

## **Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Penerapan Metode Full Costing pada UMKM *Fried Chicken 28***

**Tomi Putra Sihombing, Yohanna Yenni, Alwadana Santri**  
Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis  
Universitas Muhammadiyah Riau

Email : [putratomi15@gmail.com](mailto:putratomi15@gmail.com) [yohannayenni45208@gmail.com](mailto:yohannayenni45208@gmail.com)  
[alwadanasantri@gmail.com](mailto:alwadanasantri@gmail.com)

### **Abstrak**

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing dan mengetahui perbedaan perhitungan harga pokok produksi berdasarkan perhitungan dari UMKM Fried Chicken 28. Setelah melakukan perincian setiap biaya yang dikeluarkan dengan menggunakan metode *full costing* terdapat perbedaan perhitungan dengan perhitungan UMKM. Harga pokok produksi perusahaan untuk per potong ayam goreng krispy sebesar Rp.6.468. Harga pokok tersebut dipengaruhi oleh biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik. Sedangkan penelitian menggunakan metode *full costing* mendapatkan harga pokok produk sebesar Rp. 6.844 per potong ayam. Pada perhitungan menggunakan metode full costing diperoleh harga pokok produksi yang lebih tinggi, terdapat biaya-biaya yang sebelumnya tidak diperhitungkan oleh UMKM selama masa produksi.

**Kata kunci :** Harga Pokok Produksi, Full Costing

### **Abstract**

This study was conducted to determine the calculation of the cost of production using the full costing method and to find out the difference in the calculation of the cost of production based on the calculation of the Fried Chicken 28 SMEs. The company's cost of production per piece of crispy fried chicken is Rp. 6,468. The cost of goods is influenced by the cost of raw materials, labor costs and factory overhead costs. While the research using the full costing method to get the product cost of Rp. 6,844 per piece of chicken. In the calculation using the full costing method, it is obtained that the cost of production is higher, there are costs that were not previously taken into account by UMKM during the production period.

**Keywords:** Cost of Production, Full Costing

### **PENDAHULUAN**

Peluang UMKM dewasa ini semakin pesat, ditambah dengan dukungan dari pemerintah ada sektor UMKM semakin menarik minat masyarakat dalam berwirausaha. Dengan tujuan mencari keuntungan wirausahawan berlomba-lomba menciptakan kreasi produk yang diminati pelanggan, misalnya Fried Chicken atau biasa disebut ayam goreng krispy. Usaha ini merupakan peluang untuk masyarakat untuk memperoleh produk ayam goreng dengan harga terjangkau.

Pelaku usaha mengkreasikan produk dengan harga terjangkau dengan menekan biaya produksi sebaik mungkin, pada prakteknya terdapat biaya-biaya yang harus dikeluarkan dalam kegiatan produksi. Namun tidak menjadi bahan pertimbangan dalam menentukan harga pokok produk yang diproduksi. Biaya-biaya ini diabaikan karena dianggap tidak berkaitan dengan proses produksi, misalnya biaya transportasi. Biaya ini dikeluarkan dalam jumlah besar setiap bulannya untuk memperoleh bahan-bahan baku dalam proses produksi.

Perhitungan harga pokok produk ini sangat penting dalam proses penentuan harga jual. Perhitungan harga pokok produksi diharapkan dapat memberikan gambaran akurat untuk menentukan harga jual demi mencapai keuntungan namun tetap terjangkau bagi masyarakat.

### **Konsep Biaya**

Menurut Daljono (2004:13) biaya adalah suatu pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang, untuk mendapatkan barang atau jasa yang diharapkan akan memberikan keuntungan atau manfaat pada saat ini atau masa yang akan datang. Dari pernyataan tersebut dapat disimpulkan bahwa biaya merupakan nilai uang yang menjadi modal untuk mendapatkan barang atau jasa dalam kegiatan usaha.

### **Klasifikasi Biaya**

Mulyadi (2005:13) menggolongkan biaya menurut : objek pengeluaran, fungsi pokok suatu perusahaan, hubungan biaya dengan sesuatu yang diperlukan, perilaku dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan, dan atas dasar jangka waktu manfaatnya. Klasifikasi biaya apabila dihubungkan dengan dapat tidaknya dikendalikan, biaya dapat bagi menjadi dua yaitu. biaya terkendali dan biaya tak terkendali.

Biaya terkendali adalah biaya yang dimana manajer dapat mempengaruhi ada tidaknya sampai pada besar kecilnya biaya tersebut. Sedangkan biaya tak terkendali, merupakan biaya yang dimana manajer tidak dapat mempengaruhi suatu biaya melalui suatu kebijakannya tersebut. Sehingga dengan adanya pengalokasian biaya, produk yang dihasilkan mendapatkan total biaya produksi secara keseluruhan. Apabila alokasi dapat dilakukan dengan tepat, maka penghitungan harga pokok produksi tersebut juga dapat dilakukan dengan hasil yang tepat, sehingga dapat digunakan untuk menganalisa dan mempermudah dalam pengambilan suatu keputusan.

### **Harga Pokok Produksi**

Harga pokok produksi menurut Hansen dan mowen (2004:8) harga pokok produksi adalah mewakili jumlah barang yang diselesaikan pada suatu periode yang tertentu. Wijaksono (2006:10) menyebutkan harga pokok produksi adalah sejumlah nilai aktiva, tetapi apabila tahun berjalan akitiva tersebut dapat dimanfaatkan untuk membantu memperoleh penghasilan. Sehingga dari berbagai pendapat para ahli dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi adalah semua pengorbanan yang dilakukan perusahaan untuk memproduksi dan menghasilkan suatu produk. Linda (2020) dalam penentuan harga pokok produksi merupakan elemen paling penting dalam perusahaan. Terutama dalam penentuan harga jual dan menghitung laba rugi dari setiap produksi. Sedangkan menurut Luffi (2020) menghitung harga poko produksi yang efektif yaitu hanya melakukan hanya melakukan perhitungan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead yang terdiri dari biaya listirik, biaya bahan penolong dan biaya bahan bakar sehingga perhitungannya kurang akurat. Adanya selisih tersebut dititik beratkan pada biaya overheadnya yang tidak dibebankan dan di rinci secara benar sehingga perhitungan biaya yang dilakukan kurang akurat dan tepat sesuai dengan teori yang ada.

### **METODE PENELITIAN**

Jenis penelitian yang digunakan oleh penelitian adalah deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Dimana peneliti secara langsung mendatangi objek penelitian yaitu *Fried Chicken 28*.

Penelitian ini dilaksanakan pada *fried chicken 28* yang berlokasi di kelurahan Delima kecamatan Tampan, kota Pekanbaru. Waktu penelitian dilakukan pada hari/tanggal 5 Juli 2021.

Jenis data penelitian terbagi menjadi 2 yaitu:

1. Data kualitatif: data berbentuk kata, kalimat, gerak tubuh, ekspresi wajah, bagan gambar dan foto.

2. Data kuantitatif : data yang berbentuk angka

Sumber data yang digunakan peneliti adalah sumber data primer yaitu data langsung yang diberikan oleh pemilik *Fried Chicken 28* kepada peneliti.

Metode analisis data yang dilakukan dalam penelitian adalah metode deskriptif . metode deskriptif adalah suatu analisis yang mengumpulkan,menyusun,mengolah dan menganalisa data yang diperoleh dengan metode *full costing* dalam penentuan harga pokok produksi suatu produksi sehingga dapat memberikan gambaran mengenai suatu keadaan tersebut sehingga dapat ditarik kesimpulan. Bahwa proses analisis data yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu:

1. mengumpulkan data yang telah dilakukan peneliti pada *Fried Chicken 28*.
2. mengidentifikasi biaya-biaya dalam proses produksi.
3. mengidentifikasi harga pokok produksi berdasarkan tata cara yang dilakukan oleh *Fried Chicken 28*.
4. menganalisis perbedaan perhitungan yang dilakukan perusahaan dan perhitungan dengan metode *full costing*.
5. memberikan kesimpulan dan saran atas hasil analisis harga pokok produksi.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam melakukan perhitungan harga produksi *Fried Chicken 28* masih dilakukan dengan metode yang sederhana, yaitu menjumlahkan seluruh biaya produksi yang dianggap berpengaruh terhadap proses produksi ayam goreng krispy. Hasil perhitungan harga pokok produksi ayam goreng krispy. Hasil perhitungan pokok produksi ini nantinya akan digunakan perusahaan dalam menentukan harga jual dan tingkat keuntungan yang akan diperoleh.

**Tabel 1. Biaya Bahan Baku Langsung Pembuatan Ayam Goreng Krispy**

Bahan Baku Langsung (Dalam Satuan)	Jumlah Pemakaian		Harga Satuan (Rp)	Biaya Bulanan (Rp)
	Bahan Baku langsung			
	Per Hari	Per Bulan		
Ayam/Potong	84	2.520	3.500	8.820.000
Tepung Bumbu/Kg	¼	7,5	54.000	405.000
Tepung/Kg	6	180	8.500	1.530.000
Garam/Bungkus	1	30	2.000	60.000
MSG/Bungkus	2	60	500	30.000
Minyak/Kg	3	45	16.000	720.000
Telur/Papan	1	1	30.000	30.000
<b>Total</b>				<b>11.595.000</b>

Berdasarkan data yang diberikan oleh pihak UMKM, peneliti telah merincikan daftar pengeluaran biaya bahan baku dalam tabel diatas. Jumlah biaya bahan baku yang dikeluarkan UMKM setiap bulannya adalah sebesar Rp. 11.595.000.

**Tabel 2. Tenaga Kerja Langsung Dan Biaya Tenaga Kerja Langsung**

Jenis produksi	Jumlah tenaga kerja langsung	Biaya Tenaga Kerja Langsung Per Hari (Rp)	Upah Bulanan 30 Hari (Rp)
Ayam Goreng Krispy	1	50.000	1.500.000
<b>Total</b>			<b>1.500.000</b>

Biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan UMKM setiap bulannya adalah sebesar Rp. 1.500.000.

**Tabel 3. Biaya Bahan Tambahan**

Jenis Biaya	Jumlah Pemakaian Bahan Tambahan		Harga Satuan (Rp)	Biaya Bulanan (Rp)
	Per Hari	Per Bulan		
Saos/Pack	7	210	6.500	1.365.000
Gas LPG 3 Kg/Tabung	2	60	18.000	1.080.000
Plastik Kresek/Bungkus	1	30	12.000	360.000
<b>Total Biaya Bahan Tambahan</b>				<b>2.805.000</b>

Berdasarkan tabel diatas biaya bahan tambahan yang dikeluarkan oleh UMKM setiap bulannya adalah sebesar 2.805.000.

**Tabel 4. Harga Pokok Produksi Fried Chicken 28**

Jenis Biaya	Total Biaya
<b>Biaya Bahan Baku</b>	<b>11.595.000</b>
<b>Biaya Tenaga Kerja Langsung</b>	<b>1.500.000</b>
<b>Biaya Overhead Pabrik :</b>	
Biaya Listrik & Air	100.000
Biaya Sewa Lahan	300.000
Biaya Tambahan	2.805.000
<b>Total Biaya Overhead Pabrik</b>	<b>3.205.000</b>
<b>Total Biaya Produksi</b>	<b>16.300.000</b>
<b>Jumlah Produksi Per Bulan</b>	<b>2.520 unit</b>
<b>Harga Pokok Produksi Per Ayam Goreng Krispy</b>	<b>6.468</b>

Setelah mengelompokkan biaya-biaya yang dikeluarkan oleh UMKM setiap bulan, selanjutnya menggabungkan kelompok biaya-biaya tersebut seperti tabel diatas. Dengan menjumlahkan seluruh biaya bahan baku sebesar Rp. 11.595.000, biaya tenaga kerja sebesar Rp. 1.500.000 dan biaya overhead pabrik sebesar Rp. 3.205.000. Total biaya produksi diperoleh Rp. 16.300.000 lalu dibagi dengan unit produksi yang dihasilkan sebanyak 2.520 unit. Harga pokok produksi per potong ayam goreng sebesar Rp. 6.468.

**Tabel 5. Biaya Bahan Baku pada Fried Chicken 28**

Bahan Baku Langsung (Dalam Satuan)	Jumlah Pemakaian Bahan Baku langsung		Harga Satuan (Rp)	Biaya Bulanan (Rp)
	Per Hari	Per Bulan		
Ayam/Potong	84	2.520	3.500	8.820.000
Tepung Bumbu/Kg	¼	7,5	54.000	405.000
Tepung/Kg	6	180	8.500	1.530.000
Garam/Bungkus	1	30	2.000	60.000
MSG/Bungkus	2	60	500	30.000
Minyak/Kg	3	45	16.000	720.000
Telur/Papan	1	1	30.000	30.000
<b>Total</b>				<b>11.595.000</b>

Melalui pengamatan yang kami lakukan selama penelitian terhadap frind chicken 28 ada beberapa biaya yang seharusnya di hitung sebagai pengeluaran. Sebagai contoh biaya depresiasi, biaya transportasi, biaya pemeliharaan dan biaya promosi. Berikut dibawah ini adalah tabel-tabel perhitungan biaya-biaya yang kami temukan sebagai berikut.

**Tabel 6. Biaya Depsesiasi**

No	Nama Aset Tetap	Jumlah Unit	Harga Per Unit (Rp)	Harga Perolehan (Rp)	Umur Ekonomis	Biaya Depresiasi (Rp)
1.	Kendaraan	1	6.000.000	6.000.000	10	600.000
2.	Stand Makanan	1	6.000.000	6.000.000	10	600.000

3.	Wajan Penggorengan	1	300.000	300.000	2	150.000
4.	Sendok Goreng	2	15.000	30.000	2	15.000
5.	Saringan Penggorengan	2	120.000	240.000	2	120.000
6.	Tabung Gas LPG 3 Kg	2	150.000	300.000	5	60.000
7.	Meja Penggorengan	1	150.000	150.000	5	30.000
8.	Kompor Gas	1	720.000	720.000	5	144.000
9.	Kursi	1	75.000	75.000	5	15.000
10.	Ember	2	30.000	60.000	2	30.000
<b>Total Depresiasi</b>						<b>1.764.000</b>

**Tabel 7. Biaya Depresiasi Per Bulan**

No.	Nama Aset Tetap	Penyusutan Per Tahun (Rp)	Penyusutan Per Bulan (Rp)
1.	Kendaraan	600.000	50.000
2.	Stand Makanan	600.000	50.000
3.	Wajan Penggorengan	150.000	12.500
4.	Sendok Goreng	15.000	1.250
5.	Saringan Penggorengan	120.000	10.000
6.	Tabung Gas LPG 3 Kg	60.000	5.000
7.	Meja Penggorengan	30.000	2.500
8.	Kompor Gas	144.000	12.000
9.	Kursi	15.000	1.250
10.	Ember	30.000	2.500
<b>Total</b>			<b>147.000</b>

**Tabel 8. Evaluasi Biaya Overhead Pabrik**

Biaya Overhead Pabrik	Total Biaya (Rp)
Biaya Listrik & Air	100.000
Biaya Sewa Lahan	300.000
Biaya Depresiasi	147.000
Biaya Transportasi	600.000
Biaya Tambahan	2.805.000
Biaya Promosi	100.000
Biaya Pemeliharaan	100.000
<b>Total Biaya Overhead Pabrik</b>	<b>4.152.000</b>

**Tabel 9. Harga Pokok Produksi Menurut Metode Full Costing Pada Fried Chicken 28**

Biaya Produksi	Biaya (Rp)	Total Biaya (Rp)
<b>Biaya Bahan Baku</b>		<b>11.595.000</b>
Ayam/Potong	8.820.000	
Bumbu/Kg	405.000	
Tepung/Kg	1.530.000	
Garam/Bungkus	60.000	
MSG/Bungkus	30.000	
Minyak/Kg	720.000	
Telur/Papan	30.000	
<b>Biaya Tenaga Kerja</b>		<b>1.500.000</b>
Gaji Karyawan	1.500.000	
<b>Biaya Overhead Pabrik</b>		<b>4.152.000</b>
Biaya Listrik & Air	100.000	
Biaya Sewa Lahan	300.000	
Biaya Depresiasi	147.000	
Biaya Transportasi	600.000	
Biaya Tambahan	2.805.000	
Biaya Promosi	100.000	
Biaya Pemeliharaan Kendaraan	100.000	
<b>Total Biaya Produksi per Bulan</b>		<b>17.247.000</b>
<b>Jumlah unit Produksi per Bulan</b>		<b>2.520 unit</b>
<b>Harga Pokok Produksi Perbulan</b>		<b>6.844</b>

Dari hasil perhitungan yang telah dilakukan pada tabel, perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* memiliki angka yang lebih tinggi dibandingkan dengan metode perhitungan yang dilakukan oleh UMKM. Dari data tersebut diperoleh total biaya produksi sebesar Rp. 17.247.000 dalam per bulannya, hasil perhitungan tersebut merupakan penjumlahan antara total biaya bahan baku sebesar Rp. 11.595.000, total biaya tenaga kerja sebesar Rp. 1.500.000 dan total biaya *overhead* pabrik sebesar Rp. 4.152.000, lalu dibagi dengan jumlah unit yang di produksi sebanyak 2.520 potong ayam sehingga harga pokok produksi sebesar Rp.6.844.

## KESIMPULAN

Harga pokok produksi ayam goreng krispy menurut UMKM memiliki perbedaan dengan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*. Harga pokok produksi menurut UMKM adalah sebesar Rp. 6.468, sedangkan menggunakan metode *full costing* adalah sebesar Rp. 6.844. Maka selisih harga pokok produksi adalah sebesar Rp. 376 per ayam goreng krispy.

Selisih harga pokok produksi ini terjadi karena perbedaan perhitungan pada biaya *overhead* pabrik. UMKM tidak menghitung biaya transportasi, penyusutan peralatan, biaya promosi, biaya dan biaya pemeliharaan. Sedangkan pada perhitungan metode *full costing* akan membebankan semua biaya yang diidentifikasi selama penelitian. Metode *full costing* akan mempermudah UMKM dalam menetapkan harga jual yang seharusnya akan lebih akurat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Andre 2013 *Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Penentuan Harga Jual Volume 1 Nomor 3* Univesititas Sam Ratulangi, Manado Retrieved From <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/1638/1309>
- Efendi, Abdul Rockhman. (2018). *Analisis Strategi Penetapan Harga Jual Ditinjau dari Harga Pokok Produksi pada Perusahaan Aliff Catering. Jurnal Akuntansi Manajemen. Surabaya : Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Ciputra Surabaya. Volume 3. Nomor 3.* Retrieved From <https://journal.uc.ac.id/index.php/performa/article/view/728>
- Jeinita Olviana Manein, David Paul Elia Saerang, Treesje Runtu *Penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing pada Pembuatan Rumah Kayu (Studi kasus pada CV. Rajawali Tunggal Perkasa- Woloan 1 Utara)* Retrieved From <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/iaj/article/view/27557/27082>
- Mowen dan Hansen. 2013. *Akuntansi Manajerial*. Jakarta: Salemba Empat.
- Rahmi 2015 *Penerapan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Pokok Untuk Menentukan Harga Jual Pada Usaha Kecil Menengah Di Lampung Selatan (Studi Kasus Usaha Kecil Menengah Di Daerah Natar Lampung Selatan)* Universitas Muhammadiyah Purwokerto Volume 5 Nomor 2 Retrieved From <https://ejournal.stieprasetyamandiri.ac.id/index.php/gem/article/view/79>
- Rendy, Hendrik, Syermi. 2021 *Analisis Penerapan Metode Full Costing Sebagai Alat Untuk Menghitung Harga Pokok Produksi Pada Trendy Fried Chicken*. Retrieved From <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/34637/32506>
- Linda, Dwi, Nadia, Siti, Agustawan, Wira (2020) *Pendampingan Perhitungan Harga Pokok Produk Berdasarkan Aktifitas Pada Percetakan Putra Pambang Enterpris*. Universitas Muhammadiyah Riau Volume 1 Nomor 1. Retrieved From <http://journal.almatani.com/index.php/arsy/article/view/10>
- Lutfi, Maulana, Suryani, Linda (2020) *ANALISIS PENERAPAN ACTIVITY BASED COSTING DALAM PENENTUAN HARGA POKOK PRODUK PADA UD. BERSAMA*. Universitas Muhammadiyah Riau Volume 4 Nomor 1. Retrieved From <https://jptam.org/index.php/jptam/article/view/503>

