

Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* pada UMKM 4K Canteen & Kost

Muhammad Ammar Daffa

*University of Singaperbangsa Karawang,
Indonesia*

2210631020144@student.unsika.ac.id

Rama Ramadhan

*University of Singaperbangsa Karawang,
Indonesia*

2210631020161@student.unsika.ac.id

Amelia Rahma

*University of Singaperbangsa Karawang,
Indonesia*

2210631020161@student.unsika.ac.id

Muhamad Riyanto

*University of Singaperbangsa Karawang,
Indonesia*

2210631020142@student.unsika.ac.id

Abstract. *This research aims to gain an understanding of the calculation of the cost of goods manufactured using the Full Costing method. In addition, this research also looks for differences when calculating the cost of goods produced from 4K Cost & Canteen MSMEs. After the research was conducted, it revealed the details of each cost that had been incurred by 4K Cost & Canteen using the Full Costing method. It was found that there were differences in calculations with these MSMEs. The MSME's cost of goods produced for chicken pieces was IDR 2,802,000, and the cost of goods produced for drinks was IDR 2,625,000. After the research was carried out using the Full Costing calculation method, the cost of goods such as chicken pieces amounted to IDR 3,452,500, and the cost of production of Hoola drinks amounted to IDR 3,168,000, when compared to the calculation using the Full Costing calculation method. from the research that has been done that there are costs that have not previously been calculated by 4K Kost & Canteen during the production period.*

Accepted:
March, 2024

Keywords: *Cost of Production, Full Costing Method*

1. PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki sebuah peran terhadap perekonomian di suatu negara, dalam membentuk lapangan pekerjaan, menaikkan pemasukan masyarakat, serta sebagai roda penggerak pertumbuhan ekonomi. Di banyak negara, Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah seringkali menjadi tulang punggung ekonomi. Salah satu aspek kunci dalam mengelola Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah adalah manajemen biaya produksi. Biaya produksi yang efisien dan terkontrol adalah faktor kunci untuk menaikkan daya saing maupun keberlanjutan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. Salah satu metode yang bisa dipakai untuk mengukur biaya produksi yakni metode *Full Costing*.

Adapun metode perhitungan *Full Costing* merupakan pendekatan dalam menghitung biaya produksi yang memasukkan semua biaya produksi, baik biaya variabel maupun biaya tetap, ke dalam perhitungan harga pokok produksi (HPP). Pendekatan ini memungkinkan pengusaha Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah dalam memperoleh gambaran yang jelas mengenai total biaya yang terlibat dalam memperoleh sebuah produk atau jasa. Salah satu contoh Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah yang menonjol adalah 4K Kost and Canteen, sebuah usaha kecil yang menyediakan berbagai jenis makanan dan minuman, terutama fokus pada minuman Hoola serta hidangan Fried Chicken.

Sangat penting untuk memahami biaya produksi dan harga pokok penjualan (HPP) dalam operasi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah seperti 4K Kost and Canteen. Hal ini karena akan memberikan wawasan tentang bagaimana elemen-elemen biaya (bahan baku, tenaga kerja, dan overhead) mempengaruhi harga akhir produk. Metode *Full Costing* adalah metode yang paling tepat dalam menentukan HPP karena mencakup seluruh biaya yang berkaitan dengan proses produksi, baik biaya variabel ataupun juga biaya tetap.

Metode yang dipakai oleh UMKM 4K kost & canteen ini menggunakan metode tradisional yang menghitung pengeluaran & pemasukan saja tanpa menghitung beban gaji karyawan. Sedangkan, untuk metode perhitungan yang digunakan oleh kelompok kami yaitu menggunakan metode *Full Costing* yang menghitung aspek-aspek lainnya seperti biaya bahan baku langsung, bahan baku penolong, tenaga kerja langsung dan overhead pabrik.

Memahami biaya produksi dan harga pokok penjualan (HPP) memiliki peran yang sangat penting dalam menjalankan operasi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah, seperti 4K Kost and Canteen. Analisis biaya produksi adalah kunci untuk mengetahui bagaimana elemen-elemen biaya seperti bahan baku, tenaga kerja, serta overhead berdampak pada penetapan harga akhir produk. Metode *Full Costing* adalah pilihan 2 yang paling tepat dalam menentukan HPP, karena metode ini mencakup seluruh biaya terkait produksi, termasuk biaya variabel dan biaya tetap. Memakai metode ini, Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah dapat dengan lebih akurat menilai seberapa efisien operasinya dan menentukan harga jual yang bisa memberi keuntungan yang layak.

Penelitian bertujuan untuk memberikan kontribusi dalam meningkatkan pemahaman tentang kinerja keuangan 4K Kost and Canteen melalui analisis biaya produksi dan HPP dengan metode *Full Costing* yang komprehensif. Hasil dari riset ini diharapkan bisa menjadi landasan bagi manajemen 4K Kost and Canteen untuk mengambil keputusan strategis yang lebih terinformasi. Rekomendasi yang dihasilkan dari penelitian ini dapat membantu Usaha Mikro, Kecil, dan

Menengah ini untuk meningkatkan efisiensi operasional mereka dan meraih keuntungan yang lebih besar di pasar yang sangat kompetitif.

Lebih lanjut lagi, kajian ini juga berpotensi memberikan pandangan yang lebih luas tentang proses bisnis Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah di sektor kuliner, khususnya dalam konteks 4K Kost and Canteen. Dengan pemahaman yang lebih mendalam tentang komponen biaya produksi dan HPP, Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah di sektor ini dapat mengambil keputusan yang lebih cerdas dan terinformasi. Hal ini akan membantu mereka untuk meningkatkan daya saing dan kelangsungan usaha mereka di ketatnya persaingan saat ini. Dengan begitu, analisis biaya produksi dan HPP bukan hanya menjadi alat penghitungan, tetapi juga menjadi alat strategis yang berpotensi mendukung pertumbuhan, keberlanjutan, dan inovasi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah di sektor kuliner.

2. METODE PENELITIAN

Jenis metode penelitian yang diterapkan pada studi ini yakni penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif adalah salah satu pendekatan penelitian yang ditujukan untuk memahami realitas melalui penerapan proses berfikir induktif. Pada pendekatan ini, penekanan lebih diberikan pada penggambaran menyeluruh terhadap peristiwa yang dikaji. Pada riset ini, penelitian kualitatif digunakan untuk menggali pemahaman mendalam tentang harga pokok produksi di UMKM 4K Kost & Canteen, yang menjual makanan dan minuman seperti fried chicken dan hoola drink.

Tempat pelaksanaan penelitian adalah UMKM 4K Kost & Canteen yang berlokasi di Perumahan Mahkota Regency, Blok H12a No 6&7, Telukjambe Timur, Karawang, Jawa Barat. Pemilihan lokasi penelitian ini karena usaha ini strategis untuk penelitian dengan metode *Full Costing*. Dengan berada di lapangan, peneliti dapat berinteraksi langsung dengan pemilik atau pengelola usaha, mengamati proses produksi, dan mendapatkan wawasan yang lebih mendalam tentang praktik harga pokok produksi.

Data yang dimanfaatkan pada penelitian yakni data kualitatif. Data kualitatif berguna untuk menganalisis aspek-aspek kualitatif dari perusahaan, seperti aspek-aspek yang memengaruhi biaya produksi dan faktor-faktor lain yang berpotensi mempengaruhi operasional UMKM 4K Kost & Canteen.

Pada riset ini digunakan 2 jenis data, yakni data sekunder serta data primer. Wawancara serta observasi dilakukan secara langsung dengan pemilik UMKM 4K Kost & Canteen menghasilkan data primer. Wawancara ini dimaksudkan untuk memperoleh informasi langsung mengenai aspek-aspek yang relevan dengan penelitian ini, seperti biaya bahan dasar, upah tenaga kerja langsung, hingga biaya overhead pabrik.

Data lainnya juga didapatkan melalui studi pustaka dan literatur terkait untuk meninjau penelitian ini. Data lainnya diperoleh dari buku, artikel, dan jurnal penelitian yang berkaitan dengan analisis biaya produksi menggunakan pendekatan *Full Costing* sebagai sumber data sekunder. Data sekunder ini mendukung pemahaman tentang kerangka konseptual dan teoritis yang mendasari penelitian.

Teknik pengambilan data melibatkan beberapa metode. Pertama, wawancara dengan pemilik atau pemimpin UMKM 4K Kost & Canteen dilakukan untuk memperoleh informasi yang 7

diperlukan dalam pembahasan mengenai harga pokok produksi. Selama wawancara, pertanyaan yang relevan dengan tujuan penelitian diajukan untuk mendapatkan wawasan yang mendalam tentang operasional perusahaan.

Teknik kedua, menggunakan metode observasi. Dengan menggunakan metode pengumpulan data yang melibatkan pengamatan langsung peristiwa yang terjadi pada objek penelitian. Observasi dilakukan secara mendalam selama pelaksanaan penelitian dengan menyaksikan dan mencatat apa yang terjadi di lapangan.

Teknik terakhir, terdapat dokumentasi. Dokumentasi yang komprehensif dapat memperkuat hasil dari wawancara dan observasi, serta menambah tingkat kepercayaan. Hal ini dilakukan dengan mengumpulkan berbagai jenis data, seperti gambar, catatan, dan sejenisnya.

3. TINJAUAN PUSTAKA

Akuntansi Biaya

Menurut (Harahap, 2020), Akuntansi Biaya mencakup serangkaian langkah, seperti pencatatan, pengelompokan, pelaporan, serta penafsiran biaya yang terkait dengan produksi barang maupun jasa. Peran utama dari akuntansi biaya adalah membantu perusahaan dalam pengelolaan sumber daya keuangan, meningkatkan efisiensi operasional, serta memperbaiki profitabilitas.

Pengertian Biaya

Biaya dapat diartikan sebagai pengeluaran yang terjadi dalam suatu periode tertentu untuk menghasilkan pendapatan, menjalankan operasi bisnis, atau memperoleh manfaat ekonomi lainnya. Dalam konteks ini, biaya mencerminkan penggunaan sumber daya ekonomi yang telah dikorbankan atau nilai ekonomi dari sumber daya yang dikeluarkan dalam suatu kegiatan dalam proses produksi (Purwanti, 2023).

Klasifikasi Biaya

Menurut pendapat (Agung, 2021), klasifikasi biaya yakni sebuah proses yang dilakukan untuk menggolongkan biaya berdasarkan tujuannya. Klasifikasi biaya ini terutama didasarkan pada sasaran yang ingin dicapai melalui pengelompokan tersebut. Dalam akuntansi biaya, konsep "biaya yang tidak sama untuk tujuan yang berbeda" menandakan bahwa biaya yang beragam akan dikeluarkan untuk mencapai berbagai tujuan.

Biaya Produksi

Biaya produksi adalah elemen krusial yang memiliki pengaruh yang sangat besar terhadap hasil dari kegiatan produksi. Oleh karena itu, perlu diberikan pengawasan yang lebih, baik pada saat tahap perencanaan atau pada saat tahap pengendalian. Biaya produksi mencakup semua pengeluaran yang dibayar suatu perseroan digunakan untuk memproses bahan mentah sehingga menghasilkan produk jadi (Indah, D.R., 2020).

Harga Pokok Produksi (HPP)

Harga pokok produksi yakni semua pengeluaran yang digunakan untuk memproses ataupun menghasilkan suatu produk (Purwanto & Watini, 2020). Menghitung HPP dan menetapkan harga suatu produk merupakan tahap terpenting dalam manajemen keuangan dan pemasaran usaha. Proses ini harus mempertimbangkan biaya produksi, permintaan di pasar, dan persaingan dengan pesaing lain. Apabila HPP terlalu tinggi, usaha mungkin akan menghadapi kesulitan untuk bersaing di pasar. Sebaliknya, jika HPP terlalu rendah, usaha mungkin akan menghadapi kesulitan untuk

mencapai laba yang mencukupi untuk menutupi biaya dan mencapai target keuntungan yang diinginkan.

Tujuan dan Manfaat Harga Pokok Produksi

Sebagai manajemen, menghitung dan mengukur biaya produksi untuk suatu periode memegang nilai yang penting dalam berbagai aspek. Manajemen perlu menetapkan harga penjualan produk, melakukan pemantauan biaya produksi yang timbul, memperhitungkan laba ataupun rugi dalam waktu tertentu, serta menetapkan harga pokok persediaan produk jadi hingga produk sedang diproses. Semua data ini kemudian akan dijelaskan dalam sebuah neraca (Purwanto & Watini, 2020).

Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Metode atau cara menetapkan harga pokok produksi melibatkan pendekatan untuk mengalkulasikan komponen-komponen biaya dan menyertakannya dalam harga pokok produksi (Purwanto & Watini, 2020). Metode dalam menghitung biaya produksi dikenal sebagai *Full Costing* mencakup seluruh elemen biaya produksi, dimana terpisah antara biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, maupun biaya overhead pabrik, baik yang sifatnya variabel ataupun kosntan (Togas et al., 2021). Oleh sebab itu, Menurut metode *Full Costing*, komponen dalam kos produksi terdiri dari:

Biaya Bahan Baku	Xxx
Biaya tenaga kerja langsung	Xxx
Biaya overhead pabrik variable	Xxx
Biaya overhead pabrik tetap	Xxx
Kos produksi	Xxx

Costing variabel adalah sebuah metode penghitungan biaya produksi dengan menggabungkan biaya-biaya produksi bersifat variabel dimasukkan ke total biaya produksi. Ini mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, maupun biaya overhead pabrik yang dapat berubah-ubah. Pada metode costing variabel, biaya overhead pabrik memiliki sifat konstan sehingga tidak diperhitungkan ke dalam total biaya produksi (Togas et al., 2021). Sesuai pada metode biaya variabel atau costing variabel, komponen biaya produksi mencakup:

Biaya Bahan Baku	Xxx
Biaya tenaga kerja langsung	Xxx
Biaya overhead pabrik variable	Xxx
Kos produksi	Xxx

Metode *Full Costing* dan *variable costing* adalah dua metode yang berbeda dalam menghitung harga pokok produksi. Perbedaan mendasar di antara keduanya terdapat pada perlakuan atas biaya produksi meemiliki sifat konstan. Pada metode *Full Costing*, baik biaya overhead pabrik dengan sifat konstan ataupun variabel dipertimbangkan dan dialokasikan kepada produk berdasarkan biaya overhead pabrik yang sebenarnya. Sebaliknya, dalam *variable costing*, hanya biaya overhead pabrik yang bersifat variabel yang dipertimbangkan dan dialokasikan kepada produk.

Komponen Biaya Dalam *Full Costing*

Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku yaitu unsur penting sebagai produk akhir, yang sangat mungkin bisa diidentifikasi dengan langsung dan mempunyai nilai signifikan. Ketika mendapatkan bahan baku, bisnis seringkali perlu membayar dengan secara ekstra untuk pengangkutan bahan mentah ke gudang selain dari biaya tambahan lain. (Anggraeni et al., 2020).

Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja yakni kompensasi yang dibayar kepada seseorang yang menjual energi sebagai imbalan atas sebuah layanan; kompensasi ini seringkali berupa uang atau barang yang mempunyai nilai moneter (Maulida, 2019).

Biaya Overhead

Seluruh biaya produksi, bukan termasuk biaya bahan mentah dan tenaga kerja langsung, juga prosedur penetapan harga dasar dan penentuan harga pesanan, termasuk ke dalam biaya overhead produksi. (Nainggolan et al., 2020).

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam perhitungan biaya produksi di UMKM 4K Kost & Canteen, kami menerapkan pendekatan *Full Costing*. Pendekatan ini melibatkan totalisasi semua biaya produksi yang dianggap mempengaruhi proses pembuatan Fried Chicken dan Minuman Hoola. Hasil perhitungan biaya produksi ini kemudian menjadi dasar bagi 4K Kost & Canteen untuk menetapkan harga jual serta tingkat keuntungan yang diharapkan. Data yang diambil merupakan data produksi Fried Chicken dan Minuman Hoola pada UMKM 4K Kost & Canteen selama sebulan. Dalam perhitungan biaya produksi terdapat unsur-unsur biaya yang mempengaruhi diantaranya biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

Pada UMKM 4K Kost & Canteen terdapat dua produk yakni Fried Chicken dan Minuman Hoola keduanya memiliki bahan baku yang berbeda dalam proses pembuatannya. Pada minuman Hoola menggunakan bahan baku langsung seperti Susu UHT, Sirup, Bubuk Perasa, Big Cola dan terdapat pula bahan baku penolong diantaranya Gula, Es Batu, Air, Cup, Sedotan, Cup Sealer, serta plastik. Sedangkan untuk pembuatan Fried Chicken diperlukan bahan baku langsung seperti Ayam, Tepung, Bumbu, Beras, Minyak Goreng dan terdapat bahan baku penolong diantaranya Kertas Bungkus, Kertas Nasi, Plastik Kresek, Saos Tomat, Saos Sambal.

Jumlah tenaga kerja yang terdapat di UMKM 4K Kost & Canteen yaitu berjumlah dua orang karyawan yang terbagi menjadi bagian produksi minuman hoola dan bagian produksi fried chicken. Untuk pemberian upah dibayarkan selama sebulan sebesar Rp 500.000 per orang. Selama sebulan UMKM 4K Kost & Canteen dapat memproduksi 500 minuman hoola dan 270 potong fried chicken. Biaya overhead untuk memproduksi hanya terdapat biaya listrik dan terdapat tambahan biaya gas untuk memproduksi fried chicken.

Berikut ini adalah data biaya untuk memproduksi 500 minuman Hoola.

Table 1. Data Biaya Untuk Memproduksi 500 Minuman Hoola

Biaya Variabel		Biaya Tetap	
Bahan Baku Langsung :		Biaya Tenaga Kerja	Rp 500.000
Susu UHT (1 Liter)	Rp 432.000	Biaya Listrik	Rp 150.000
Sirup	Rp 315.000		
Bubuk Perasa	Rp 468.000		
Big Cola 1,5 Liter	Rp 333.000		
Bahan Baku Penolong :			
Gula	Rp 156.000		
Es Batu	Rp 420.000		
Air	Rp 30.000		
Cup	Rp 300.000		
Sedotan	Rp 24.000		
Cup Sealer	Rp 15.000		
Plastik	Rp 25.000		
Jumlah	Rp 2.518.000	Jumlah	Rp 650.000

Sumber: UMKM 4K Kost & Canteen

Berdasarkan data tabel diatas total biaya yang dikeluarkan oleh UMKM 4K Kost & Canteen untuk memproduksi 500 cup minuman Hoola sebanyak Rp 3.168.000. Seluruh pembiayaan tersebut terbagi dari biaya variabel sebanyak Rp 2.518.000 dan biaya tetapnya adalah sebesar Rp 650.000

Table 2. Biaya Bahan Baku Biaya Bahan Baku Langsung

Bahan Baku	Kuantitas	Satuan	Harga	Jumlah
Susu UHT (1 Liter)	24	Kotak	Rp 18.000	Rp 432.000
Sirup	18	Botol	Rp 17.500	Rp 315.000
Bubuk Perasa	9	Kg	Rp 52.000	Rp 468.000
Big Cola 1,5 Liter	18	Botol	Rp 18.500	Rp 333.000
Total				Rp 1.548.000

Sumber: UMKM 4K Kost & Canteen

Menurut data tabel 2 tersebut terdapat biaya bahan baku langsung yang diperlukan untuk memproduksi 500 cup minuman Hoola yakni sejumlah Rp 1.548.000

Table 3. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tenaga Kerja	Jumlah Tenaga Kerja	Upah	Jumlah
Pekerja	1	Rp 500.000	Rp 500.000
Total			Rp 500.000

Sumber: UMKM 4K Kost & Canteen

Berdasarkan data tabel diatas peneliti mengasumsikan upah tenaga kerja selama sebulan yakni sebesar Rp 500.000. Dikarenakan hanya terdapat satu pekerja maka total biaya tenaga kerja yang diperlukan untuk memproduksi 500 cup minuman Hoola selama sebulan yakni sebesar Rp 500.000

Tabel 4. Biaya Overhead Pabrik: Pemakaian Listrik

1. Pemakaian Listrik	Jumlah
Biaya Listrik	Rp 150.000
Total	Rp 150.000

Sumber: UMKM 4K Kost & Canteen

Berdasarkan data tabel diatas biaya listrik yang digunakan untuk memproduksi 500 cup minuman Hoola diasumsikan sebesar Rp 150.000

Tabel 5. Biaya Overhead Pabrik: Bahan Baku Penolong

2. Bahan Baku Penolong				
Bahan Baku	Kuantitas	Satuan	Harga	Jumlah
Gula	12	Liter	Rp 13.000	Rp 156.000
Es Batu	20	Bal	Rp 21.000	Rp 420.000
Air	6	Galon	Rp. 5.000	Rp 30.000
Cup	500	Pcs	Rp 600	Rp 300.000
Sedotan	2	Pack	Rp 12.000	Rp 24.000
Cup Sealer	500	Pcs	Rp 30	Rp 15.000
Plastik	5	Pack	Rp 5.000	Rp 25.000
Total				Rp 970.000

Sumber: UMKM 4K Kost & Canteen

Berdasarkan data tabel diatas terdapat biaya bahan baku penolong yang tak ada kaitannya langsung pada proses produksi tetapi dihitung dan dimasukkan kedalam biaya overhead yakni besaran biaya bahan baku penolong sejumlah Rp 970.000

Tabel 6. Total Biaya Overhead Pabrik

TOTAL BIAYA OVERHEAD PABRIK		
Biaya BOP		Jumlah
1. Biaya Listrik		Rp 150.000
2. Bahan Baku Penolong		Rp 970.000
Total BOP		Rp 1.120.000

Sumber : UMKM 4K Kost & Canteen

Menurut tabel 6 tersebut dapat diketahui bahwa total dari biaya overhead yang ditanggung UMKM 4K Kost & Canteen dalam kegiatan produksi minuman Hoola yakni sebesar Rp 1.120.000 hal tersebut terbagi dari biaya listrik sejumlah Rp 150.000 dan biaya bahan baku penolong sejumlah Rp 970.000

Tabel 7. Analisis Biaya Produksi

DAFTAR BIAYA LANGSUNG SELAMA PROSES PEMBUATAN	
HARGA POKOK PRODUKSI	
Jenis Biaya	Jumlah
Bahan Baku Langsung	Rp 1.548.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 500.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp 1.120.000
Harga Pokok Pesanan	Rp 3.168.000

Sumber: UMKM 4K Kost & Canteen

Menurut tabel 7, bisa terlihat bahwa biaya produksi ini terbagi dari biaya bahan baku, biaya overhead pabrik, serta biaya tenaga kerja langsung. Penjumlahan dari tiga biaya itu menghasilkan harga pokok penjualannya sejumlah Rp 3.168.000 di mana terdiri dari biaya bahan baku sebesar Rp 1.548.000, biaya tenaga kerja langsung Rp 500.000 dan biaya overhead pabrik sebesar Rp 1.120.000. Lalu, pokok harganya penjualan dijadikan sebagai acuan UMKM 4K Kost & Canteen dalam menetapkan harga jual.

Tabel 8. Perhitungan Laba Produksi Minuman Peneliti

PERHITUNGAN LABA PRODUKSI			
Keterangan	Jumlah Unit	Harga Per Unit	Jumlah
Harga Jual			
Varian Cup Kecil	250	5000	Rp 1.250.000
Varian Cup Besar	250	8000	Rp 2.000.000
Total Penjualan			Rp 3.250.000
Harga Pokok Pesanan			Rp 3.168.000
Laba Pesanan			Rp 82.000

Sumber: UMKM 4K Kost & Canteen

Tabel 9. Perhitungan Laba Produksi Minuman Varian Cup Kecil 4k Kost & Canteen

PERHITUNGAN LABA PRODUKSI 4K CUP KECIL			
Keterangan	Jumlah Unit	Harga Per Unit	Jumlah
Harga Jual			
Varian Cup Kecil	250	5000	Rp 1.250.000
Total Penjualan			Rp 1.250.000
Harga Pokok Pesanan			Rp 1.050.000
Laba Pesanan			Rp 200.000

Sumber: UMKM 4K Kost & Canteen

Tabel 10. Perhitungan Laba Produksi Minuman Varian Cup Besar 4k Kost & Canteen

PERHITUNGAN LABA PRODUKSI 4K CUP BESAR			
Keterangan	Jumlah Unit	Harga Per Unit	Jumlah
Harga Jual			
Varian Cup Besar	250	8000	Rp 2.000.000
Total Penjualan			Rp 2.000.000
Harga Pokok Pesanan			Rp 1.575.000
Laba Pesanan			Rp 425.000

Sumber: UMKM 4K Kost & Canteen

Berdasarkan tabel 8,9, dan 10 diketahui bahwa terdapat perbedaan perhitungan laba yang di analisis peneliti dan pihak UMKM 4K Kost & Canteen. Hasil perhitungan analisis peneliti harga pokok pesannya Rp 3.168.000 sedangkan hasil perhitungan harga pokok pesanan 4K Kost & Canteen Rp 2.625.000. Hal ini disebabkan karena perbedaan harga pokok pesanan peneliti memasukkan biaya gaji sebagai perhitungan untuk menentukan harga pokok pesanan sedangkan 4K Kost & Canteen tidak memasukkan gaji sebagai perhitungannya. Sehingga laba hasil perhitungan analisis peneliti Rp 82.000 sedangkan hasil perhitungan 4K Kost & Canteen Rp 625.000.

Berikut merupakan data biaya untuk memproduksi 270 potongan Fried Chicken

Tabel 11. Data Biaya Untuk Memproduksi 270 Potongan Fried Chicken

Biaya Variable		Biaya Tetap	
Bahan Baku Langsung :		Biaya Tenaga Kerja	Rp 500.000
Ayam	Rp 1.050.000	Biaya Listrik	Rp 150.000
Tepung	Rp 337.500	Biaya Gas	Rp 110.000
Bumbu	Rp 150.000		
Beras	Rp 420.000		
Minyak Goreng	Rp 300.000		
Bahan Baku Penolong :			
Kertas Bungkus	Rp 180.000		
Kertas Nasi	Rp 120.000		
Plastik Kresek	Rp 15.000		
Saos Tomat	Rp 60.000		
Saos Sambal	Rp 60.000		
Jumlah	Rp 2.692.500	Jumlah	Rp 760.000

Sumber: UMKM 4K Kost & Canteen

Berdasarkan data tabel diatas total biaya yang dikeluarkan oleh UMKM 4K Kost & Canteen untuk memproduksi 270 potongan fried chicken sebesar Rp 3.452.500. Total biaya tersebut terbagi dari biaya variabel sejumlah Rp 2.692.500 dan biaya tetap sejumlah Rp 760.000

Tabel 12. Biaya Bahan Baku

Biaya Bahan Baku Langsung				
Bahan Dasar	Kuantitas	Satuan	Harga	Jumlah
Ayam	30	Ekor	Rp 35.000	Rp 1.050.000
Tepung	15	Kg	Rp 22.500	Rp 337.500
Bumbu	15	Bungkus	Rp 10.000	Rp 150.000
Beras	30	Kg	Rp 14.000	Rp 420.000
Minyak Goreng	20	Liter	Rp 15.000	Rp 300.000
Total				Rp 2.257.500

Sumber: UMKM 4K Kost & Canteen

Merujuk pada data tabel 12 itu, terdapat biaya bahan baku langsung yang diperlukan untuk produksi 270 potongan fried chicken yakni sebesar Rp 2.257.500

Tabel 13. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tenaga Kerja	Jumlah Tenaga Kerja	Upah	Jumlah
Pekerja	1	Rp 500.000	Rp 500.000
Total			Rp 500.000

Sumber: UMKM 4K Kost & Canteen

Berdasarkan data tabel diatas peneliti mengasumsikan upah tenaga kerja selama sebulan yakni sejumlah Rp 500.000. Dikarenakan hanya terdapat satu pekerja maka total biaya tenaga kerja yang diperlukan untuk memproduksi 270 potongan fried chicken selama sebulan sebesar Rp 500.000

Tabel 14. Biaya Overhead Pemakaian Listrik Dan Gas

Biaya Overhead Pabrik	
1. Pemakaian Listrik	Jumlah
Biaya Listrik	Rp 150.000
2. Pemakaian Gas	
Biaya Gas	Rp 110.000
Total	Rp 260.000

Sumber: UMKM 4K Kost & Canteen

Berdasarkan data tabel diatas biaya listrik dan biaya pemakaian gas yang digunakan untuk memproduksi 270 potongan fried chicken diasumsikan sejumlah Rp 150.000 untuk pembiayaan listrik dan Rp 110.000 untuk pembiayaan pemakaian gas.

Tabel 15. Biaya Overhead Bahan Baku Penolong

3. Bahan Baku Penolong				
Bahan Baku	Kuantitas	Satuan	Harga	Jumlah
Kertas Bungkus	1	Rim	Rp 180.000	Rp 180.000
Kertas Nasi	1	Rim	Rp 120.000	Rp 120.000
Plastik Kresek	300	Pcs	Rp 50	Rp 15.000
Saos Tomat	300	Pcs	Rp 200	Rp 60.000
Saos Sambal	300	Pcs	Rp 200	Rp 60.000
Total				Rp 435.000

Sumber: UMKM 4K Kost & Canteen

Berdasarkan data tabel diatas terdapat biaya bahan baku penolong yang tidak ada kaitannya langsung pada proses produksi tetapi dihitung dan dimasukkan kedalam biaya overhead yakni besaran biaya bahan baku penolong sejumlah Rp 435.000.

Tabel 16. Total Biaya Overhead Pabrik

TOTAL BIAYA OVERHEAD PABRIK	
Biaya BOP	Jumlah
1. Biaya Listrik	Rp 150.000
2. Biaya Gas	Rp 110.000
2. Bahan Dasar Penolong	Rp 435.000
Total BOP	Rp 695.000

Sumber: UMKM 4K Kost & Canteen

Merujuk kepada tabel tersebut bisa terlihat dapat dilihat total biaya overhead yang ditanggung UMKM 4K Kost & Canteen dalam kegiatan produksi yakni sebesar Rp 695.000 hal tersebut terdiri dari pembiayaan listriknya sebesar Rp 150.000, biaya gas sebesar Rp 110.000 dan biaya bahan baku penolongnya sejumlah Rp 435.000.

Tabel 17. Analisis Biaya Produksi Daftar Biaya Langsung Selama Proses Pembuatan

HARGA POKOK PRODUKSI	
Jenis Biaya	Jumlah
Bahan Baku Langsung	Rp 2.257.500
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 500.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp 695.000
Harga Pokok Pesanan	Rp 3.452.500

Sumber: UMKM 4K Kost & Canteen

Merujuk ke tabel 17, bisa terlihat bahwa biaya produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Penjumlahan dari tiga biaya itu menghasilkan harga pokok penjualan sejumlah Rp 3.452.500 yang mana terdiri dari biaya bahan baku sebesar Rp 2.257.500, biaya tenaga kerja langsungnya sejumlah Rp 500.000 dan biaya overhead pabriknya sejumlah Rp 695.000. Harga pokok penjualan dijadikan sebagai acuan UMKM 4K Kost & Canteen dalam menetapkan harga jual.

Perhitungan Laba Produksi

Tabel 18. Perhitungan Laba Produksi Peneliti

PERHITUNGAN LABA PRODUKSI			
Keterangan	Jumlah Unit	Harga Per Unit	Jumlah
Harga Jual			
Paket Dada + Nasi	90	15000	Rp 1.350.000
Paket Paha Atas + Nasi	60	15000	Rp 900.000
Paket Paha Bawah + Nasi	60	12000	Rp 720.000
Paket Sayap + Nasi	60	12000	Rp 720.000
Total Penjualan			Rp 3.690.000
Harga Pokok Pesanan			Rp 3.452.500
Laba Pesanan			Rp 237.500

Sumber: UMKM 4K Kost & Canteen

Tabel 19. Perhitungan Laba Produksi 4k Kost & Canteen

PERHITUNGAN LABA PRODUKSI 4K	
Total Penjualan	Rp 3.690.000
Harga Pokok Pesanan	Rp 2.802.000
Laba Pesanan	Rp 888.000

Sumber: UMKM 4K Kost & Canteen

Berdasarkan tabel 8-15 di atas diketahui bahwa terdapat perbedaan perhitungan laba yang di analisis peneliti dan pihak UMKM 4K Kost & Canteen. Hasil perhitungan analisis peneliti harga pokok pesanan Rp 3.452.500 sedangkan hasil perhitungan harga pokok pesanan 4K Kost & Canteen Rp 2.802.000. Hal ini disebabkan karena perbedaan harga pokok pesanan peneliti memasukkan biaya gaji sebagai perhitungan untuk menentukan harga pokok pesanan sedangkan 4K Kost & Canteen tidak memasukkan gaji sebagai perhitungannya. Sehingga mempengaruhi perhitungan laba nya, perhitungan laba analisis peneliti Rp 237.500 sedangkan 4K Kost & Canteen Rp 888.000

5.KESIMPULAN (SUB JUDUL LEFT, BOLD, GARAMOND 12, UPPER CASE)

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) mempunyai peranan sebagai penggerak dalam perekonomian, berkontribusi pada pembentukan lapangan pekerjaan, menaikkan pemasukan masyarakat, hingga berpengaruh terhadap pertumbuhan ekonomi suatu negara. Seringkali, mereka menjadi tulang punggung ekonomi di berbagai negara. Manajemen biaya produksi merupakan aspek kunci dalam operasional UMKM, karena efisiensi dan kontrol biaya produksi menjadi faktor utama untuk meningkatkan daya saing dan keberlanjutan UMKM.

Metode *Full Costing* yakni suatu metode perhitungan yang mencakup seluruh biaya produksi, baik biaya dengan sifat variabel ataupun konstan, dalam menghitung harga pokok produksi (HPP). Pendekatan ini memberikan pemahaman menyeluruh tentang total biaya yang terlibat dalam proses pembuatan produk atau penyediaan jasa. 4K Kost and Canteen, sebagai contoh UMKM yang menonjol, fokus pada penyediaan makanan dan minuman seperti minuman Hoola dan hidangan Fried Chicken. Bagi UMKM semacam ini, pemahaman yang mendalam tentang biaya produksi dan HPP sangat penting.

Penelitian yang dilakukan pada UMKM seperti 4K Kost and Canteen bertujuan untuk berkontribusi terhadap peningkatan pengetahuan serta pemahaman mengenai kinerja keuangan mereka dengan menggunakan penerapan biaya produksi dan HPP dengan metode *Full Costing*. Kajian semacam ini juga diharapkan berkontribusi untuk memberi gambaran yang lebih komprehensif mengenai proses bisnis UMKM di sektor kuliner, memungkinkan mereka untuk mengambil keputusan yang lebih terinformasi dan memperkuat daya saing serta keberlanjutan bisnis mereka di pasar yang kompetitif. Oleh karena itu, pemahaman tentang biaya produksi dan HPP menjadi faktor kunci dalam mendukung pertumbuhan dan keberlanjutan UMKM di sektor kuliner dan sektor UMKM lainnya.

Dalam analisis perhitungan, terdapat perbedaan perhitungan laba yang di analisis peneliti dan pihak UMKM 4K Kost & Canteen. Hasil perhitungan analisis peneliti harga pokok pesanan Rp

3.168.000 sedangkan hasil perhitungan harga pokok pesanan 4K Kost & Canteen Rp 2.625.000. Hal ini disebabkan karena perbedaan harga pokok pesanan peneliti memasukkan biaya gaji sebagai perhitungan untuk menentukan harga pokok pesanan sedangkan 4K Kost & Canteen tidak memasukkan gaji sebagai perhitungannya. Sehingga laba hasil perhitungan analisis peneliti Rp 82.000 sedangkan hasil perhitungan 4K Kost & Canteen Rp 625.000.

Selain itu terdapat perbedaan perhitungan laba yang di analisis peneliti dan pihak UMKM 4K Kost & Canteen. Hasil perhitungan analisis peneliti harga pokok pesannya sebesar Rp 3.452.500 sedangkan hasil perhitungan harga pokok pesanan 4K Kost & Canteen Rp 2.802.000. Hal ini disebabkan karena perbedaan harga pokok pesanan peneliti memasukkan biaya gaji sebagai perhitungan untuk menentukan harga pokok pesanan sedangkan 4K Kost & Canteen tidak memasukkan gaji sebagai perhitungannya. Sehingga mempengaruhi perhitungan labanya, perhitungan laba analisis peneliti Rp 237.500 sedangkan 4K Kost & Canteen Rp 888.000.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Agung, S. (2021). Klasifikasi Biaya Dan Sistem Akuntansi Biaya. *Akuntansi Biaya*, 33.
- Anggraeni, I., Priatna, H., & Madaniah, D. (2020). Pengaruh biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja terhadap volume produksi pada CV Ismaya Citra Utama. *Akurat | Jurnal Ilmiah Akuntansi Fe Unibba*, 11(2), 22-32.
- Harahap, B. (2020). *Akuntansi Biaya*. CV Batam Publisher.
- Indah, D. R. (2020). Analisis Biaya Produksi di UD. Berkat Jaya Mandiri Desa Simpang Jernih Kecamatan Simpang Jernih. *Jurnal Samudra Ekonomika*, 4(2), 144-154.
- Maulida, I. S. R. (2019). Pengaruh biaya promosi dan biaya tenaga kerja terhadap profitabilitas di pt. bank syariah mandiri. *Amwaluna: Jurnal Ekonomi Dan Keuangan Syariah*, 3(1), 15-27.
- Nainggolan, H., & Patimah, S. (2020). Pengaruh Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja dan Biaya Overhead Pabrik Terhadap Omset Penjualan Pabrik Roti Gembung Kota Raja Km. 3 Balikpapan Kalimantan Timur. *METHOSIKA: Jurnal Akuntansi dan Keuangan Methodist*, 4(1), 19-33.
- Purwanti, A. (2023). *Akuntansi manajemen*. Penerbit Salemba.
- Purwanto, E. (2020). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Dalam Penetapan Harga Jual. *Journal of Applied Managerial Accounting*, 4(2), 248-253.
- Togas, R. F., Gamaliel, H., & Mintalangi, S. S. (2021). Analisis Penerapan Metode *Full Costing* Sebagai Alat Untuk Menghitung Harga Pokok Produksi Pada Trendy Fried Chicken. *Jurnal Emba: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 9(3).