

## Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Penerapan Metode Full Costing pada Produk UMKM “Pecel Kak”

M. Afrizal Miradji<sup>1</sup>, Aulia Rahmayanti<sup>2</sup>, Erna Nur Yuli Ana<sup>3</sup>, Gresya Puspita Dewi<sup>4</sup>,  
Indah Fitriana Putri<sup>5</sup>, Meita Ais Vikadanty<sup>6</sup>, Rizka Angrainy<sup>7</sup>,  
Yunia Salasa Tri Indah Rahmawati<sup>8</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6,7,8</sup> Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

Email : [afrizal@unipasby.ac.id](mailto:afrizal@unipasby.ac.id)<sup>1</sup>, [aulia.rhmy32@gmail.com](mailto:aulia.rhmy32@gmail.com)<sup>2</sup>, [ernanuryuliana@gmail.com](mailto:ernanuryuliana@gmail.com)<sup>3</sup>,  
[gresyapuspita@gmail.com](mailto:gresyapuspita@gmail.com)<sup>4</sup>, [ifitri34@gmail.com](mailto:ifitri34@gmail.com)<sup>5</sup>, [vikadanty7213@gmail.com](mailto:vikadanty7213@gmail.com)<sup>6</sup>, [ichaangrainy2@gmail.com](mailto:ichaangrainy2@gmail.com)<sup>7</sup>,  
[yuniasalsa92@gmail.com](mailto:yuniasalsa92@gmail.com)<sup>8</sup>

**Abstract.** *The calculation and recovery of production costs is greatly influenced by the application of the method. As a result, production costs will show the actual value. This research was conducted at MSMEs in Sidoarjo, especially those engaged in pecel seasoning processing. This study aims to analyze the method of determining the cost of goods sold and cost allocation applied by MSMEs in Sidoarjo by calculating production costs according to the full costing method. The type of data used is qualitative data presented in descriptive or description form and quantitative data presented in numerical form. The source of data is primary data obtained from interviews conducted with pecel seasoning business managers in Sidoarjo and secondary data derived from literature studies and other publications that support the writing of this research. The results explain that the full costing method is suitable for analyzing production costs because it includes all general costs, fixed costs, and variable costs in the production process.*

**Keywords:** *Production Costs, Full Costing Method, Pecel Seasoning*

**Abstrak.** Perhitungan dan pemulihan biaya produksi sangat dipengaruhi oleh penerapan metode. Hasilnya, biaya produksi akan menunjukkan nilai yang sebenarnya. Penelitian ini dilakukan pada UMKM di Sidoarjo, khususnya yang bergerak di bidang pengolahan bumbu pecel. Penelitian ini bertujuan guna menganalisis metode penentuan harga pokok produksi dan alokasi biaya yang diterapkan oleh UMKM di Sidoarjo dengan menghitung biaya produksi menurut metode full costing. Jenis data yang dipakai yaitu data kualitatif yang disajikan dalam bentuk deskriptif atau uraian dan data kuantitatif yang disajikan dalam bentuk angka. Sumber data adalah data primer yang diperoleh dari hasil wawancara yang dilaksanakan dengan pengelola usaha bumbu pecel di Sidoarjo dan data sekunder yang berasal dari studi pustaka dan publikasi lainnya yang mendukung penulisan penelitian ini. Hasil penelitian menjelaskan bahwasanya metode full costing cocok digunakan untuk menganalisis biaya produksi karena mencakup semua biaya umum, biaya tetap, dan biaya variabel dalam proses produksi.

**Kata kunci:** Biaya Produksi, Metode Full Costing, Bumbu Pecel

## **LATAR BELAKANG**

Indonesia telah menjadi perbincangan dunia dengan berbagai hayati serta budaya yang dimiliki. Keanekaragaman tersebut menjadikan wilayah nusantara memiliki makanan khas yang bermacam-macam jenisnya serta jarang ditemui di negara manapun. Seperti, aneka ragam makanan dengan berbagai aneka sambal. Sambal sangatlah sering dinilai sebagai pendamping makanan yang mampu menjadi pelengkap pada cita rasa makanan pokok di negara Indonesia, khususnya pada masyarakat Jawa Timur, bahkan tiap wilayah yang terletak di Jawa Timur mempunyai bermacam-macam keunikan dalam melakukan pengolahan ataupun konsumsi sambal. Itulah sebabnya masyarakat belum merasa puas jika tidak menggunakan sambal sebagai sajian pelengkap makanan sehari-hari. Tingkat permintaan produk sambal menjadikan banyaknya resto atau rumah makan saling bersaing menciptakan inovasi terbaru mengenai cita rasa sambal yang khas, unik maupun dapat disukai masyarakat.

Sambal pecel atau bumbu pecel termasuk dalam jenis sambal yang teramat populer di seluruh masyarakat Indonesia. Sambal pecel merupakan sambal yang dibuat dari campuran kacang tanah, cabai dan gula merah sebagai bahan pokoknya (Ginting et al., 2018). Segarnya aroma daun jeruk serta keunikan cita rasa kencur termasuk ciri khas dari sambal ini. Sambal pecel pada awalnya hanyalah dijadikan sebagai sambal pelengkap dari nasi pecel. Inovasi sambal pecel yang kami ciptakan yaitu mengenai keunikan atau keunggulan dari produk kami diantaranya yaitu memiliki tiga tingkat kepedasan dan tiga varian kemasan atau size. (Astri, 2021)

Terciptanya inovasi sambal pecel ini menjadikan kami membuka usaha. Usaha kami ini termasuk Usaha Mikro Kecil Menengah atau yang biasa disebut UMKM. UMKM memiliki peran penting untuk memberikan dorongan maupun peningkatan yang terjadi pada tingkat perekonomian nasional. Tambahan pada peningkatan UMKM yang terjadi pada tiap tahunnya menjadi bukti nyata peran UMKM tersebut (Nuvitasari & Martiana, 2019). Perkembangan UMKM setiap tahun menimbulkan grafik kematian pada UMKM menjadi meningkat. Permasalahan manajemen keuangan juga sering terjadi pada UMKM. Salah satunya tidak tepatnya penetapan harga produk. Hal itu dapatlah terjadi karena perhitungan pada harga pokok produksi telah mengalami kesalahan. Terciptanya kegagalan yang fatal saat berwirausaha dapat terjadi dari terjadinya permasalahan tersebut. Kegagalan dapat dihindari dengan melakukan pengelolaan kembali pada sumber daya keuangan serta pemahaman terhadap laporan keuangan yang ada (Maghfirah et al., 2016).

Perhitungan yang tepat pada harga pokok produksi dapat diperoleh dengan melakukan penerapan metode *full costing*. Metode ini didefinisikan sebagai suatu penentuan pengeluaran produksi dengan cara melakukan perhitungan terhadap seluruh komponen biaya ke akun biaya produksi, yang dibedakan mulai dari bahan baku, tenaga kerja langsung serta *overhead* pabrik, baik yang memiliki sifat variabel serta konstan (Mulyadi, 2005).

## **KAJIAN TEORITIS**

### **Pengertian Biaya**

Biaya adalah pengeluaran dari sumber keuangan yang diukur dengan uang untuk dapat melakukan pencapaian terhadap tujuan yang telah ditentukan sebelumnya.

### **Pengertian Harga Pokok Produksi**

Harga pokok produksi yaitu semua pengeluaran yang diperlukan dalam kegiatan produksi (Astuti et al., 2020)

### **Manfaat Informasi Harga Pokok Produksi**

Menurut (Astuti et al., 2020) manfaat harga pokok produksi yaitu sebagai berikut:

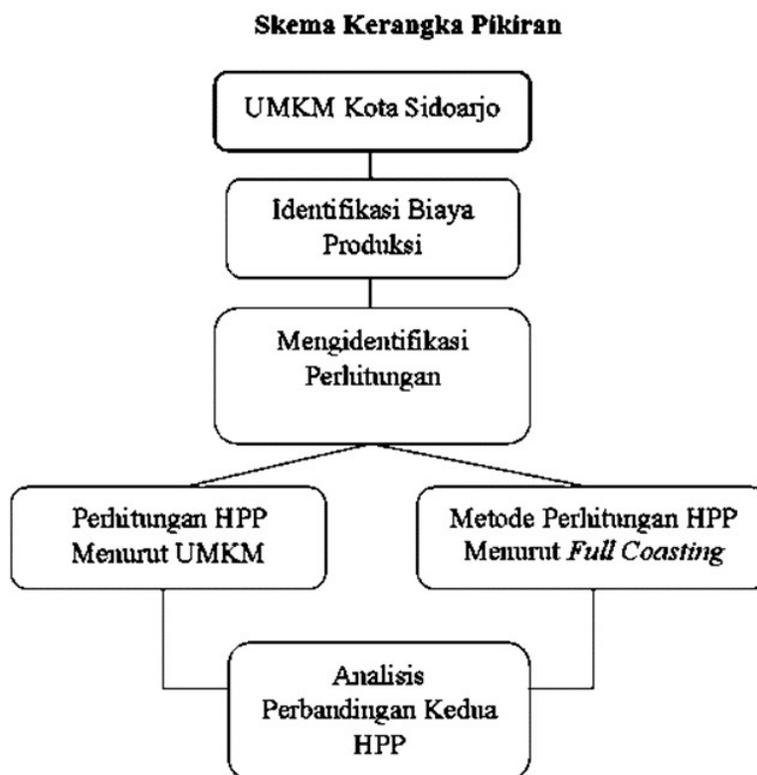
1. Menetapkan harga jual barang
2. Mengamati realisasi dari biaya produksi
3. Menghitung laba atau rugi secara periodik
4. Memastikan HP persediaan produk jadi dan PDP yang disajikan di neraca.

### **Pengertian Metode Full Costing**

*Full Costing* yaitu metode semua rincian biaya produksi (bahan baku, tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik) baik bersifat variabel dan tetap diperhitungkan dalam harga pokok produksi.

## METODE PENELITIAN

Berikut skema penelitian yang akan dilakukan yang terdiri atas beberapa tahapan.



### Populasi

Populasi yaitu daerah abstraksi yang terdiri dari benda atau materi yang mengantongi ketrampilan dan keunikan khusus yang dimantapkan oleh penelaah buat dilatih dan akhirnya ditarik simpulannya (Sugiyono, 2020). Populasi yang dipakai pada observasi ini yaitu seluruh usaha pecel di Kecamatan Sidoarjo Kabupaten Sidoarjo yang masih beroperasi.

### Sumber Data

Materi data adalah materi dari awal asal data observasi itu didapat (Wiratna, 2018). Sumber data pada sebuah observasi jadi bagian penting menjadi tujuan pertimbangan dalam cara penimbunan data. Menurut (Sugiyono, 2020) materi data dibagi jadi 2 bagian yaitu:

1. Data primer yaitu informasi yang diperoleh penelaah serentak dari orang orang dengan berbicara dengan mereka atau meminta mereka mengisi survei.
2. Data sekunder yaitu informasi yang peneliti dapatkan sejak orang atau tempat lain, bukan dari melaksanakan observasi sendiri. Materi data yang dipakai dalam observasi ini adalah

materi data primer dimana orang yang melakukan penelitian akan berbicara dengan orang yang bekerja di bisnis untuk mendapatkan informasi. Ini adalah jarak utama mereka mendapatkan informasi pada pelaku usaha pecel yang ada di Kecamatan Sidoarjo Kabupaten Sidoarjo.

### **Jenis Data**

Informasi yang dipakai dalam observasi ini terdiri berawal dua jenis data yaitu kuantitatif dan kualitatif. Jenis data menurut (Sugiyono, 2020) ada 2 yaitu:

1. Data kualitatif adalah informasi yang tidak melibatkan angka. Riset data itu seperti membuat karya seni dan informasi yang kita dapatkan dari riset ini lebih fokus pada pemahaman dan penjelasan dari data yang kita temukan.
2. Data kuantitatif adalah informasi yang menggunakan angka dan dapat dipelajari dengan matematika.

### **Teknik Pengumpulan Data**

Ketika kita ingin belajar tentang sesuatu, kita menggunakan berbagai cara untuk mengumpulkan informasi. Itu tergantung di mana kita berada dan siapa yang kita tanyakan. Proyek ini, kami menggunakan cara khusus untuk mendapatkan informasi yang kami butuhkan.

- a. Penelitian Lapangan, yaitu untuk mempelajari lebih lanjut tentang sesuatu, kita dapat melihatnya dari dekat dan mengajukan pertanyaan kepada orang-orang tentangnya. Ini membantu kita memahami hal itu dengan baik. Kami juga dapat mengumpulkan informasi dari perusahaan.
- b. Kajian pustaka seperti melakukan penelitian dengan membaca dan belajar berawal bacaan dan catatan lain yang berurusan bersama topik. Ini membantu kita memahami topik dengan lebih baik dan memberi kami lebih banyak ide untuk dipikirkan dan dibicarakan.

### **Analisis Data**

Cara yang dipakai observasi saat ini adalah pengukuran deskriptif yaitu identifikasi dan mengamalkan lukisan atas pemakaian cara *full costing* dalam anggaran HPP pada UMKM Pecel Kak.

Tata cara yang bakal dipakai saat rencana observasi ini adalah sebagai berikut:

1. Mencari tahu berapa beban untuk membuat sesuatu.
2. Melaksanakan pengidentifikasi atas beban - beban produksi dengan memakai cara estimasi.
3. Bandingkan bagaimana kami menghitung berapa biaya untuk membuat sesuatu.
4. Langkah terakhir adalah mengikhtisarkan dengan jalan apa pertentangan estimasi harga pokok produksi bagi perusahaan dan estimasi harga pokok produksi atas pemakaian cara *full costing*.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Perhitungan harga pokok produksi UMKM Pecel kak terdapat perbedaan antara metode usaha dan metode *full costing*. Perhitungan HP Produksi menggunakan metode *full costing* menunjukkan nilai lebih besar dibandingkan dengan metode usaha. Metode *full costing* memasukkan rincian biaya secara jelas, yang mencakup biaya bahan, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead*. Metode usaha bernilai lebih kecil karena tidak memasukkan rincian biaya *overhead* pabrik, sehingga terjadi perbedaan besaran nilai HP Produksi untuk kedua metode tersebut.

**Tabel 1 Harga Pokok Produksi Menurut Usaha Pecel Kak Per Bulan**

No	Uraian Biaya Per Bulan	Nominal (Rp)
1	Bahan Baku Langsung	272.500
2	Tenaga Kerja Langsung	60.000
3	Biaya Bahan Penolong	95.250
Total Biaya Produksi		427.750
Jumlah Produksi Per Gram		9.000
Harga Pokok Produksi Per Gram		47,5

**Tabel 2 Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing***

No	Uraian Biaya Per Bulan	Nominal (Rp)
1	Bahan Baku Langsung	302.500
2	Tenaga Kerja Langsung	60.000
3	Biaya Overhead pabrik	
	- Biaya Bahan Penolong	95.250
	- Biaya Penyusutan	2.000
	- Biaya Listrik	25.000
Total Biaya Produksi		484.750
Jumlah Produksi Per Gram		9.000
Harga Pokok Produksi Per Gram		53,9

Perbandingan hasil akhir perolehan pada tabel di atas menunjukkan hasil yang berbeda. Perhitungan HP Produksi oleh Pecel Kak mendapatkan HP Produksi per gram sebesar Rp47,5. Sedangkan, menurut perhitungan *full costing method* menunjukkan bahwa perolehan HP Produksi per gram sebesar Rp53,9. Perbedaan muncul karena perhitungan yang menggunakan *full costing method* cenderung mengikutsertakan seluruh biaya saat proses produksi Pecel Kak dalam biaya pabrik tak langsung, yang nantinya biaya yang dikeluarkan sudah memberikan hasil yang benar-benar sudah terealisasi.

Dalam hal ini, penggunaan metode *full costing* dalam menghitung HPP dinilai sangat baik apabila disandingkan dengan perhitungan HPP yang dilakukan usaha Pecel Kak. Seperti yang telah dijabarkan, bahwasanya metode *full costing* sudah mengikutsertakan seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Selain itu, pemakaian *full costing method* akan memberikan hasil hpp yang lebih tepat dan akurat yang nantinya akan sangat berpengaruh terhadap penentuan harga jual pada produk dari usaha Pecel Kak.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

Hasilnya, dapat dilihat bahwa biaya produksi lebih tinggi ketika biaya produksi dihitung melalui metode *full costing*, yang mencakup seluruh pengeluaran atas aktivitas produksi dalam proses produksi, dibandingkan dengan perhitungan sendiri biaya produksi oleh Usaha Bumbu Pecel Kak. Dibandingkan dengan metode tradisional, metode *full costing* lebih efisien dan akurat. Meskipun studi yang dilakukan terbatas pada perhitungan harga pokok produksi jangka pendek, yaitu dalam periode satu bulan, studi yang baik tidak hanya melakukan pengukuran jangka pendek, melainkan juga pengukuran jangka panjang. Untuk keberlanjutannya dapat menambahkan jangka waktu perhitungan, supaya mendapatkan informasi yang maksimal dan akurat. Selain itu dapat membandingkan dengan usaha yang memiliki perhitungan lain dalam menghitung besarnya harga pokok produksi, sampai hasil yang didapatkan lebih memiliki keragaman.

## **DAFTAR REFERENSI**

- Astri, E. M. (2021). Analisis Penerapan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Sebagai Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penentuan Harga Jual. *Nusantara Hasana Journal*, 1(4), 121–128.
- Astuti, N., Suherman, A., & Eriswanto, E. (2020). Analisis Penerapan Metode Full Costing Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi. *Jurnal Akuntansi Dan Ekonomika*, 10 (2), 214–220.
- Ginting, Y. R., Setiani, B. E., & Hintono, A. (2018). Karakteristik Hedonik Sambal Pecel dengan Substitusi Kacang Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2 (2), 211–214.
- Maghfirah, M., Syam, F., Akuntansi, J., Ekonomi, F., & Bisnis, D. (2016). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Penerapan Metode Full Costing Pada UMKM Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi (JIMEKA)*, 1(2), 1.
- Mulyadi. (2005). *Akuntansi Biaya* (5. Cetakan). UPP STIM YKPN.
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Wiratna, V. S. (2018). *Metodologi Penelitian Bisnis dan Ekonomi Pendekatan Kuantitatif*. Pustaka Baru Press.