tahu pada kagus.

KESIMPULAN

Berdasarkan analisis dari pembahasan hasil penelitian, penulis dapat menarik kesimpulan yaitu 1) Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan UMKM Tahu Pak Agus masih menggunakan metode sederhana, dimana biaya-biaya yang diakui dalam perhitungan harga pokok produksi adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya listrik dan biaya pembelian kayu bakar. 2) Penelitian ini menggunakan metode *full costing* agar informasi harga pokok produksi menjadi lebih akurat. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* mengakui seluruh biaya produksi, biaya tersebut yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat tetap maupun variabel. harga pokok produksi yang didapat sebesar 220 untuk tahu kecil dan 247 untuk tahu besar. 3) Berdasarkan perbandingan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode perusahaan dan metode *full costing*, nilai harga pokok produksi yang dihasilkan memiliki perbedaan cukup besar. Perhitungan yang dihasilkan menggunakan metode perusahaan lebih rendah daripada metode *full costing*. Selisih nilai harga pokok produksi dari kedua metode tersebut yaitu sebesar Rp 25 untuk tahu kecil dan Rp 42 untuk tahu besar. Hal ini terjadi

dikarenakan pemilik usaha tidak mengetahui cara perhitungan harga pokok produksi yang tepat, yaitu tidak memasukkan biaya-biaya secara tepat ke dalam perhitungan harga pokok produksinya.

DAFTAR LITERATUR

- Anggoro Suryo Kusumo Ririh Sri Harjanti, Dewi Sulistyowati Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Pada Umkm Cakwe Bang Ican Di Desa Mejasem [Jurnal]. - 2020. - Vol. 1-6.
- Ayu Fadilah, Amaliya (2019) Analisis Perhitungan Harga Proses Produksi Penentuan Harga Jual Atas Produk pada PT Tegal Jaya Makmur Sejahtera
- Maghfirah, Miftha. Syam BZ, Fazli. (2016). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Penenrapan Metode Full costing PadaUMKM Kota Banda Aceh. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi (JIMEKA) Vol.1, No.2, (2016), Hal 59-70
- Setiyaningsih Endra Analisis Penerapan Metode *Full Costing* Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Pada Pabrik Tahu Lestari) [Jurnal]. - [S.L.] : Fakultas
- Supriono, Akuntansi Biaya Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok.Edisi kedua.Cetakan kelimabelas.Dicetak & diterbitkan BPFE.Yogyakarta 2011.
2527-7502.