



**PERHITUNGAN HPP DENGAN MENGGUNAKAN METODE
FULL COSTING UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL
PADA USAHA KERUPUK UBI IBU JAS
DI NAGARI SIMAWANG**

SKRIPSI

*Ditulis Sebagai Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Akuntansi (S-1)
pada Program Studi Akuntansi Syariah*

OLEH :

NURDIANIS
NIM.2130403068

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI MAHMUD YUNUS
BATUSANGKAR
1447 H / 2025 M**

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : NURDIANIS

Nim : 2130403068

Program Studi : Akuntansi Syariah

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam

Dengan ini menyatakan bahwa SKRIPSI yang berjudul **"Perhitungan HPP dengan menggunakan Metode *Full Costing* untuk menentukan Harga Jual pada Usaha Kerupuk Ubi Ibu Jas di Nagari Simawang"** adalah hasil karya sendiri bukan plagiat. Apabila dikemudian hari terbukti sebagai plagiat, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai ketentuan yang berlaku.

Batusangkar, 4 Juni 2025

Saya yang Menyatakan,



NURDIANIS
NIM. 2130403068

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pembimbing skripsi atas nama NURDIANIS, NIM 2130403068 dengan judul: "Perhitungan HPP dengan menggunakan Metode *Full Costing* untuk menentukan Harga Jual pada Usaha Kerupuk Ubi Ibu Jas di Nagari Simawang". Memandang bahwa skripsi yang bersangkutan telah memenuhi persyaratan ilmiah dan dapat disetujui untuk dilanjutkan ke Sidang *Munaqasyah*.

Demikianlah persetujuan ini diberikan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.


Batusangkar, 20 Mei 2025

Ketua Program Studi,
Akuntansi Syariah



Elsa Fitri Amran, M.Si., CertSF
NIP. 198706202019032009

Pembimbing



Sri Madona Saleh, SE., M.Si
NIP. 198107252023212025

Mengetahui
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
Universitas Islam Negeri (UIN) Mahmud Yunus Batusangkar



Dr. H. Rizal, M. Ag., CRP
NIP. 19731007 200212 1 001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Skripsi atas nama NURDIANIS, NIM. 2130403068, judul "Perhitungan HPP dengan menggunakan Metode *Full Costing* untuk menentukan Harga Jual pada Usaha Kerupuk Ubi Ibu Jas di Nagari Simawang, telah diujikan dalam sidang *Munqasyah* Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri (UIN) Mahmud Yunus Batusangkar pada hari Rabu tanggal 18 Juni 2025 dinyatakan telah lulus dan dapat diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Akuntansi (S.Akun) Program Strata Satu (S1) dalam Program Studi Akuntansi Syariah.

Demikian persetujuan ini diberikan untuk dapat digunakan seperlunya.

No	Nama Penguji	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
1	Sri Madona Saleh, SE., M.Si NIP. 19810725 202321 2 025	Ketua Sidang/ Pembimbing		22/7/25
2	Mega Rahmi, S.E.Sy., M.Si., ACCIA NIP. 19900127 202012 2 008	Anggota I/ Penguji I		15/7/2025
3	Atika Amor, S.E., M.Si NIP. 19920328 202012 2 014	Anggota II/ Penguji II		30/6/25

Batusangkar, 22 Juli 2025
Mengetahui,
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
UIN Mahmud Yunus Batusangkar



Dr. H. Rizal, M. Ag., CRP
NIP. 19731007 200212 1 001

ABSTRAK

NURDIANIS, NIM 2130403068. Judul Skripsi: “**Perhitungan HPP dengan menggunakan Metode *Full Costing* untuk menentukan Harga Jual pada Usaha Kerupuk Ubi Ibu Jas di Nagari Simawang**”. Program Studi Akuntansi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri (UIN) Mahmud Yunus Batusangkar.

Permasalahan yang diangkat dalam penelitian ini adalah bahwa belum diterapkannya pencatatan dan perhitungan harga pokok produksi pada usaha kerupuk ubi Ibu Jas. Selama ini penetapan harga jual kerupuk ubi Ibu Jas hanya berpatokan pada harga jual di pasaran. Oleh karena itu tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dan untuk menentukan harga jual yang tepat pada usaha kerupuk ubi Ibu Jas.

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian lapangan (*field research*), dengan menggunakan pendekatan kualitatif untuk memperoleh data dari permasalahan yang diteliti. Sumber data dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data meliputi observasi, wawancara dan dokumentasi. Data yang terkumpul kemudian dianalisis dan dihitung harga pokok produksinya dengan menggunakan pendekatan metode *full costing* untuk menentukan harga jual kerupuk ubi Ibu Jas.

Berdasarkan hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi yang diperoleh usaha kerupuk ubi Ibu Jas sebesar Rp 247 per lembar untuk kerupuk mentah dan Rp 317 per lembar untuk kerupuk goreng, sedangkan yang diperoleh peneliti dengan menggunakan metode *full costing* diperoleh harga pokok produksi sebesar Rp 310 per lembar untuk kerupuk mentah dan Rp 393 per lembar untuk kerupuk goreng. Harga jual yang ditetapkan usaha kerupuk ubi Ibu Jas saat ini sebesar Rp 350 per lembar untuk kerupuk mentah dan Rp 400 per lembar untuk kerupuk goreng, sedangkan yang diperoleh peneliti dengan menggunakan metode *cost plus pricing* sebesar Rp 380 per lembar untuk kerupuk mentah dan Rp 480 per lembar untuk kerupuk goreng. Jadi hasil perhitungan harga pokok produksi yang diperoleh dengan menggunakan metode *full costing* untuk menentukan harga jual kerupuk ubi lebih tinggi dibandingkan dengan hasil perhitungan menurut usaha kerupuk ubi Ibu Jas.

Kata kunci: harga pokok produksi, *full costing* dan harga jual.

ABSTRACT

NURDIANIS, NIM 2130403068. *Thesis Title: “Calculation of the Cost of Goods Produced using the Full Costing Method to determine the Selling Price of Mrs. Jas's Yam Crackers Business in Nagari Simawang”.* Sharia Accounting Study Program, Faculty of Economics and Islamic Business, State Islamic University (UIN) Mahmud Yunus Batusangkar.

The problem raised in this study is that the recording and calculation of the cost of goods produced in Mrs. Jas's yam cracker business has not been implemented. So far, the determination of the selling price of Mrs. Jas's yam crackers has only been based on the selling price in the market. Therefore, the purpose of this study is to determine the calculation of the cost of goods produced using the full costing method and to determine the right selling price at Mrs. Jas's yam cracker business.

The type of research used in this research is field research, using a qualitative approach to obtain data from the problems studied. The data sources in this research are primary data and secondary data. Data collection techniques include observation, interviews and documentation. The data collected is then analyzed and the cost of production is calculated using the full costing method approach to determine the selling price of Mrs. Jas's yam crackers.

Based on the results of this study, it shows that the calculation of the cost of production obtained by Mrs. Jas's yam crackers business is Rp 247 per sheet for raw crackers and Rp 317 per sheet for fried crackers, while those obtained by researchers using the full costing method obtained a cost of production of Rp 310 per sheet for raw crackers and Rp 393 per sheet for fried crackers. The selling price set by Mrs. Jas's yam cracker business is currently Rp 350 per piece for raw crackers and Rp 400 per piece for fried crackers, while that obtained by researchers using the cost plus pricing method is Rp 380 per piece for raw crackers and Rp 480 per piece for fried crackers. So the result of the calculation of the cost of production using the full costing method to determine the selling price of yam crackers are higher than the result of the calculation according to Mrs. Jas's yam cracker business.

Keywords: cost of production, full costing and selling price.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN	
PERSETUJUAN PEMBIMBING	
PENGESAHAN TIM PENGUJI	
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Fokus Penelitian	5
C. Rumusan Masalah.....	6
D. Tujuan Penelitian.....	6
E. Manfaat dan Luaran Penelitian.....	6
F. Definisi Istilah	7
BAB II KAJIAN TEORI	9
A. Landasan Teori	9
1. Akuntansi Biaya.....	9
2. Biaya Produksi.....	13
3. Harga Pokok Produksi (HPP)	21
4. Metode Pengumpulan Biaya Produk	23
5. Penentuan Harga Pokok Produksi.....	26
6. Harga Jual	30
B. Penelitian yang Relevan	36
BAB III METODE PENELITIAN	38
A. Jenis Penelitian	38
B. Latar dan Waktu Penelitian	38
C. Teknik Pengumpulan Data	39

D. Subjek Penelitian	39
E. Instrumen Penelitian	39
F. Sumber Data	40
G. Teknik Analisis Data	40
H. Teknik Penjamin Keabsahan Data.....	41
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	43
A. Gambaran Umum Usaha KerupukUbi Ibu Jas	43
1. Sejarah dan Perkembangan Usaha	43
2. Tujuan Pendirian Perusahaan.....	44
3. Sumber Daya Manusia.....	45
4. Struktur Organisasi	46
5. Unsur Pendukung Proses Produksi	49
6. Proses Produksi.....	52
7. Penjualan.....	53
B. Hasil Penelitian.....	54
1. Perhitungan Harga Pokok Produksi	54
2. Penentuan Harga Jual.....	68
C. Pembahasan Hasil Penelitian.....	71
1. Harga Pokok Produksi	71
2. Harga Jual	72
BAB V PENUTUP	74
A. Kesimpulan.....	74
B. Saran	75
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Biaya Produksi Menurut Perusahaan	3
Tabel 2. 1 Penggolongan Aset Tetap Menurut Ketentuan Perpajakan	17
Tabel 3. 1 Waktu Penelitian	38
Tabel 4. 1 Bahan Baku	49
Tabel 4. 2 Perhitungan Biaya Produksi Menurut Perusahaan pada Bulan Februari 2025	54
Tabel 4. 3 Biaya Bahan Baku pada Bulan Februari 2025	56
Tabel 4. 4 Biaya Tenaga Kerja Langsung pada Bulan Februari 2025	58
Tabel 4. 5 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik pada Bulan Februari 2025	61
Tabel 4. 6 Perhitungan Biaya Produksi dengan Metode <i>Full Costing</i> pada Bulan Februari 2025.....	62
Tabel 4. 7 Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode <i>Full Costing</i> pada Bulan Februari 2025	65
Tabel 4. 8 Biaya Non Produksi pada Bulan Februari 2025.....	70
Tabel 4. 9 Perbandingan Harga Pokok Produksi Usaha Kerupuk Ubi Ibu Jas pada Bulan Februari 2025	71
Tabel 4. 10 Perbandingan Harga Jual Usaha Kerupuk Ubi Ibu Jas pada Bulan Februari 2025.....	73

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Struktur Organisasi Usaha Kerupuk Ubi Ibu Jas	47
---	----

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Usaha makanan rumahan memiliki peranan sangat penting dalam mendukung pertumbuhan perekonomian. Keberadaan usaha ini tidak hanya membuka lapangan pekerjaan dan mengurangi tingkat pengangguran, tetapi juga berkontribusi pada peningkatan kesejahteraan hidup masyarakat. Di samping itu, sektor ini juga sebagai ruang tumbuhnya inovasi lokal yang memperkuat ketahanan ekonomi daerah. Oleh karena itu usaha makanan rumahan dianggap sebagai sektor strategis yang perlu mendapatkan dukungan, khususnya dalam hal pengelolaan usaha yang lebih efisien dan terstruktur.

Sektor usaha makanan rumahan ini memiliki keistimewaan tersendiri, yang membuatnya bisa bertahan ditengah berbagai situasi ekonomi. Karakteristiknya seperti fleksibilitas operasional, serta kedekatannya dengan pasar lokal menjadikannya lebih tangguh dan penyesuaian terhadap perubahan permintaan. Selain itu banyak pelaku usaha makanan rumahan yang juga berperan dalam melestarikan budaya lokal melalui produk-produk tradisional, sehingga kontribusinya tidak hanya berdampak pada ekonomi tetapi juga sosial dan budaya.

Namun masih banyak pelaku usaha makanan rumahan yang belum memahami, dan mengelola biaya produksinya secara akurat. Kondisi ini menyebabkan penetapan harga jual sering kali tidak mencerminkan perhitungan biaya sebenarnya, melainkan hanya mengikuti harga pasar atau menyesuaikan harga yang ditawarkan pesaing. Sehingga keuntungan yang diperoleh tidak optimal, bahkan berisiko menimbulkan kerugian. Salah satu penyebab utamanya yaitu belum menggunakan metode perhitungan biaya yang tepat, yang disebabkan karena keterbatasan pengetahuan. (Sunaryono dkk., 2020)

Perhitungan harga pokok produksi yang akurat ini sangat penting bagi kelangsungan sebuah usaha, dengan memahami seluruh komponen biaya yang dikeluarkan. Pelaku usaha dapat menetapkan harga jual yang realistis dan berorientasi pada keberlanjutan usaha, dalam akuntansi biaya pada praktiknya terdapat dua metode perhitungan harga pokok produksi salah satunya metode *full costing*. Metode ini memperhitungkan seluruh unsur biaya baik bersifat tetap maupun variabel, sehingga memberikan total biaya yang tinggi dan harga jual setiap produknya akan lebih mahal dibandingkan menggunakan metode lainnya. (Setiadi dkk., 2025)

Meskipun begitu metode *full costing* ini masih belum dilakukan secara menyeluruh oleh setiap pelaku usaha, salah satunya usaha kerupuk ubi Ibu Jas di Jorong Baduih Nagari Simawang Kecamatan Rambatan. Usaha kerupuk ini sudah berdiri sejak dari tahun 1970 hingga saat sekarang ini, yang masih menggunakan cara tradisional dalam menghitung biaya produksi. Inovasi teknologi pengolahannya juga diterapkan untuk meningkatkan efisiensi produksi, dari pengalaman selama 54 tahun usaha ini tetap menjaga dan mempertahankan kualitas produk yang dihasilkannya. Kerupuk ubi ini boleh dikatakan makanan daerah atau tradisional dari Baduih Nagari Simawang, dengan hal tersebut bisa meningkatkan kesadaran pentingnya melestarikan kuliner tradisional.

Di wilayah Jorong Baduih Nagari Simawang, memiliki potensi yang besar dalam pengembangan usaha makanan rumahan olahan dari hasil pertanian. Ketersediaan ubi kayu singkong sebagai bahan baku utama yang banyak ditanam masyarakat sekitar, menjadi salah satu faktor pendukung utama dalam mengembangkan usaha kerupuk ubi. Selain itu keahlian dalam pengolahan makanan tradisional ini yang diwariskan secara turun-temurun, hal ini menjadi nilai tambah yang unik bagi produk lokal. Di mana dengan letaknya yang strategis serta kemudahan akses transportasi, sehingga memudahkan distribusi produk ke berbagai daerah termasuk ke wilayah perantauan.

Penulis melihat bahwa usaha kerupuk ubi ini memiliki potensi cukup besar, sehingga usaha ini perlu terus dilestarikan. Agar omzet yang diperoleh usaha bisa meningkat lebih besar, oleh karena itu diperlukan perhitungan harga pokok produksi yang akurat dan sesuai dengan prinsip-prinsip dalam akuntansi biaya serta akuntansi manajemen. Hasil perhitungan harga pokok produksi yang akurat, dapat meningkatkan pendapatan untuk usaha kerupuk ubi Ibu Jas di Nagari Simawang ini. Kerupuk ubi ini merupakan produk olahan hasil pertanian dengan menggunakan bahan baku ubi singkong dan diberi toping udang kering, yang menjadikannya banyak digemari masyarakat dan sering dijadikan oleh-oleh khas dari kampung kemudian dibawa ke perantauan.

Berdasarkan observasi awal dan wawancara yang penulis lakukan dengan pemilik usaha kerupuk ubi Ibu Jas, bahwa usaha ini sudah melakukan perhitungan biaya produksi namun masih sederhana. Diketahui bahwa ibu jas melakukan proses produksi kerupuk ini lima kali dalam satu minggu, setiap kali proses produksi pembersihan dan pencetakan dengan jumlah bahan baku ubi sebanyak 100 kg menghasilkan 2.984 lembar kerupuk ubi. Kerupuk ubi ini dijual dalam dua jenis yaitu kerupuk mentah dan kerupuk yang sudah digoreng, kerupuk mentah dijual dengan harga Rp 35.000 per seratus lembar, sedangkan untuk kerupuk yang sudah digoreng dijual dengan harga Rp 40.000 per seratus lembar. Perhitungan biaya produksi untuk lima kali proses produksi selama satu minggu, berdasarkan informasi dari pemilik usaha kerupuk ubi Ibu Jas sebagaimana disajikan dalam Tabel 1.1 berikut.

Tabel 1. 1
Biaya Produksi Menurut Perusahaan

Keterangan	Satuan	Unit	Harga @	Jumlah
Ubi Singkong	kg	200	Rp 4.000	Rp 800.000
Kayu Bakar	pick up	3/16	Rp 100.000	Rp 18.750
Udang Kering	kg	1	Rp 50.000	Rp 50.000
Garam	kg	2	Rp 5.000	Rp 10.000
Daun Bawang	kg	2	Rp 6.000	Rp 12.000

Plastik chang	kg	5	Rp 15.000	Rp 75.000
Kantong Hitam	pack	1	Rp 18.000	Rp 18.000
Kantong Belang	pack	2	Rp 8.500	Rp 17.000
Kantong Putih	pack	2	Rp 6.000	Rp 12.000
BBM Mesin Penggiling	liter	2	Rp 20.000	Rp 40.000
Minyak Pelumas	liter	1	Rp 55.000	Rp 55.000
Gaji Tenaga Kerja Kerupuk Mentah	orang	3	Rp 160.000	Rp 480.000
Biaya Produksi Kerupuk Mentah				Rp 1.587.750
Kayu Bakar	pick up	1/16	Rp 100.000	Rp 6.250
Minyak Goreng	kg	15	Rp 18.500	Rp 277.500
Plastik Karung	kg	4	Rp 10.000	Rp 40.000
Plastik Kemasan	kg	2	Rp 35.000	Rp 70.000
Kantong Menengah	pack	2	Rp 4.000	Rp 8.000
Karet	gram	62,5	Rp 80	Rp 5.000
Gaji Tenaga Kerja Kerupuk Goreng	orang	1	Rp 40.000	Rp 40.000
Biaya Produksi Kerupuk Goreng				Rp 2.034.500

Sumber: Data dari Usaha kerupuk ubi Ibu Jas yang diolah Penulis

Dari data di atas dapat diketahui bahwa jumlah biaya produksi untuk kerupuk mentah, selama satu minggu dengan empat kali proses produksi. Proses pembersihan dan penggilingan dilakukan dalam waktu satu hari dan dua kali dalam seminggu, sedangkan proses pencetakan juga dilakukan dua kali dalam seminggu dengan biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 1.587.750. Sementara itu untuk kerupuk goreng, selama satu minggunya dengan lima kali proses produksi. Proses pembersihan dan penggilingan dilakukan dalam waktu satu hari dan dua kali dalam seminggu, proses pencetakan juga dilakukan dua kali dalam seminggu, sedangkan proses penggorengan hanya dilakukan satu kali dalam seminggu dengan biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 2.034.500.

Namun dari wawancara tersebut, juga terdapat beberapa permasalahan pada usaha kerupuk ubi Ibu Jas ini. Meskipun usaha ini sudah melakukan perhitungan biaya produksi, namun masih sederhana dan belum disusun secara sistematis. Usaha ini juga belum mengelompokkan pencatatan unsur biaya secara menyeluruh, dan belum menghitung penyusutan aset tetap yang digunakan. Selain itu gaji pemilik usaha yang ikut serta dalam kegiatan produksi tidak dimasukkan kedalam perhitungan biaya produksi, kemudian terdapat beberapa biaya yang tidak dipisahkan antara pemakaian pribadi dan usaha juga tidak dimasukkan dalam perhitungan biaya produksi (seperti biaya air, listrik dan BBM motor).

Selain itu, juga terdapat permasalahan lain dalam pengelolaan bahan baku. Seperti ubi yang digunakan berasal dari dua sumber, biasanya ada yang dibeli dari pemasok dan ada yang ditanam dari kebun sendiri. Ubi yang dibeli dari pemasok ubi tersebut dibeli dengan cara borongan, sedangkan ubi yang ditanam dari kebun sendiri biaya pembelian tidak diperhitungkan. Padahal dalam akuntansi manajemen, semua sumber daya termasuk yang berasal dari kebun sendiri harus dihitung sesuai harga pasar.

Kondisi tersebut berdampak pada tidak akuratnya data seluruh biaya produksi dan laba yang diperoleh, sehingga menyulitkan pemilik dalam menetapkan harga jual dengan tepat. Untuk itu penerapan metode *full costing* ini dalam menghitung harga pokok produksi, agar usaha kerupuk ubi Ibu Jas dapat menetapkan harga jual yang mencerminkan seluruh biaya sebenarnya dan mendapatkan keuntungan yang optimal. Berdasarkan permasalahan tersebut peneliti memiliki ketertarikan untuk melakukan sebuah penelitian yang berjudul **“Perhitungan HPP dengan menggunakan Metode *Full Costing* untuk menentukan Harga Jual pada Usaha kerupuk ubi Ibu Jas di Nagari Simawang”**.

B. Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang penelitian di atas, maka penelitian ini berfokus pada proses perhitungan HPP dengan menggunakan metode *full*

costing untuk menentukan harga jual pada usaha kerupuk ubi Ibu Jas di Nagari Simawang.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian dan fokus penelitian yang sudah dijelaskan di atas, maka penulis mengambil sebuah pertanyaan untuk rumusan masalah penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana perhitungan HPP dengan menggunakan metode *full costing* pada usaha kerupuk ubi Ibu Jas di Nagari Simawang ?
2. Bagaimana perhitungan harga jual pada usaha kerupuk ubi Ibu Jas di Nagari Simawang ?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang, fokus serta rumusan masalah yang telah dijelaskan sebelumnya, maka tujuan penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dengan menggunakan metode *full costing* pada usaha kerupuk ubi Ibu Jas di Nagari Simawang.
2. Untuk mengetahui perhitungan dan penetapan harga jual dengan tepat pada usaha kerupuk ubi Ibu Jas di Nagari Simawang.

E. Manfaat dan Luaran Penelitian

1. Manfaat Penelitian

Selain tujuan di atas, bahwa penelitian ini ditujukan penulis agar bisa memberikan beberapa manfaat untuk semua pihak diantaranya:

a. Bagi Penulis

Salah satu manfaat penelitian ini bagi penulis yaitu untuk mencapai gelar Sarjana Akuntansi Syariah (S.Akun) Program Studi Akuntansi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam (FEBI) Universitas Islam Negeri (UIN) Mahmud Yunus Batusangkar, serta dapat menambah wawasan dan pemahaman dalam bidang akuntansi mengenai bagaimana cara menghitung HPP dengan menggunakan metode *full*

costing untuk menentukan harga jual pada usaha kerupuk ubi Ibu Jas di Nagari Simawang.

b. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penulis berharap bahwa hasil penelitian ini bisa dimanfaatkan terutama bagi mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam (FEBI) Universitas Islam Negeri (UIN) Mahmud Yunus Batusangkar sebagai referensi dan pedoman dengan penelitian yang sejenis.

c. Bagi Usaha Kerupuk Ubi Ibu Jas

Dimana manfaat penelitian ini bagi usaha kerupuk ubi Ibu Jas yaitu memberikan pemahaman kepada pemilik dalam menghitung HPP dengan menggunakan metode *full costing* untuk menentukan harga jual pada usaha kerupuk ubi Ibu Jas di Nagari Simawang.

2. Luaran Penelitian

Selain beberapa manfaat penelitian yang telah dijelaskan di atas, harapan peneliti agar penelitian ini juga bisa menjadi panduan praktis bagi setiap pelaku usaha dalam meningkatkan efisiensi biaya dan keuntungan yang optimal, serta dapat diterbitkan pada jurnal ilmiah.

F. Definisi Istilah

Perhitungan harga pokok produksi merupakan proses menghitung semua pengeluaran biaya yang dikeluarkan ketika berlangsungnya proses produksi, biaya tersebut meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung serta biaya *overhead* pabrik kemudian ditambahkan persediaan dalam proses awal dan dikurangi persediaan dalam proses akhir maka diperoleh harga pokok produksi.

Metode *full costing* merupakan salah satu pendekatan yang digunakan dalam menghitung harga pokok produksi, mencakup seluruh komponen biaya produksi baik yang bersifat tetap maupun variabel. Sehingga harga pokok produksi yang diperoleh menjadi lebih tinggi dibandingkan dengan metode yang lain.

Harga jual merupakan sejumlah nilai yang ditetapkan oleh setiap pelaku usaha dalam satuan uang, kepada konsumen atas barang atau jasa agar memperoleh keuntungan. Harga jual juga merupakan komponen yang secara langsung berpengaruh terhadap keuntungan perusahaan, jadi penetapan harga yang dilakukan penjual akan mempengaruhi jumlah barang yang dijual ke konsumen. Oleh karena itu strategi penentuan harga jual ini sangat penting dilakukan bagi pelaku usaha, karena berkaitan langsung dengan besarnya penerimaan pendapatan dan laba yang akan diperoleh.

Usaha kerupuk ubi Ibu Jas ini merupakan sebuah kegiatan produksi yang mengolah hasil kebun seperti ubi singkong untuk menghasilkan sebuah kerupuk yang berlokasi di Baduih, Nagari Simawang. Usaha kerupuk ubi Ibu Jas ini melakukan proses produksi secara kontinu dengan produk yang sama, dan tidak mengurangi kualitas dan rasa kerupuk yang dihasilkannya.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Landasan Teori

1. Akuntansi Biaya

a. Pengertian Akuntansi Biaya

Akuntansi dan biaya adalah sebuah istilah yang sudah lazim digunakan di dunia bisnis, akuntansi merupakan sistem informasi yang berfungsi mengidentifikasi transaksi-transaksi, membuat jurnal sampai menghasilkan laporan keuangan yang bermanfaat untuk pengambilan keputusan perusahaan. Sistem akuntansi ini dimulai dari pencatatan dan pengolahan data-data keuangan di sebuah perusahaan untuk kemudian disajikan sebagai informasi yang berguna bagi pihak berkepentingan. Diantara pihak tersebut yaitu manajemen, pemilik dan pemegang saham, calon investor, pihak perbankan sebagai kreditur, pemerintah khususnya dalam hal perpajakan, serta masyarakat luas. (Purwaji dkk., 2023)

Istilah biaya dalam dunia akuntansi memiliki dua makna yang berbeda, yaitu sebagai *cost* dan *expense*. *Cost* (biaya) merupakan pengorbanan sumber daya ekonomi yang dinilai oleh satuan uang, yang telah terjadi atau terjadi yang bisa mencapai tujuan tertentu. *Cost* (biaya) ini belum berakhir masa manfaatnya, sehingga dicatat dalam bentuk aset di neraca. Sementara itu *expense* (beban) merupakan biaya yang telah memberikan manfaat diawal serta masa manfaat tersebut sudah digunakan. Biaya yang masa manfaatnya belum digunakan dan berpotensi akan bermanfaat untuk mendatang dikategorikan dalam bentuk aset. Sedangkan biaya-biaya yang dicatat dalam laporan laba rugi merupakan pengurangan dari pendapatan. (Lantjo & Jamali, 2023)

Akuntansi biaya merupakan sebuah rangkaian kegiatan yang dimulai dari pencatatan, pengklasifikasian, pengikhtisaran transaksi-transaksi dan melaporkan biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi

sebuah produk berupa barang atau jasa menggunakan metode tertentu, kemudian menghasilkan laporan keuangan yang dapat dijadikan sebagai dasar bagi manajemen perusahaan untuk mengambil keputusan yang tepat dan efisien. (Iryanie & Handayani, 2019)

b. Tujuan Akuntansi Biaya

Adapun tujuan dari adanya akuntansi biaya ini yaitu sebagai berikut:

1) Perencanaan

Salah satu tujuan utama akuntansi biaya adalah membantu manajemen menyusun rencana operasional dan keuangan dalam perusahaan. Perencanaan ini dilaksanakan dengan memperkirakan pengeluaran biaya untuk produksi dan distribusi produk, manajemen dapat menyusun rencana penggunaan sumber daya secara lebih tepat dan efisien.

2) Pengendalian

Akuntansi biaya membantu dalam pengendalian biaya ini dilakukan dengan membandingkan biaya aktual dengan biaya yang telah direncanakan atau dianggarkan, dari perbandingan tersebut manajemen bisa mengenali penyimpangan dan segera melakukan tindakan korektif yang diperlukan.

3) Penentuan biaya produksi

Akuntansi biaya juga diterapkan untuk menghitung biaya produksi dengan cara membebankan seluruh biaya hingga distribusi ke masing-masing produk. Hasil perhitungan berpengaruh dalam penentuan harga jual yang kompetitif serta menguntungkan.

4) Evaluasi kinerja

Selain itu akuntansi biaya juga bertujuan untuk mengevaluasi kinerja unit usaha, departemen, atau produk tertentu dalam perusahaan. Proses evaluasi kinerja ini dilakukan dengan cara menganalisis biaya dan pendapatan dengan setiap bagian atau produk, sehingga manajemen

dapat mengetahui bagian yang beroperasi secara efisien serta bagian mana yang masih membutuhkan perbaikan. (Karini dkk., 2024)

c. Konsep Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya membutuhkan suatu kerangka konsep yang dapat dijadikan sebagai dasar dalam penyusunan laporan biaya, berikut adalah konsep biaya yang relevan digunakan:

- 1) Biaya (*cost*), merupakan pengorbanan sumber daya ekonomi yang dinilai oleh satuan uang yang telah terjadi atau terjadi untuk memperoleh suatu barang atau jasa, misalnya: kas yang dibayarkan, nilai aktiva lainnya yang diserahkan, nilai jasa yang dikorbankan, hutang yang timbul atau tambahan modal.
- 2) Beban (*expenses*), merupakan biaya yang telah memberikan manfaat diawal serta masa manfaat tersebut sudah digunakan, biaya ini dipakai sebagai pengurang jumlah pendapatan. Biaya digolongkan ke dalam harga pokok penjualan, biaya penjualan, biaya administrasi dan umum, biaya bunga, biaya pajak.
- 3) Pendapatan (*revenue*), merupakan nilai yang dapat dinyatakan dalam satuan moneter baik berupa kas, piutang, kewajiban, atau tambahan modal yang dihasilkan dari penjualan produk dan jasa yang diberikan oleh perusahaan kepada pihak eksternal.
- 4) Laba dan rugi (*profit and loss*), merupakan hasil akhir dari selisih perhitungan pendapatan dengan semua beban dalam satu periode akuntansi. Apabila pendapatan melebihi total beban maka diperoleh laba, dan sebaliknya jika pendapatan lebih rendah dibandingkan beban maka perusahaan mengalami kerugian.
- 5) Kerugian (*losses*), merupakan penurunan aset perusahaan yang tidak disebabkan karena pengambilan modal oleh pemilik (*prive*), dan tidak ada memberikan manfaat karena tidak adanya keterkaitan dengan aktivitas perusahaan. (Hidayati dkk., 2024)

d. Manfaat Akuntansi Biaya

Selain tujuan tersebut akuntansi biaya juga memiliki beberapa manfaat bagi pihak manajemen yaitu untuk menyediakan informasi biaya, informasi tersebut mencakup beberapa aspek diantaranya:

1) Pengendalian biaya

Akuntansi biaya berperan dalam menyusun anggaran biaya serta memperkirakan harga pokok dimuka (*predetermine cost*) di perusahaan misalnya dengan menggunakan harga pokok standar. Melalui metode ini perusahaan dapat mengidentifikasi biaya mana yang diperlukan untuk memproduksi suatu produk. Perusahaan mengacu pada biaya atau anggaran yang direncanakan dalam praktik pelaksanaannya. Setelah biaya aktual diperoleh perusahaan bisa membandingkannya dengan anggaran yang dapat dijadikan sebagai acuan untuk penyusunan anggaran di masa depan.

2) Penentuan harga pokok

Informasi tentang harga pokok produk ini sangat diperlukan oleh perusahaan manufaktur, informasi tersebut diberikan kepada pihak eksternal. Harus menggunakan prinsip yang benar, misalnya ketika menghitung seluruh pengeluaran yang berhubungan dengan proses memproduksi suatu produk. informasi harga pokok untuk pihak manajemen dapat memakai prinsip yang tidak lazim, misalnya hanya memasukkan biaya variabel saja atau biasa disebut biaya *variable costing*.

3) Pengambilan keputusan

Manajemen perusahaan sering dihadapkan pada masalah pengambilan keputusan, misalnya: apabila lebih baik perusahaan mengganti mesin lama dengan mesin yang baru, apakah perusahaan dapat menerima pesanan khusus, dengan harga berapa perusahaan harus menjual produknya, berapa jumlah produk yang harus dijual perusahaan agar perusahaan tidak rugi dan sebagainya. Dalam mengambil keputusan tersebut manajemen memerlukan data biaya. Jadi akuntansi

biaya bermanfaat menyediakan informasi biaya dalam pengambilan keputusan. (Matiin, 2021)

e. Peran Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya berperan sebagai sumber informasi nantinya akan dimanfaatkan oleh manajemen dalam menyelesaikan berbagai tugas berikut ini:

- 1) Akuntansi biaya memiliki peran dalam menentukan metode untuk menghitung biaya, mengurangi biaya, tanpa merubah kualitas produk yang dihasilkan.
- 2) Akuntansi biaya memiliki peran dalam membuat rencana anggaran yang akan digunakan untuk aktivitas operasi pada kondisi tertentu yang sebelumnya sudah diprediksi. Hal ini dapat memotivasi karyawan dapat bekerja dengan konsisten untuk mencapai tujuan perusahaan.
- 3) Akuntansi biaya memiliki peran untuk menghitung total biaya dan keuntungan perusahaan dalam satu periode akuntansi baik itu tahunan, triwulan, dan bisa per semester.
- 4) Akuntansi biaya memiliki peran dalam memastikan kualitas fisik persediaan serta memastikan biaya yang dikeluarkan, untuk masing-masing produk dan jasa yang dihasilkan kemudian menentukan harganya.
- 5) Akuntansi biaya memiliki peran dalam mengambil keputusan antara beberapa pilihan, baik dalam jangka panjang maupun jangka pendek yang bisa mempengaruhi pendapatan dan biaya. (Rizal, 2024)

2. Biaya Produksi

a. Pengertian Biaya Produksi

Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk membeli bahan baku dan mengolahnya sampai menghasilkan produk setengah jadi atau jadi dan siap untuk dipasarkan. Seluruh biaya yang telah dikeluarkan ini menjadi patokan dalam menetapkan harga jual produk tersebut. Namun tidak hanya biaya bahan baku saja yang harus dihitung untuk menentukan harga jual, tetapi masih ada biaya lain yang

harus dihitung. Biaya tersebut dihitung dengan cara mengakumulasikan semua biaya-biaya produksi lalu ditambahkan dengan biaya-biaya yang lainnya sehingga menghasilkan harga jual.

b. Jenis Biaya Produksi

Secara umum terdapat lima jenis biaya produksi dalam sebuah perusahaan manufaktur yaitu sebagai berikut:

1) Biaya tetap (*fixed cost*)

Biaya tetap merupakan biaya yang nilainya tidak berpengaruh pada volume produksi, baik ketika volume produksi meningkat atau menurun karena sifatnya konstan. Biaya ini dapat dianggarkan dengan mudah, karena jumlah nominalnya tidak berubah untuk setiap periode. Contohnya: sewa bangunan, biaya administrasi, pajak, tagihan listrik, dan air.

2) Biaya variabel (*variable cost*)

Biaya variabel adalah biaya yang fluktuasi tergantung pada tingkat aktivitas produksi, semakin besar jumlah barang yang diproduksi semakin besar pula biaya variabel. Biaya ini hanya terjadi selama proses produksi berlangsung dan menjadi dasar untuk menghitung biaya per unit. Contohnya: gaji tenaga kerja, biaya bahan baku, biaya pemasaran, dan biaya distribusi.

3) Biaya rata-rata (*average cost*)

Biaya rata-rata adalah biaya per unit produk yang dihitung dengan cara membagi total biaya produksi dengan jumlah barang yang dihasilkan, biaya ini sangat diperlukan oleh perusahaan dalam merencanakan proses produksi ke depan dan menetapkan margin keuntungan yang diinginkan.

4) Biaya marginal (*marginal cost*)

Biaya marginal merupakan biaya tambahan yang terjadi ketika perusahaan memproduksi satu unit tambahan dari suatu produk, maka perusahaan dapat menentukan batas maksimum produksi yang masih menguntungkan. Perhitungannya berdasarkan tambahan biaya variabel

saat jumlah produksi dinaikkan, Jika perusahaan menyediakan jasa tambahan biaya tetap juga dapat dikaitkan dengan biaya marjinal.

5) Biaya total (*total cost*)

Biaya total adalah jumlah keseluruhan dari biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan selama proses produksi. Perhitungan ini memberikan gambaran utuh mengenai total pengeluaran, termasuk tenaga kerja dan bahan baku. Biaya total umumnya dihitung pada akhir siklus produksi setelah produk tersebut siap dipasarkan dan dilaporkan secara akurat. (Sunarmi dkk., 2024)

c. Komponen-Komponen Biaya Produksi

Dalam kegiatan proses produksi di sebuah perusahaan terdapat tiga komponen utama biaya produksi yang harus diterapkan, diantara tiga komponen tersebut yaitu sebagai berikut:

- 1) Biaya bahan baku, yaitu seluruh pengeluaran untuk mendapatkan material atau bahan mentah dikeluarkan dalam membeli material atau bahan baku dalam memproduksi barang. Komponen dari bahan baku salah satu diantaranya yaitu bahan mentah atau *raw* material. Pembelian bahan mentah ini dapat dilakukan dengan cara debit, kredit, maupun impor.
- 2) Biaya tenaga kerja langsung, yaitu semua pengeluaran yang dianggarkan dan dibayarkan oleh perusahaan untuk menggaji jasa semua karyawan terlibat dalam memproduksi barang tersebut secara langsung, sehingga disebut biaya tenaga kerja langsung. Proses penentuan gaji karyawan ini dilakukan dengan memperhitungkan proses produksi. Kemudian, perusahaan melakukan penganggaran biaya tenaga kerja dengan mempertimbangkan perencanaan kebutuhan karyawan lebih dulu.
- 3) Biaya *overhead* pabrik, mencakup semua pengeluaran selain biaya bahan baku dan juga pembayaran gaji di perusahaan. Biaya ini meliputi biaya pemeliharaan pabrik, biaya penyusutan mesin-mesin penunjang produksi, sampai biaya sewa tempat. Biaya-biaya tersebut

biasanya bersifat tidak tetap tiap bulannya, atau selalu berubah-ubah, dan sangat memungkinkan untuk mengalami pembengkakan. (Aba, 2023)

Biaya penyusutan dalam konteks perpajakan yang tercantum dalam Pasal 2 Ayat (1) Peraturan Menteri Keuangan Republik Indonesia Nomor 72 Tahun 2023 tentang Penyusutan Harta Berwujud dan Amortisasi Harta Tak Berwujud, bahwa penyusutan terhadap pengeluaran digunakan untuk membeli, mendirikan, menambah, memperbaiki, atau mengubah harta berwujud. Pengecualian tanah yang berstatus hak milik, hak guna bangunan, hak guna usaha, dan hak pakai, yang digunakan untuk mendapatkan, menagih, dan memelihara penghasilan dengan masa manfaat lebih dari 1 tahun.

Metode penyusutan menurut Pasal 2 Ayat (1) dan (2) sebagai berikut:

a) Metode garis lurus

Metode garis lurus dilakukan secara bertahap dengan jumlah biaya yang dikeluarkan sama setiap tahunnya selama masa manfaat yang sudah ditentukan bagi harta tersebut.

b) Metode saldo menurun

Metode saldo menurun dilakukan dalam harta yang menurun selama masa manfaat, dihitung dengan cara menerapkan tarif penyusutan atas nilai sisa buku dan pada akhir masa manfaat nilai sisa buku disusutkan.

Tarif penyusutan fiskal sesuai dengan tabel dari Direktorat Jenderal Pajak, tarif penyusutan berdasarkan pengelompokan harta berwujud dan masa manfaatnya yaitu pada tabel 2.1 berikut ini:

Tabel 2. 1
Penggolongan Aset Tetap Menurut Ketentuan Perpajakan

Kelompok Harta Berwujud	Masa Manfaat	Tarif Penyusutan		
		Metode Garis Lurus	Metode Saldo Menurun	
I	Bukan Bangunan			
	Kelompok 1	4 tahun	25%	50%
	Kelompok 2	8 tahun	12,5%	25%
	Kelompok 3	16 tahun	6,25%	12,5%
	Kelompok 4	20 tahun	5%	10%
II	Bangunan			
	Permanen	20 tahun	5%	
	Tidak Permanen	10 tahun	10%	

Sumber: Data Kementerian Keuangan

d. Klasifikasi Biaya

Klasifikasi biaya merupakan penggolongan biaya berdasarkan karakteristik tertentu. Hal ini bertujuan agar mempermudah pemilik perusahaan dalam mengelola, menganalisis dan mengambil keputusan yang tepat, selain itu pemilik perusahaan bisa mengendalikan biaya menjadi lebih efektif dan efisien. Biaya tersebut digolongkan menjadi tujuh golongan antara lain:

- 1) Klasifikasi biaya berdasarkan fungsinya di perusahaan terbagi menjadi dua jenis yaitunya:
 - a) Biaya produksi, merupakan sebuah pengeluaran muncul karena pemrosesan bahan baku menghasilkan barang barang jadi atau setengah jadi maupun yang siap diperjualkan. Biaya ini mencakup tiga komponen utama terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik.

- b) Biaya non produksi, terdiri dari biaya administrasi umum dan biaya pemasaran yang tidak ada hubungannya pada aktivitas produksi.

Biaya administrasi dan umum (*administration and general cost*), merupakan pengeluaran yang timbul dalam menjalankan fungsi administratif dan operasional umum perusahaan secara keseluruhan, contohnya biaya gaji personalia, biaya staf akuntansi, biaya listrik, dan transportasi. Sementara itu biaya pemasaran (*marketing cost*) yaitu biaya yang dikeluarkan dalam rangka memasarkan produk yang akan dijual, contohnya biaya iklan, biaya promosi, gaji bagian pemasaran dan lain sebagainya.

- 2) Klasifikasi biaya berdasarkan waktu pengakuan bebannya terbagi dua jenis yaitu pada pengeluaran modal dan pendapatan.
- a) Pengeluaran modal (*capital expenditure*), merupakan sebuah pengeluaran yang dapat memberikan manfaat pada periode akuntansi masa akan datang. Misalnya, biaya perbaikan mesin.
 - b) Pengeluaran pendapatan (*revenue expenditure*), adalah jenis pengeluaran yang manfaatnya dirasakan dalam periode saat biaya tersebut terjadi. Misalnya, biaya air, listrik dan telepon yang sering disingkat serta dikenal dengan biaya ALT.
- 3) Klasifikasi biaya berdasarkan keterkaitannya dengan objek yang dibayarkan, terbagi dua jenis yaitu biaya langsung dan tidak langsung.
- a) Biaya langsung atau diistilahkan dengan *direct cost* merupakan sebuah pengeluaran yang muncul diakibatkan pembayaran produk atau kegiatan tertentu yang harus dibiayai, seperti biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.
 - b) Biaya tidak langsung atau diistilahkan dengan *indirect cost* merupakan sebuah pengeluaran yang tidak berkaitan langsung dengan produk yang akan dibiayai maka ini diistilahkan juga dengan biaya *overhead* pabrik, contohnya: biaya bahan penolong dan gaji mandor.

- 4) Klasifikasi biaya berdasarkan volume kegiatan, dibedakan menjadi tiga biaya yaitu biaya tetap, variabel serta semi variabel.
 - a) Biaya tetap atau diistilahkan dengan *fixed cost* merupakan pengeluaran yang besarnya tidak berubah karena aktivitas tertentu, contohnya: gaji direktur dan gaji bagian administrasi.
 - b) Biaya variabel atau diistilahkan dengan *variable cost* merupakan pengeluaran yang mengalami perubahan proporsional sesuai dengan tingkat operasi atas kegiatan tertentu, misalnya biaya: bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.
 - c) Biaya semi variabel yaitu pengeluaran elemen gabungan dari biaya tetap dan biaya variabel, misalnya biaya air, listrik dan telepon.
- 5) Klasifikasi biaya menurut departemen dibedakan menjadi dua departemen, yaitu departemen produksi dan departemen jasa.
 - a) Departemen produksi atau diistilahkan dengan *producing department*, adalah bagian dalam perusahaan secara langsung terlibat dalam menghasilkan produk. Pengeluaran biaya ini langsung dibebankan pada produk yang dihasilkan dan tidak dilanjutkan ke departemen berikutnya. Contohnya: departemen komponen, departemen perakitan, departemen penyelesaian, dan pengendalian mutu pada perusahaan otomotif.
 - b) Departemen jasa atau diistilahkan dengan *service department*, adalah bagian tidak terlibat secara langsung dalam proses produksi. Kemudian biaya ini dilanjutkan ke departemen berikutnya jika menggunakan jasanya. Contoh biaya penyimpanan, gaji perawatan gedung, serta gaji penjaga gedung.
- 6) Klasifikasi biaya berdasarkan dari kemampuan manajer dalam pengendalian perusahaan dibagi menjadi dua jenis yaitu biaya yang dikendalikan dan biaya yang tidak dikendalikan.
 - a) Biaya yang dikendalikan atau diistilahkan dengan *controllable cost*, adalah jenis pengeluaran yang dapat dipengaruhi secara langsung oleh seorang pemimpin dalam periode waktu tertentu.

- b) Biaya yang tidak bisa dikendalikan atau diistilahkan dengan *uncontrollable cost* yaitu pengeluaran yang tidak berada dalam pengaruh kendali keputusan seorang pemimpin berdasarkan kewenangan yang dimilikinya.
- 7) Biaya berdasarkan pengaruhnya terhadap pengambilan keputusan dapat diklasifikasikan menjadi biaya relevan dan tidak relevan.
- a) Biaya relevan atau diistilahkan dengan *relevant cost*, yaitu biaya yang relevan atau berpengaruh terhadap pengambilan keputusan, oleh karena itu biaya tersebut harus diperhitungkan dalam proses pengambilan keputusan.
 - b) Biaya tidak relevan atau diistilahkan dengan *irrelevant cost*, yaitu biaya yang tidak memiliki pengaruh secara signifikan terhadap keputusan, sehingga biaya ini tidak perlu diperhitungkan dalam pertimbangan saat membuat keputusan. (Husain, 2022)
- e. Pengendalian Biaya Produksi.

Pengendalian biaya produksi dalam sebuah usaha di pandang sebagai hal yang terpenting untuk mengontrol biaya keluar agar mencapai sasaran biaya optimal dalam kegiatan produksi. Pengendalian biaya dapat dilakukan dengan berbagai cara, misalnya melalui program-program pengurangan biaya, perencanaan biaya, dan perhatian yang terus-menerus terhadap pengambilan keputusan biaya dalam kaitannya dengan pengeluaran biaya seperti dari:

1) Biaya langsung

Biaya ini merupakan jenis pengeluaran bisa ditelusuri langsung dengan biaya tertentu. Misalnya biaya telepon, kertas dan listrik adalah biaya langsung dari usaha kuliner.

2) Biaya tidak langsung

Biaya ini merupakan jenis pengeluaran tidak bisa ditelusuri langsung kepada objek biaya tertentu. Contohnya biaya pengawas, terkait dengan produksi salah satu jenis produk kue. Biaya pengawas

tidak bisa langsung dibebankan pada produksi kue, karena pengawas juga mengawasi produksi produk lain, seperti saus dan sambal.

3) Efisiensi

Efisiensi ini merujuk pada sejumlah konsep yang terkait pada kegunaan pemaksimalan serta pemanfaatan seluruh sumber daya dalam proses produksi barang dan jasa.

4) Perilaku biaya

Perilaku biaya menggambarkan bagaimana suatu biaya berubah seiring dengan naik atau turunnya volume aktivitas perusahaan, dengan kata lain perilaku biaya adalah istilah untuk menggambarkan apakah biaya berubah seiring dengan perubahan output. Besar-kecilnya biaya dapat di pengaruhi oleh volume produksi dan volume penjualan. (Hidayat, 2022)

3. Harga Pokok Produksi (HPP)

a. Pengertian Harga Pokok Produksi (HPP)

Biasanya disebut juga *Cost of Good Manufactured (COGM)*, merupakan jumlah pengeluaran dalam proses menghasilkan suatu produk atau jasa dalam periode tertentu. Informasi mengenai harga pokok produksi biasanya bisa dilihat dalam laporan laba rugi perusahaan manufaktur, yang mencerminkan jumlah pengeluaran sumber daya saat proses mengubah bahan mentah menjadi produk jadi. Jadi harga pokok produksi mencakup seluruh pengeluaran dalam kegiatan produksi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. (Muliati dkk., 2024)

b. Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi (HPP)

Secara umum dalam akuntansi biaya terdapat tiga unsur yang masuk kedalam perhitungan harga pokok produksi disuatu perusahaan yaitu sebagai berikut:

1) Biaya bahan baku

Terdiri dari bahan baku langsung dan tidak langsung. Bahan baku langsung adalah bahan yang secara nyata digunakan dan dapat

diidentifikasi secara langsung dalam produk akhir, sementara itu bahan baku tidak langsung merupakan bahan pendukung proses produksi tetapi tidak langsung terlihat dalam produk akhir.

2) Biaya tenaga kerja langsung

Mencakup seluruh pengeluaran pembayaran gaji kepada pekerja yang langsung terlibat dalam kegiatan produksi, yaitu orang yang bertanggung jawab dalam pengolahan bahan mentah menjadi barang jadi atau setengah jadi sehingga produk tersebut siap untuk dijual.

3) Biaya *overhead* pabrik

Biaya ini mencakup seluruh pengeluaran selain dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, serta termasuk dalam daftar biaya tidak langsung untuk produk. (Suzan dkk., 2023)

c. Tujuan Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP)

Tujuan utama dari perhitungan harga pokok produksi adalah untuk mengetahui jumlah biaya yang dikeluarkan pada proses mengubah bahan mentah menjadi barang jadi atau jasa yang siap diperjual-belikan. Beberapa tujuan lain diantaranya:

- 1) Sebagai pedoman dalam mengevaluasi efisiensi operasional di perusahaan.
- 2) Sebagai dasar bagi manajemen dalam membuat kebijakan strategis.
- 3) Digunakan dalam penyusunan neraca khususnya penilaian terhadap aktiva.
- 4) Sebagai dasar dalam penentuan harga jual atau penawaran bagi konsumen.
- 5) Untuk menentukan nilai persediaan barang jadi dalam neraca perusahaan.
- 6) Digunakan sebagai penilaian hasil kinerja.
- 7) Sebagai alat pengawasan atas efisiensi biaya terutama biaya produksi.
- 8) Sebagai dasar untuk proses pengambilan keputusan manajerial.
- 9) Bertujuan dalam perencanaan target laba perusahaan.

Selain tujuan tersebut informasi yang dihasilkan dari perhitungan harga pokok produksi juga memberikan sejumlah manfaat diantaranya:

- 1) Menetapkan harga jual produk dengan tepat.
- 2) Memperkirakan biaya produksi produk.
- 3) Memantau kesesuaian realisasi biaya dengan anggaran produksi.
- 4) Menghitung keuntungan atau kerugian yang diperoleh perusahaan.

4. Metode Pengumpulan Biaya Produk

Terdapat dua metode utama yang dipakai untuk mengakumulasikan biaya produksi antara lain:

a. Harga Pokok Pesanan (*Job Order Cost*)

1) Pengertian Harga Pokok Pesanan (*Job Order Cost*)

Disebut juga dengan *job order cost* merupakan dimana seluruh biaya dikumpulkan secara terpisah untuk setiap pesanan, kontrak atau layanan tertentu. Setiap pesanan tersebut memiliki identitas yang dapat dibedakan antara satu sama lain. Metode ini umumnya diterapkan oleh perusahaan yang menjalankan kegiatan proses produksi berdasarkan permintaan pelanggan, dimana bentuk dan kualitas produk disesuaikan dengan spesifikasi yang diinginkan pemesan. Perusahaan yang menerapkan metode ini diantaranya perusahaan mebel, percetakan, konstruksi dan lainnya.

2) Karakteristik Harga Pokok Pesanan (*Job Order Cost*)

Beberapa karakteristik yang dimiliki metode ini diantaranya yaitu:

- a) Produksi dilakukan berdasarkan spesifikasi khusus dari pelanggan, sehingga setiap produk memerlukan perhitungan biaya produksi yang terpisah.
- b) Informasi biaya yang muncul dirangkum dan dicatat dalam kartu biaya pesanan untuk masing-masing pesanan pelanggan.
- c) Biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung dialokasikan secara langsung kepada pesanan tersebut sesuai dengan biaya aktual. Sementara itu untuk biaya *overhead* pabrik dialokasikan

berdasarkan tarif yang sudah disepakati terlebih dahulu. (Yunita dkk., 2020)

3) Manfaat Informasi Harga Pokok Produksi Berdasarkan Pesanan

a) Menentukan harga jual kepada pelanggan dengan cara:

Taksiran biaya produksi untuk pesanan	Rpxxx
Taksiran biaya non produksi	<u>Rpxxx</u>
Taksiran total biaya pemesanan	Rpxxx
Laba yang diinginkan	<u>Rpxxx</u>
Taksiran harga jual	<u>Rpxxx</u>

b) Menilai kelayakan untuk menerima atau menolak pesanan didasarkan pada perhitungan biaya pokok pesanan dengan cara:

Biaya produksi pesanan

Taksiran BBB	Rpxxx
Taksiran BTKL	Rpxxx
Taksiran BOP	<u>Rpxxx</u>
Taksiran total biaya produksi	Rpxxx

Biaya non produksi

Taksiran biaya administrasi dan umum	Rpxxx
Taksiran biaya pemasaran	<u>Rpxxx</u>
Taksiran biaya non produksi	Rpxxx
Taksiran total harga pokok pesanan	<u>Rpxxx</u>

c) Melakukan pengawasan atas realisasi biaya produksi, yaitu dengan cara membandingkan biaya yang dianggarkan dalam penerimaan pesanan dengan pengeluaran biaya aktual yang digunakannya. Khususnya untuk komponen biaya selain biaya *overhead* pabrik, lalu mencocokkan antara perkiraan harga pokok pesanan dengan biaya dengan biaya aktual.

d) Melakukan perhitungan keuntungan serta kerugian dari masing-masing pesanan diperoleh dari selisih harga jual dengan biaya produksinya.

- e) Menetapkan harga untuk persediaan barang jadi dan barang dalam proses. (Ramdhani dkk., 2020)
- b. Harga Pokok Proses (*Process Cost*)
 - 1) Pengertian Harga Pokok Proses (*Process Cost*)

Harga pokok proses atau dikenal dengan istilah *process cost* merupakan teknik perhitungan biaya yang dilakukan dengan mengakumulasikan biaya dalam periode waktu tertentu, kemudian dihitung rata-rata untuk setiap unit produk. Sistem ini biasanya digunakan untuk kegiatan produksi yang berkesinambungan serta menghasilkan produk yang homogen dalam jumlah besar untuk memenuhi stok di gudang. Perusahaan yang menerapkannya yaitu perusahaan semen, makanan dan minuman, pupuk, minyak, gas, tekstil dan lainnya. (Rachmawati dkk., 2024)

- 2) Karakteristik Harga Pokok Proses (*Process Cost*)

Beberapa karakteristik yang dimiliki metode ini diantaranya yaitu:

- a) Proses produksi dilakukan secara terus menerus dengan menghasilkan produk-produk yang sama.
- b) Pengumpulan biaya produksi kemudian diklasifikasikan berdasarkan jenis biaya selama periode tertentu biasanya setiap bulan.
- c) Harga pokok per unit dilakukan perhitungan dengan membagi total biaya produksi dengan jumlah unit produk yang sudah selesai diproduksi.
- d) Produk yang tidak terselesaikan di periode akhir dicatat sebagai persediaan barang dalam proses, jadi untuk mempermudah penentuan biaya produksi yang masih dalam proses digunakan konsep unit ekuivalen.
- e) Di akhir setiap periode perusahaan menyusun laporan harga pokok produksi untuk masing-masing departemen, laporan ini menunjukkan pertanggungjawaban atas biaya yang terjadi serta

alokasinya ke dalam persediaan barang jadi maupun barang dalam proses.

f) Hasil produksi dari satu departemen menjadi input atau bahan baku bagi departemen berikutnya, sampai kegiatan proses produksi selesai sepenuhnya. (Melina dkk., 2022)

3) Manfaat Perhitungan Harga Pokok Proses (*Process Cost*)

Beberapa manfaat perhitungan harga pokok proses disebut perusahaan diantaranya yaitu:

- a) Membantu dalam penetapan harga jual produk secara tepat.
- b) Sebagai alat untuk mengawasi dan membandingkan biaya produksi aktual dengan yang direncanakan.
- c) Digunakan untuk menghitung keuntungan atau kerugian pada periode tertentu.
- d) Menentukan nilai beban persediaan yang akan disusun dalam laporan posisi keuangan. (Purwanti, 2023)

5. Penentuan Harga Pokok Produksi

a. Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Dalam menghitung harga pokok produksi terdapat dua metode utama yang digunakan yaitu metode *full costing* dan metode *variable costing* sebagai berikut:

1) Metode *Full Costing*

Metode *full costing* adalah suatu cara yang digunakan dalam menghitung harga pokok produksi dengan memperhitungkan seluruh unsur biaya, meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik baik berprilaku variabel maupun tetap, kemudian menambahkan persediaan dalam proses awal dan dikurangi persediaan akhir barang dalam proses. Perhitungannya mencakup berbagai unsur biaya yaitu terdiri dari:

Biaya bahan baku	Rpxxx
Biaya tenaga kerja langsung	Rpxxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	Rpxxx

Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	<u>Rpxxx</u> +
Total biaya produksi	Rpxxx
Persediaan dalam proses awal	<u>Rpxxx</u> +
Harga pokok sebelum disesuaikan	Rpxxx
Persediaan dalam proses akhir	<u>Rpxxx</u> -
Harga pokok produksi	<u>Rpxxx</u>

Setelah itu hasil tersebut ditambahkan dengan biaya non produksi misalnya biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum.

2) Metode *Variable Costing*

Metode *variable costing* merupakan sebuah metode untuk menghitung harga pokok produksi dengan hanya memasukkan biaya yang bersifat variabel saja, seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel kemudian menambahkan persediaan dalam proses awal lalu dikurangi dengan persediaan dalam proses akhir. Perhitungannya terdiri dari:

Biaya bahan baku	Rpxxx
Biaya tenaga kerja langsung	Rpxxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	<u>Rpxxx</u> +
Total biaya produksi	Rpxxx
Persediaan dalam proses awal	<u>Rpxxx</u> +
Harga pokok sebelum disesuaikan	Rpxxx
Persediaan dalam proses akhir	<u>Rpxxx</u> -
Harga pokok produksi	<u>Rpxxx</u>

Setelah itu hasil tersebut ditambahkan dengan biaya non produksi variabel, misalnya biaya pemasaran variabel, biaya administrasi dan umum variabel. Juga biaya tetap misalnya biaya *overhead* pabrik tetap, biaya pemasaran tetap, biaya administrasi dan umum tetap. (Mulyadi, 2018)

b. Kelebihan dan Kekurangan Metode *Full Costing* dan Variabel *Costing*

1) Metode *Full Costing*

a) Kelebihan metode *full costing*

(1)memperhitungkan dua jenis *overhead*, yaitu tetap dan variabel.

(2)metode ini memungkinkan penangguhan pembebanan biaya jika produk belum diperjualkan.

(3)biaya *overhead* dari produk yang belum terjual dapat dialokasikan sebagai bagian dari strategi penyesuaian harga jual, baik dengan menaikkan atau menurunkannya

b) Kelemahan metode ini yaitu harga jual yang dihitung dengan pendekatan ini cenderung lebih tinggi jika dibandingkan dengan metode lain, karena metode ini berasumsi bahwa pembeli bersedia membeli berapapun harga untuk mendapatkan produk yang mereka inginkan.

2) Metode Variabel *Costing*

a) Kelebihan Metode Variabel *Costing*:

(1)sebagai alat bantu dalam perencanaan operasional atau penganggaran mencakup seluruh kegiatan perusahaan di masa mendatang, dengan menggunakan metode ini pengumpulan data untuk tujuan perencanaan menjadi lebih mudah. Informasi mengenai biaya variabel dan tingkat laba yang tersedia memungkinkan manajemen untuk mengambil keputusan dengan cepat dan akurat.

(2)menentukan harga jual dengan metode ini lebih kompetitif di pasar, hal ini dikarenakan perhitungan harga jual tidak dibebani seluruh biaya tetap seperti gaji, sewa, pajak. Sehingga menghasilkan harga lebih rendah dan mampu bersaing.

(3)menentukan titik impas atau peluang dasar apabila nilai kontribusi dan biaya tetap sudah diketahui, maka terdapat metode perhitungan yang mudah untuk mengetahui kondisi dimana perusahaan berada dalam posisi *break even point*.

(4) sebagai alat pengendalian manajerial laporan disusun dengan metode *full costing* dianggap lebih efektif dari pada *variable costing*, laporan-laporan yang didaftarkan bisa jauh lebih efektif. Karena laporan tersebut langsung dikaitkan dengan target laba pada periode tertentu.

b) Kekurangan metode variabel *costing*

(1) kesulitan dalam memisahkan biaya tetap dan variabel. Metode ini mengalami kendala saat memisahkan biaya semi variabel menjadi dua komponen yakni biaya tetap dan variabel.

(2) tidak diterima untuk laporan eksternal. Metode ini tidak dapat digunakan dalam laporan keuangan eksternal karena tidak memasukkan semua biaya. (Ayu dkk., 2021)

c. Perbedaan Metode *Full Costing* dan Variabel *Costing*

Terdapat tiga aspek utama yang membedakan metode ini yaitu:

1) Perbedaan dalam perhitungan harga pokok produksi

Sama-sama memperhitungkan biaya bahan baku, tenaga kerja langsung dan *overhead* pabrik. Namun pada biaya *overhead* pabrik metode *full costing* memasukkan biaya tetap maupun variabel, sementara itu *variable costing* hanya mencatat biaya variabel saja.

2) Perbedaan dalam penyusunan laporan laba rugi

Metode *full costing* penyusunan laporan ini hanya mengakui biaya *overhead* pabrik sebagai beban jika sudah terjual, sebaliknya metode *variable costing* tetap mengakuinya baik produk yang sudah terjual maupun belum.

3) Perlakuan terhadap biaya periode

Metode *variable costing* langsung membebankan biaya periode dalam proses produksi, sementara metode *full costing* biaya periode tidak dibebankan langsung dengan produksi hanya dianggap sebagai pengurang laba perusahaan. (Agustina dkk., 2020)

6. Harga Jual

a. Pengertian Harga Jual

Harga jual adalah sejumlah uang yang ditetapkan oleh suatu badan usaha untuk konsumen, sebagai kompensasi atas produk atau layanan yang ditawarkan. Penentuan harga jual ini bertujuan untuk menutupi seluruh biaya operasional produk atau jasa agar memperoleh laba sesuai yang diinginkan perusahaan. Namun penetapan harga jual tersebut perlu mempertimbangkan kualitas dari produk, sehingga tetap memberikan manfaat dan keputusan optimal bagi konsumen. (Hartatik, 2019)

b. Tujuan Penentuan Harga Jual

Beberapa tujuan dari penetapan harga jual bagi penjual yaitu antara lain:

1) Memaksimalkan keuntungan

Strategi penentuan harga jual ini mempertimbangkan besarnya keuntungan yang akan dicapai, semakin tinggi persentase laba yang diharapkan maka semakin besar harga jual yang ditetapkan pada konsumen. Namun dalam menetapkan harga jual tersebut perusahaan perlu memperhitungkan daya beli masyarakat serta faktor lain yang mempengaruhi harga, agar keuntungan dapat dimaksimalkan secara optimal.

2) Meraih pangsa pasar

Agar dapat menarik minat konsumen dari segmen pasar yang ditargetkan, perusahaan dapat menetapkan harga serendah mungkin. Penurunan harga ini akan meningkatkan permintaan dan bisa menarik pelanggan dari pesaing atau kompetitor, setelah pangsa pasar berhasil diperoleh maka perusahaan bisa menyesuaikan harga untuk mencapai target laba yang diinginkan

3) Menghasilkan tingkat pengembalian modal / *Return On Investment*

Setiap perusahaan tentu menginginkan pengembalian modal yang tinggi, untuk mencapai *Return On Investment* (ROI) perusahaan bisa menaikkan margin keuntungan dan menambah volume penjualan.

4) Mempertahankan pangsa pasar

Jika perusahaan sudah memiliki pangsa pasar yang stabil, maka strategi harga yang tepat perlu diterapkan untuk mempertahankan posisinya. Penyesuaian harga ini dilakukan agar konsumen tetap loyalitas dan tidak beralih ke produk pesaing.

5) Menstabilkan harga pasar

Penurunan harga oleh suatu perusahaan dapat memicu pesaing lain untuk ikut menurunkan harga jualnya, ini terjadi dalam pasar yang konsumennya sangat sensitif terhadap harga. Oleh karena itu beberapa perusahaan menetapkan harga jualnya sedemikian rupa untuk menjaga stabilitas dan keseimbangan harga di pasar, penjual sering kali mengikuti harga yang ditetapkan oleh pemimpin industri (*industry leader*).

6) Menjaga kelangsungan perusahaan

Perusahaan yang dalam kondisi sehat menetapkan harga jual dengan mempertimbangkan semua kemungkinan risiko yang akan terjadi, agar perusahaan tetap berjalan secara berkelanjutan dan memiliki dana cadangan untuk menjalankan kegiatan operasional jangka panjang. (Ramdhani dkk., 2020)

c. Metode Penetapan Harga Jual

Setelah menghitung harga pokok produksi, langkah selanjutnya bagi perusahaan adalah memilih metode penetapan harga jual yang tepat. Secara umum terdapat tiga pendekatan utama yang digunakan dalam menetapkan harga, yaitu:

1) Penetapan harga jual berdasarkan biaya

Penetapan harga jual berdasarkan biaya terdiri dari tiga metode yaitu penetapan harga jual dengan *cost plus pricing*, penetapan harga jual dengan *mark-up*, dan penetapan harga jual dengan BEP (*Break Even Point*) berikut penjelasannya:

a) Penetapan harga biaya plus

Dalam metode ini, harga jual per unit ditentukan dengan menjumlahkan seluruh biaya per unit ditambah dengan margin laba yang diinginkan, berikut rumusnya:

$$\text{Biaya Total} + \text{Margin} = \text{Harga Jual}$$

b) Penetapan harga dengan *mark-up*

Harga jual per unit dihitung berdasarkan harga pokok pembelian ditambah *mark-up* dengan jumlah tertentu, berikut rumusnya:

$$\text{Harga Jual} = \text{Harga Pokok Pembelian} + \text{Mark-Up}$$

c) Penetapan harga dengan bep (*break even point*)

Harga ditentukan berdasarkan titik keseimbangan antara total biaya yang dikeluarkan dengan pendapatan yang diterima. Hal ini bertujuan untuk menutupi seluruh biaya tanpa mengalami kerugian, berikut rumusnya:

$$\text{BEP} \Rightarrow \text{Total Biaya} = \text{Total Pendapatan}$$

2) Penetapan harga berdasarkan harga pesaing / kompetitor

Perusahaan dalam pendekatan ini menjadikan harga pesaing sebagai acuan utama, umumnya digunakan dalam pasar oligopoli dan produk yang bersifat standar untuk menarik perhatian konsumen dan memperluas pangsa pasar. Perusahaan bisa menetapkan harga jual yang setara, di atas, bahkan bisa dibawah harga pasar, strategi ini digunakan untuk menghadapi persaingan secara langsung.

3) Penetapan harga berdasarkan permintaan

Metode penetapan ini berfokus pada persepsi konsumen terhadap nilai produk, penentuan harga ini memperhatikan sensitivitas konsumen terhadap harga dan persepsi mengenai kualitas produk. Salah satu pendekatan yang digunakan adalah *Price Sensitivity Meter* (PSM) yaitu metode yang melibatkan penilaian konsumen terhadap rentang harga mulai dari harga murah, terlalu murah, terasa mahal

dan terlalu mahal dan dikaitkan dengan kualitas yang diterima. (Ramdhani dkk., 2020)

Selain dari metode tersebut juga terdapat metode lain dalam menentukan harga jual diantaranya:

1) Penentuan harga jual normal (*normal pricing*)

Dikenal juga sebagai *cost plus pricing* merupakan metode penentuan harga jual dengan menambahkan margin keuntungan yang diharapkan perusahaan, terhadap total biaya penuh mendatang untuk memproduksi dan memasarkan produk. Dalam kondisi pasar yang stabil harga jual atau jasa ditentukan menggunakan rumus berikut:

$$\text{Harga Jual} = \text{Taksiran Biaya Penuh} + \text{Laba yang Diharapkan}$$

Taksiran biaya penuh bisa dihitung dengan dua metode yaitunya:

a) Metode *full costing*, Taksiran biaya penuh yang dipakai sebagai dasar penentuan harga jual yang terdiri dari unsur-unsur sebagai berikut:

Biaya bahan baku	xx	
Biaya tenaga kerja langsung	xx	
Biaya <i>overhead</i> pabrik (Variabel+Tetap)	<u>xx</u>	
Taksiran total biaya produksi		xx
Biaya administrasi dan umum	xx	
Biaya pemasaran	<u>xx</u>	
Taksiran total biaya non produksi		<u>xx</u>
Taksiran biaya penuh		xx

b) Metode *variable costing*, Taksiran biaya penuh dipakai sebagai dasar penentuan harga jual terdiri dari unsur-unsur sebagai berikut:

Biaya variabel		
Biaya bahan baku	xx	
Biaya tenaga kerja langsung	xx	

Biaya overhead pabrik variabel	<u>XX</u>	
Taksiran total biaya produksi variabel		XX
Biaya administrasi dan umum variabel	XX	
Biaya pemasaran variabel	<u>XX</u>	
Taksiran total biaya non produksi variabel		XX
Biaya tetap		
Biaya overhead pabrik tetap	XX	
Biaya administrasi dan umum tetap	XX	
Biaya pemasaran tetap	<u>XX</u>	
Taksiran total biaya tetap		<u>XX</u>
Taksiran biaya penuh		XX

2) Penentuan harga jual kontrak bertipe biaya (*cost-type contract pricing*)

Kontrak berbasis biaya merupakan perjanjian dimana pihak pembeli menyetujui untuk membayar harga yang ditentukan sebelum pembuatan produk dan jasa, rumusnya disajikan berikut ini:

Total biaya penuh	XX
Laba...% x total biaya penuh	<u>XX</u>
Harga jual yang dibebankan	XX

3) Penentuan harga jual pesanan khusus (*special order pricing*)

Pesanan khusus adalah permintaan dari pelanggan di luar pesanan yang diterima perusahaan, di mana pembeli meminta penawaran harga yang lebih rendah dari harga jual normal bahkan terkadang lebih rendah dari total pengeluaran biaya produksi. Hal ini biasanya terjadi karena jumlah yang dipesan dalam pesanan khusus lebih banyak. Rumus penentuan harga jual ini disajikan berikut ini:

Total harga jual dari pesanan khusus	XX
Total biaya variabel untuk menghasilkan pesanan khusus	<u>XX</u>
Laba kontribusi	XX

4) Penetapan harga jual berdasarkan regulasi pemerintah.

Penetapan ini didasarkan pada estimasi biaya penuh dimasa akan datang ditambah dengan laba yang ditargetkan. Berikut rumus perhitungannya:

$\text{Harga Jual} = \text{Taksiran biaya penuh di masa yang akan datang} + \text{taksiran laba}$

(Rosidah dkk., 2018)

d. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Harga

Penentuan harga dipengaruhi oleh dua kelompok utama, yaitu faktor lingkungan dan internal. Faktor lingkungan mencakup elemen eksternal seperti konsumen, terutama terkait kesadaran dan sensitivitasnya terhadap harga.

1) Pengaruh konsumen terhadap penetapan harga

a) Kesadaran konsumen terhadap harga (*price awareness*)

Konsumen umumnya memiliki tingkat kesadaran harga yang rendah karena lebih berfokus pada tampilan dan cita rasa produk, namun seiring meningkatnya kepekaan terhadap harga kesadaran ini juga ikut meningkat.

b) Ekspektasi terhadap harga (*price expectation*)

Konsumen membentuk ekspektasi atas harga berdasarkan pengalaman serta pengetahuannya, setiap konsumen menetapkan batas harga yang dianggap wajar dan menggunakan kisaran tersebut sebagai pedoman saat membeli.

c) Hubungan harga dan kualitas produk

Setiap konsumen sering kali menganggap harga sebagai indikator kualitas produk penurunan harga bisa meningkatkan penjualan secara singkat, namun juga menimbulkan dampak negatif bahwa kualitas produk sudah dibicarakan sebelumnya.

2) Faktor-faktor lain mempengaruhi harga

a) Kondisi ekonomi

Kondisi ekonomi nasional berpengaruh secara langsung terhadap harga produk karena ketidakstabilan ekonomi bisa mendorong perubahan harga.

b) Kurva permintaan

Kurva ini mencerminkan respon konsumen terhadap tingkat harga, dimana permintaan pasar yang tinggi terhadap suatu produk dapat meningkatkan harga begitu pula sebaliknya.

c) Biaya

Biaya ini merupakan faktor dasar dalam penetapan harga, jika harga jual tidak menutupi biaya maka perusahaan mengalami kerugian. Jadi perusahaan harus memahami bagaimana biaya berubah seiring dengan jumlah produksi berubah juga. (Ramdan dkk., 2023)

B. Penelitian yang Relevan

Agar penelitian ini menjadi sempurna, penulis mengkaji beberapa hasil penelitian sebelumnya yang mempunyai keterkaitan dengan judul yang akan dibahas ialah:

Listiani & Hermana, (2022) meneliti tentang “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* sebagai Penentu Harga Jual Produksi Ayam Geprek Mas Brek Karawang”. Menunjukkan bahwa UMKM tersebut telah menghitung HPP, namun belum menggunakan metode *full costing* secara menyeluruh. Hal ini disebabkan karena UMKM tersebut tidak merinci biaya yang dihitung, sehingga ada kekurangan pada saat memperhitungkan komponen lainnya. Jadi nilai HPP yang diperoleh lebih rendah dibandingkan bila menggunakan metode *full costing*, sehingga harga jual yang ditetapkan lebih rendah.

Dhelniati, Nurjannah, & Suriyanti, (2022) meneliti tentang “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menerapkan Metode *Full Costing*

pada UKM Pembuatan Tahu”. Menemukan bahwa UKM Tahu Pak Budi juga belum menerapkan metode *full costing*, perusahaan masih menggunakan pendekatan sederhana dan hanya menghitung biaya yang terlihat saja. Sebagai akibatnya nilai HPP yang diperoleh lebih rendah dibandingkan dengan menggunakan metode *full costing*.

Pomantow, Tinangon, & Runtu, (2021) meneliti tentang “Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode *Full Costing* pada RM. Ayam Goreng Krispy Dahar”. Menemukan bahwa meskipun RM Dahar sudah melakukan perhitungan HPP, namun belum sepenuhnya sesuai dengan metode *full costing* karena tidak semua biaya *overhead* pabrik (seperti penyusutan peralatan dan biaya transportasi) diperhitungkan. Hal ini mengakibatkan nilai HPP yang dihitung masih lebih rendah dibandingkan jika menggunakan dengan metode *full costing*.

Anggreani & Adnyana, (2020) meneliti tentang “Penentuan HPP dengan Metode *Full Costing* sebagai Dasar Penetapan Harga Jual pada UKM Tahu An Anugrah”. Menemukan bahwa UKM tersebut belum menerapkan penggunaan metode *full costing* dengan tepat. Perhitungan HPP yang dilakukan hanya mencakup biaya yang terlihat saja seperti biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung, tetapi belum memasukkan seluruh biaya *overhead* pabrik. Sebagai akibatnya HPP yang dihitung lebih rendah dibandingkan perhitungan dengan menggunakan metode *full costing*.

Lumowa, Tinagon, & Wangkar, (2020) meneliti tentang “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Menetapkan Harga Jual pada Holland Bakery Boulevard Manado”. Menemukan bahwa perusahaan tersebut belum menggunakan metode *full costing* dapada saat menghitung HPP. Perusahaan tersebut masih menerapkan metode harga pokok proses, yang mengakibatkan perhitungan biaya produksi belum optimal. Oleh karena itu harga jual roti yang ditetapkan lebih rendah dibandingkan hasil perhitungan dengan metode *full costing*.

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang dilakukan peneliti dalam penelitian ini yaitu penelitian lapangan (*field research*) dengan pendekatan kualitatif, hal ini bertujuan untuk mendapatkan berbagai data dari setiap informasi yang diperoleh terkait permasalahan yang diteliti saat ini. Pendekatan kualitatif dalam penelitian ini membahas bagaimana perhitungan HPP dengan menggunakan metode *full costing* untuk menentukan harga jual pada usaha kerupuk ubi Ibu Jas di Nagari Simawang.

B. Latar dan Waktu Penelitian

Penelitian ini penulis laksanakan di sebuah usaha kerupuk ubi Ibu Jas yang terletak di Jorong Baduih, Nagari Simawang, Kecamatan Rambatan, Kabupaten Tanah Datar, Sumatera Barat.

**Tabel 3. 1
Waktu Penelitian**

Keterangan	Tahun 2024			Tahun 2025			
	Juni	Sep	Des	Jan	Mar	April	Juni
Observasi Awal							
Pengajuan Judul Proposal							
Bimbingan Proposal							
Seminar Proposal							
Revisi Setelah Seminar							
Penelitian							
Mengolah Data							
Bimbingan Skripsi							
Sidang Munaqasah							

Sumber: Data yang diolah Penulis

C. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan sebuah metode yang digunakan untuk mendapatkan sebuah informasi atau data yang diperlukan untuk sebuah penelitian, terdapat tiga teknik pengumpulan data yang digunakan peneliti dalam penelitian ini yaitu teknik observasi, wawancara dan dokumentasi.

1. Teknik observasi merupakan sebuah metode/teknik yang digunakan untuk mengumpulkan data yang dilakukan dengan cara, peneliti langsung mendatangi objek penelitian dan melihat apa yang terjadi disana. Hal ini bisa diperoleh dari catatan pembelian bahan baku pada usaha kerupuk ubi Ibu Jas.
2. Teknik wawancara merupakan sebuah metode/teknik yang digunakan untuk mengumpulkan data yang dilakukan oleh dua orang atau lebih untuk membicarakan sebuah permasalahan atau topik sehingga memperoleh makna dari wawancara tersebut. Teknik wawancara ini ditujukan pada pemilik serta karyawan yang bekerja pada usaha kerupuk ubi Ibu Jas.
3. Teknik dokumentasi merupakan sebuah metode/teknik yang digunakan untuk mengumpulkan kebenaran perolehan data, dilakukan dengan menggunakan barang/alat. Teknik dokumentasi dalam penelitian ini yaitu menggunakan *handphone* untuk merekam saat wawancara dan mengambil foto dokumentasi. (Rizkia dkk., 2023)

D. Subjek Penelitian

Subjek dalam penelitian kualitatif merupakan individu, kelompok, atau entitas yang dijadikan sebagai fokus utama untuk memperoleh data secara mendalam melalui observasi, wawancara dan dokumentasi. Adapun subjek dalam penelitian ini adalah pihak-pihak yang terlibat langsung dalam kegiatan proses produksi kerupuk ubi, meliputi pemilik dan karyawan yang bekerja di usaha kerupuk ubi Ibu Jas di Nagari Simawang.

E. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian merupakan sebuah alat yang akan digunakan untuk mengumpulkan data penelitian, instrumen penelitian kualitatif menjadikan

peneliti sebagai instrumen kunci atau utama. Sebagai instrumen utama peneliti akan melakukan pengumpulan data, mengecek kebenaran data, dan analisis data, dengan bantuan instrumen pendukung berupa alat perekaman dari *handphone*.

F. Sumber Data

Sumber data dalam penelitian ini ada dua sumber yaitu data yang bersumber dari data primer dan data sekunder:

1. Data primer yaitu sumber data yang diperoleh secara langsung yang mana peneliti langsung mendatangi objek penelitian tanpa melalui perantara, jadi yang tergolong ke dalam kategori data primer yaitu data diperoleh dari pemilik dan karyawan yang bekerja di usaha kerupuk ubi Ibu Jas yang diperoleh dengan wawancara.
2. Data sekunder yaitu sumber data yang diperoleh secara tidak langsung memberikan data pada peneliti, baik melalui orang maupun catatan dokumen, jadi yang tergolong ke dalam kategori data primer yaitu data yang diperoleh dengan cara dokumentasi dari catatan pembelian bahan baku yang sudah dilakukan.

G. Teknik Analisis Data

Langkah-langkah yang dilakukan peneliti pada teknik analisis data penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi biaya produksi pada usaha kerupuk ubi Ibu Jas. Peneliti melakukan identifikasi biaya produksi dengan cara menganalisa serta mencatat seluruh data yang diperoleh dari usaha kerupuk ubi Ibu Jas melalui wawancara serta bukti pembelian bahan baku seperti nota pembeliannya.
2. Mengklasifikasikan biaya produksi pada usaha kerupuk ubi Ibu Jas. Setelah seluruh biaya produksi teridentifikasi, peneliti mengklasifikasikan biaya produksi ke dalam beberapa kategori yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik tetap dan variabel.
3. Menghitung biaya produksi sesuai metode *full costing* pada usaha kerupuk ubi Ibu Jas dengan cara menjumlahkan seluruh unsur biaya produksi baik

biaya yang bersifat tetap maupun variabel selama proses produksi. Jika biaya produksi sudah diperoleh, kemudian penulis langsung menghitung harga pokok produksi dengan cara biaya produksi ditambah dengan persediaan dalam proses awal dan dikurangi dengan persediaan dalam proses akhir. Berikut ini perhitungannya:

Biaya bahan baku	Rpxxx
Biaya tenaga kerja langsung	Rpxxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik	<u>Rpxxx</u> +
Total biaya produksi	Rpxxx
Persediaan dalam proses awal	<u>Rpxxx</u> +
Harga pokok sebelum disesuaikan	Rpxxx
Persediaan dalam proses akhir	<u>Rpxxx</u> -
Harga pokok produksi	<u>Rpxxx</u>

4. Melakukan perhitungan harga jual pada usaha kerupuk ubi Ibu Jas menggunakan harga jual normal atau *cost plus pricing* dengan pendekatan metode *full costing*, dengan cara menambahkan total harga pokok produksi dengan keuntungan yang diinginkan pemilik usaha kerupuk ubi.

$$\text{Harga Jual} = \text{Biaya Penuh} + \text{Laba yang diinginkan}$$

Rumus untuk menentukan biaya penuh ini dengan metode *full costing* yaitu dengan cara total biaya produksi ditambah dengan total biaya non produksi rumusnya sebagai berikut:

$$\text{Biaya Penuh} = \text{Total biaya produksi} + \text{Total biaya non produksi}$$

5. Kemudian menarik kesimpulan.

H. Teknik Penjamin Keabsahan Data

Teknik penjaminan keabsahan data yang digunakan dalam penelitian kualitatif memenuhi empat kriteria meliputi uji kredibilitas data (validitas internal), uji dependabilitas data (reliabilitas), uji transferabilitas (validitas eksternal) dan konfirmabilitas (objektivitas). Dilakukan untuk membuktikan bahwa penelitian yang dilakukan benar-benar memenuhi penelitian ilmiah, sekaligus menguji kebenaran dan ketepatan data yang diperoleh. Agar

penelitian ini sejalan, peneliti menggunakan teknik triangulasi sebagai metode menjamin keabsahan data. teknik triangulasi merupakan teknik pemeriksaan ulang data dengan membandingkan informasi yang diperoleh dari berbagai sumber, hal ini dilakukan dengan mencocokkan hasil observasi dengan hasil wawancara.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Usaha Kerupuk Ubi Ibu Jas

1. Sejarah dan Perkembangan Usaha

Usaha kerupuk ubi Ibu Jas berdiri sejak tahun 1970 di Jorong Baduih Nagari Simawang, usaha ini dimulai pertama kali oleh nenek Ibu Jas dengan proses pembuatan yang sangat tradisional. Proses pengolahan ubi dilakukan secara manual dengan menggunakan lesung, yaitu alat tradisional untuk menggiling ubi hingga halus. Selain itu pada proses pencetakan kerupuk dengan menggunakan alat sederhana seperti papan dan tolang. Meskipun menggunakan alat dan cara sederhana, proses ini membutuhkan ketelitian dan keterampilan yang tinggi. Pada masa itu kerupuk ubi ini dijual dengan cara berkeliling ke kampung-kampung, warung dan dibawa ke pasar dengan berjalan kaki, ini mencerminkan semangat kerja keras para pengrajin di tengah keterbatasan yang ada.

Pada tahun 2005 ketika mesin penggilingan ubi diperkenalkan dan perkembangan teknologi ini mulai membawa perubahan yang signifikan, dengan adanya mesin ini proses pengolahan ubi menjadi lebih cepat dan efisien. Pembuatan kerupuk yang sebelumnya menggunakan papan dan tolang sekarang sudah digantikan dengan ampia, sebuah alat yang dirancang untuk membentuk kerupuk ubi. Namun, pada bagian perebusan ubi masih dilakukan dengan cara tradisional. Selain itu distribusi juga mengalami kemajuan, dimana pengangkutan ubi dan penjualan kerupuk dahulu menggunakan gerobak dan berjalan kaki kemudian sekarang ini sudah digantikan dengan menggunakan sepeda motor.

Sampai saat sekarang ini usaha kerupuk ubi Ibu Jas terus bertahan di tengah tantangan zaman dan persaingan. Dari sekian banyak usaha kerupuk ubi di masa lalu, hanya tersisa dua usaha kerupuk ubi yang masih aktif di Jorong Baduih salah satunya usaha kerupuk ubi Ibu Jas ini. Keberhasilan ini tidak terlepas dari inovasi yang terus dilakukan, yang dilakukan dengan

memanfaatkan teknologi modern untuk meningkatkan efisiensi tanpa meninggalkan nilai tradisional. Kerupuk ubi Ibu Jas dikenal dengan rasa khas dan tekstur yang renyah, menjadikannya banyak diminati masyarakat sebagai oleh-oleh dari Jorong Baduih. Usaha ini menjadi salah satu bukti bahwa warisan tradisional dapat tetap bertahan dan relevan dengan menggabungkan antara inovasi dan kerja keras.

2. Tujuan Pendirian Perusahaan

Usaha kerupuk ubi Ibu Jas ini memiliki beberapa tujuan yang tidak hanya berfokus untuk mencari keuntungan saja, tetapi juga memperhatikan keberlanjutan usaha dan aspek sosial. Berikut ini tujuan didirikannya usaha kerupuk ubi Ibu Jas ini yaitu:

a. Memanfaatkan sumber daya lokal

Usaha kerupuk ubi Ibu Jas ini bertujuan untuk memanfaatkan sumber daya lokal secara optimal, karena di Jorong Baduih banyak masyarakat yang menanam ubi singkong. Untuk itu ubi tersebut diolah menjadi produk yang bernilai ekonomi lebih tinggi, agar ubi tersebut tidak terbuang sia-sia dan dapat memberikan keuntungan bagi para petani ubi.

b. Melestarikan warisan kuliner tradisional

Usaha kerupuk ubi Ibu Jas ini berperan dalam melestarikan warisan kuliner tradisional, karena kerupuk ubi merupakan makanan khas yang sudah dikenal secara turun-temurun. Agar makanan tradisional tersebut terus dilestarikan dan diperkenalkan kepada generasi muda, oleh karena itu usaha kerupuk ubi Ibu Jas ini harus tetap berjalan.

c. Memberdayakan ekonomi masyarakat

Usaha kerupuk ubi Ibu Jas ini bertujuan untuk memberdayakan ekonomi masyarakat setempat, melalui usaha ini agar terciptanya lapangan kerja baru di berbagai sektor. Mulai dari pengolahan bahan baku, proses produksi, sampai distribusi dan pemasaran. Hal ini membantu mengurangi pengangguran dan meningkatkan pendapatan masyarakat sekitar.

d. Menyediakan cemilan

Usaha kerupuk ubi Ibu Jas ini juga memiliki tujuan untuk menyediakan cemilan dan terjangkau bagi konsumen. Kerupuk ubi ini dibuat dari bahan-bahan alami tanpa tambahan pengawet, sehingga aman dikonsumsi oleh semua kelompok usia dan menjadi pilihan cemilan yang baik dengan harga yang tetap terjangkau.

3. Sumber Daya Manusia

Sumber daya manusia ini memegang peranan cukup penting dalam menjalankan sebuah kegiatan usaha. Setiap pelaku usaha dituntut untuk menciptakan suasana kerja yang kondusif bagi pekerjanya, terlebih bagi pelaku usaha yang masih menggunakan cara tradisional dalam proses produksi usahanya dan sangat mengandalkan tenaga kerja manusia.

a. Sistem penarikan karyawan

Sistem penarikan karyawan pada usaha kerupuk ubi Ibu Jas yaitu dengan persyaratan sebagai berikut:

1) Sikap kerja sama

Sikap kerja sama ini dalam sebuah usaha sangat penting karena pada proses produksi usaha kerupuk ubi Ibu Jas untuk menghasilkan kerupuk ubi yang berkualitas sangat diperlukan kolaborasi antar karyawan.

2) Keahlian

Usaha kerupuk ubi Ibu Jas tidak memperlakukan keahlian yang penting bersedia untuk mempelajari setiap proses produksi kerupuk ubi, tetapi jika memiliki keahlian sebelumnya akan lebih diprioritaskan.

3) Pengalaman

Usaha kerupuk ubi Ibu Jas ini tidak mengharuskan adanya pengalaman kerja, namun calon pekerja yang memiliki pengalaman sebelumnya akan lebih diprioritaskan.

4) Pendidikan

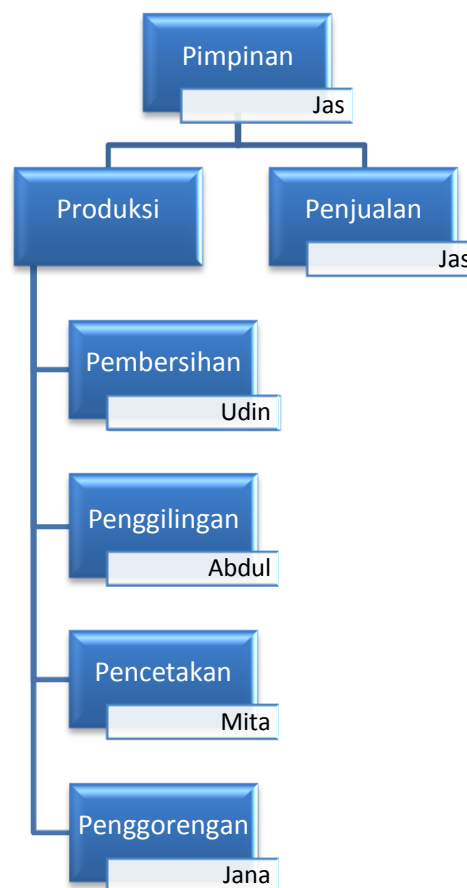
Pendidikan ini tidak terlalu dipermasalahkan ijazah terakhir pada usaha kerupuk ubi Ibu Jas yang terpenting adalah calon pekerja memiliki semangat kerja keras dan kemauan untuk bekerja.

b. Sumber tenaga kerja

Sumber tenaga kerja pada usaha kerupuk ubi Ibu Jas ini berasal dari anggota keluarga pengusaha kerupuk ubi Ibu Jas yang mau ikut bekerja sama saja.

4. Struktur Organisasi

Mendukung kelancaran operasional usaha kerupuk ubi Ibu Jas ini, maka dibuatlah sebuah struktur organisasi yang dirancang secara sederhana. Struktur organisasi tersebut menunjukkan tanggung jawab dari setiap personil yang diberikan tugas per masing-masing bidangnya. Pemilik dari usaha kerupuk ubi ini yaitu Ibu Jas, dalam menjalankan usahanya Ibu Jas biasanya dibantu oleh anggota keluarga. Berikut ini struktur organisasi dari usaha kerupuk ubi Ibu Jas:



Gambar 4. 1
Struktur Organisasi Usaha Kerupuk Ubi Ibu Jas

Sumber: Data dari Usaha kerupuk ubi Ibu Jas yang diolah Penulis

Berikut ini penjelasan tugas dari setiap personil dalam struktur organisasi diatas yaitu:

a. Pimpinan

- 1) Bertugas penuh atas jalannya produksi usaha kerupuk ubi ini agar berjalan lancar, yang dimulai dari pembelian bahan baku sampai ketahap penjualan kerupuk ubi.
- 2) Mengawasi seluruh proses produksi, yang dimulai dari bagian pembersihan, bagian penggilingan, bagian pencetakan dan bagian penggorengan. Ini bertujuan untuk memastikan agar kualitas produk yang dihasilkan tetap terjaga.
- 3) Membuat dan mengambil keputusan strategis untuk pengembangan usaha.

- 4) Menjaga hubungan baik dengan pemasok bahan baku untuk menjamin kualitas dan ketersediaan dari bahan baku.

b. Produksi

- 1) Bagian pembersihan:
 - a) Bertugas dalam membersihkan bahan baku ubi sebelum diproses untuk direbus.
 - b) Mengupas ubi sampai bersih dengan teliti dengan memisahkan bagian yang tidak diperlukan.
 - c) Mencuci ubi sampai bersih sehingga tidak ada tanah yang masih tersisa dan sudah bisa dilanjutkan ke tahap perebusan.
 - d) Memisahkan ubi dari akarnya dan memotong ubi yang sudah direbus menjadi kecil-kecil dan diberi garam untuk bisa dilanjutkan ke tahap penggilingan.
- 2) Bagian penggilingan:
 - a) Bertugas untuk menggiling ubi yang sudah dipotong kecil-kecil untuk dilanjutkan ke proses pencetakan kerupuk.
 - b) Memastikan mesin penggiling dalam kondisi bersih sebelum dan sesudah penggilingan.
 - c) Mengatur kehalusan hasil adonan ubi yang digiling supaya mudah dibentuk dan menghasilkan tekstur kerupuk yang bagus.
- 3) Bagian pencetakan:
 - a) Bertugas untuk mencetak kerupuk ubi serta memastikan ukuran dan bentuk kerupuk ubi yang konsisten.
 - b) Membersihkan peralatan yang digunakan untuk proses pencetakan agar produk yang dihasilkan tetap higienis.
 - c) Mengecek secara berkala hasil kerupuk yang sudah dicetak agar bentuk dan ukuran kerupuk tetap konsisten.
 - d) Menjemur kerupuk ke tempat yang sudah disediakan.
- 4) Bagian penggorengan:
 - a) Bertugas untuk menggoreng kerupuk dengan waktu dan suhu yang tepat agar menghasilkan tekstur yang renyah.

b) Memastikan kualitas minyak goreng dan mengganti minyak secara berkala.

c) Mengeringkan kerupuk dari minyak yang berlebih selesai digoreng.

5. Unsur Pendukung Proses Produksi

Dalam menjalankan proses produksi kerupuk ubi terdapat sejumlah hal penting yang perlu diperhatikan dan disiapkan, diantaranya:

a. Bahan baku

Terdapat beberapa bahan baku yang harus dipersiapkan oleh pelaku usaha kerupuk ubi Ibu Jas sebelum memulai proses produksi kerupuk ubi untuk satu minggu. Selama periode tersebut seluruh bahan bakunya harus diolah menjadi produk akhir yang siap dipasarkan. Untuk kerupuk yang sudah jadi tersebut kebanyakan sudah dibeli oleh pelanggan dan konsumen usaha kerupuk ubi Ibu Jas. Bahan baku yang disediakan yaitu:

Tabel 4. 1
Bahan Baku

Keterangan	Jumlah
Ubi Singkong	800 kg
Air	15 m ³
Garam	8 kg
Daun Bawang	8 kg
Udang Kering	4 kg
Bahan Baku Kerupuk Mentah	
Minyak Goreng	60 kg
Bahan Baku Kerupuk Goreng	

Sumber: Data dari Usaha kerupuk ubi Ibu Jas yang diolah Penulis

Dari hasil pengolahan bahan baku utama yang digunakan berupa ubi singkong sebanyak 800 kg. Selain itu digunakan air sebanyak 15m³ yang digunakan untuk pencucian, perebusan, dan penggilingan ubi. Kemudian garam sebanyak 8 kg sebagai bahan perasa. Udang kering ini digunakan sebagai topping, karena kerupuk ubi ini memiliki ciri khas

diberi taburan udangyang menjadi identik kerupuk ubi ini. Kemudian untuk kerupuk goreng ditambahkan bahan baku berupa minyak goreng sebanyak 60 kg.

b. Peralatan dan perlengkapan produksi

1) Peralatan

Peralatan merupakan alat bantu yang digunakan dalam melakukan proses produksi kerupuk ubi ini, dan harus dipersiapkan terlebih dahulu sebelum melakukan proses produksi. Peralatan tersebut antara lain sebagai berikut:

a) Kualo

Kualo ini ada dua yaitu kualo besi besar dan aluminium besar. Kualo besi besar yang digunakan sebagai alas untuk merebus ubi, sedangkan kualo aluminium besar digunakan untuk menggoreng kerupuk ubi.

b) Drum besi

Drum besi yang dibelah menjadi dua bagian ini digunakan untuk merebus ubi dan diletakkan diatas kualo.

c) Mesin giling ubi

Mesin ini digunakan untuk menggiling ubi sebelum ubi tersebut dibentuk menjadi kerupuk.

d) Ampia

Ampia ini digunakan untuk melicinkan adonan ubi yang sudah digiling.

2) Perlengkapan

Perlengkapan yang digunakan dalam melakukan proses produksi kerupuk ubi ini, dan harus dipersiapkan terlebih dahulu sebelum melakukan proses produksi. Perlengkapannya antara lain sebagai berikut:

a) Pisau

Pisau ini digunakan untuk mengupas ubi, pisau yang digunakan Ibu Jas untuk mengupas kulit ubi sebanyak lima buah pisau

b) Ember

Ember ini terdiri dari kecil digunakan untuk mengambil air, sementara ember kecil dan ember cat. Ember cat ini digunakan untuk mengangkat ubi yang sudah di cuci.

c) Baskom

Baskom ini terdiri dari baskom kecil, menengah dan besar. Baskom menengah digunakan untuk mencuci ubi, menampung ubi saat digiling dan meletakkan kerupuk ubi yang sudah kering, baskom kecil digunakan untuk mengangkat ubi yang sudah masak dan juga untuk menampung ubi saat digiling, sedangkan baskom besar digunakan untuk meletakkan kerupuk ubi yang sudah digoreng sebelum disusun kedalam katidiang. Jumlah baskom kecil sebanyak tiga buah, baskom menengah sebanyak empat buah, dan baskom besar sebanyak dua buah.

d) Piring dan sendok

Piring ini digunakan untuk mengambil ubi yang dari tempat merebus dan juga digunakan untuk memasukkan ubi kedalam mesin penggiling ketika proses penggilingan. Sementara itu sendok digunakan untuk memotong-motong ubi sebelum digiling. Jumlah piring dan sendok yang digunakan, untuk piring sebanyak satu buah dan sendok sebanyak lima buah.

e) Cetakan

Cetakan ini digunakan untuk mencetak kerupuk ubi yang sudah diampia tadi menjadi bentuk bulat.

f) Pipa

Pipa yang digunakan yaitu pipa air ukuran kecil yang digunakan untuk memindahkan kerupuk ubi dari atas plastik keatas

anyaman daun kelapa, jumlah pipa yang digunakan sebanyak dua buah.

g) Anyaman daun kelapa

Anyaman daun kelapa ini digunakan sebagai alas untuk menjemur kerupuk ubi yang sudah dibentuk, Jumlah anyaman daun kelapa yang digunakan yaitu sebanyak tiga puluh lima buah.

h) Sendok penjepit

Sendok penjepit yaitu sendok jepit yang dibuat dengan bambu yang digunakan untuk menggoreng kerupuk ubi.

i) Sendok saringan

Sendok saringan ini digunakan untuk menyaring minyak saat menggoreng kerupuk ubi.

j) Tampah

Tampah merupakan tempat penampungan minyak kerupuk ubi yang sudah digoreng dan tampah ini terbuat dari seng plat dengan tambahan kayu.

k) Katidiang

Katidiang ini digunakan untuk meletakkan kerupuk ubi yang sudah digoreng yang akan dibawa berjualan ke pasar.

Selain peralatan dan perlengkapan diatas juga terdapat satu unit kendaraan berupa sebuah sepeda motor yang digunakan untuk kegiatan operasional pada usaha kerupuk ubi Ibu Jas.

6. Proses Produksi

Proses produksi kerupuk ubi ini terdiri dari beberapa tahapan, diantara tahapan tersebut yaitu sebagai berikut:

a. Tahap mempersiapkan bahan baku

- 1) Ubi tersebut dibeli dari pemasok atau petani ubi
- 2) Kemudian ubi tersebut dikupas kulitnya sampai bersih.
- 3) Setelah dikupas ubi tersebut dicuci sampai bersih sehingga tidak ada tanah yang menempel.
- 4) Kemudian ubi yang sudah dicuci tersebut direbus hingga matang.

b. Tahap penggilingan

- 1) Setelah ubi tersebut matang kemudian diangkat ketempat yang sudah disediakan, lalu ubi tersebut dipisahkan akarnya dan dipotong menjadi kecil-kecil untuk memudahkan saat proses penggilingan.
- 2) Potongan ubi tersebut diberi garam kemudian digiling hingga halus dengan menggunakan mesin penggilingan agar mudah untuk dibentuk saat proses pencetakan.

c. Tahap pembentukan kerupuk ubi

- 1) Ubi yang sudah digiling tersebut dibentuk menjadi adonan kecil-kecil agar ubi tersebut mudah dipipihkan, kemudian dipipihkan dengan menggunakan ampia.
- 2) Ubi yang sudah diampia tersebut kemudian dibentuk bulat dengan menggunakan cetakan yang sudah disediakan, kemudian kerupuk tersebut diberi toping udang kering.
- 3) Lalu dipisahkan bagian tepi dari kerupuk yang sudah dicetak tadi

d. Tahap pengeringan kerupuk ubi

- 1) Kerupuk yang sudah dicetak tersebut dipindahkan keatas anyaman daun kelapa, jika anyaman daun kelapa sudah penuh kemudian kerupuk tersebut dijemur ke tempat yang sudah disediakan.
- 2) Proses pengeringan kerupuk ubi ini biasanya selama satu hari jika cuaca panas, akan tetapi jika cuaca tidak mendukung atau mendung maka pengeringan hanya dengan hembusan angin dan membutuhkan waktu beberapa hari.

e. Tahapan penggorengan

Jika kerupuk ubi tersebut sudah benar-benar kering maka kerupuk tersebut sudah bisa digoreng.

7. Penjualan

Penjualan merupakan bagian terpenting dari sebuah perusahaan karena sumber utama yang akan menentukan kelangsungan hidup dan pertumbuhan perusahaan, mencakup strategi pemasaran, hubungan dengan pelanggan, dan analisis pasar. Penjualan kerupuk ubi Ibu Jas ini biasanya

dijual dirumah, diantarkan kewarung-warung sekitar dan setiap hari sabtu kerupuk tersebut dijual ke pasar Balimbing.

B. Hasil Penelitian

1. Perhitungan Harga Pokok Produksi

a. Biaya Produksi Usaha Kerupuk Ubi Ibu Jas

Berdasarkan wawancara yang dilakukan penulis dengan pemilik usaha kerupuk ubi Ibu Jas, diketahui bahwa usaha ini sudah melakukan perhitungan biaya produksi namun masih sederhana dan belum disusun secara sistematis. Usaha ini juga belum mengelompokkan pencatatan unsur biaya secara menyeluruh, dan belum menghitung penyusutan aset tetap yang digunakan. Selain itu gaji pemilik usaha yang ikut serta dalam kegiatan proses produksi tidak dimasukkan kedalam perhitungan biaya produksi, kemudian terdapat beberapa biaya yang tidak dipisahkan antara pemakaian pribadi dan usaha juga tidak dimasukkan dalam perhitungan biaya produksi. Berikut ini perhitungan biaya produksi menurut usaha kerupuk ubi Ibu Jas:

Tabel 4. 2
Perhitungan Biaya Produksi Menurut Perusahaan
pada Bulan Februari 2025

Keterangan	Satuan	Unit	Harga @	Jumlah
Ubi Singkong	kg	800	Rp 4.000	Rp 3.200.000
Kayu Bakar	pick up	$\frac{3}{4}$	Rp 100.000	Rp 75.000
Udang Kering	kg	4	Rp 50.000	Rp 200.000
Garam	kg	8	Rp 5.000	Rp 40.000
Daun Bawang	kg	8	Rp 6.000	Rp 48.000
Plastik chang	kg	5	Rp 15.000	Rp 75.000
Kantong Hitam	pack	1	Rp 18.000	Rp 18.000
Kantong Belang	pack	8	Rp 8.500	Rp 68.000
Kantong Putih	pack	8	Rp 6.000	Rp 48.000

BBM Mesin Penggiling	liter	8	Rp 20.000	Rp 160.000
Minyak Pelumas	liter	1	Rp 55.000	Rp 55.000
Gaji Tenaga Kerja Kerupuk Mentah	orang	3	Rp 640.000	Rp 1.920.000
Biaya Produksi Kerupuk Mentah				Rp 5.907.000
Kayu Bakar	pick up	¼	Rp 100.000	Rp 25.000
Minyak Goreng	kg	60	Rp 18.500	Rp 1.110.000
Plastik Karung	kg	4	Rp 10.000	Rp 40.000
Plastik Kemasan	kg	8	Rp 35.000	Rp 280.000
Kantong Menengah	pack	8	Rp 4.000	Rp 32.000
Karet	gram	250	Rp 80	Rp 20.000
Gaji Tenaga Kerja Kerupuk Goreng	orang	1	Rp 160.000	Rp 160.000
Biaya Produksi Kerupuk Goreng				Rp 7.574.000

Sumber: Data dari Usaha kerupuk ubi Ibu Jas yang diolah Penulis

Berdasarkan Tabel 4.2 diatas diketahui bahwa jumlah perhitungan biaya produksi menurut usaha kerupuk ubi Ibu Jas pada bulan Februari 2025 untuk menghasilkan kerupuk mentah sebesar Rp 5.907.000 dan untuk menghasilkan kerupuk goreng sebesar Rp 7.574.000, dengan menghasilkan 23.872 lembar kerupuk ubi dalam sebulan.

Sedangkan perhitungan biaya produksi dengan menggunakan metode *full costing* pada usaha kerupuk ubi Ibu Jas yang sudah di klasifikasikan penulis yaitu sebagai berikut:

1) Biaya bahan baku

Biaya bahan baku merupakan pengeluaran untuk memperoleh bahan baku untuk kegiatan produksi kerupuk ubi. Berikut ini disajikan biaya bahan baku dalam proses produksi usaha kerupuk ubi Ibu Jas selama satu bulan:

Tabel 4. 3
Biaya Bahan Baku
pada Bulan Februari 2025

Bahan Baku	Satuan	Unit	Harga @	Jumlah
Ubi Singkong	kg	800	Rp 4.000	Rp3.200.000
Air	m ³	15	Rp 3.000	Rp 45.000
Garam	kg	8	Rp 5.000	Rp 40.000
Daun Bawang	kg	8	Rp 6.000	Rp 48.000
Udang Kering	kg	4	Rp 50.000	Rp 200.000
Jumlah Biaya Bahan Baku Kerupuk Mentah				Rp 3.533.000
Minyak Goreng	kg	60	Rp 18.500	Rp 1.110.000
Jumlah Biaya Bahan Baku Kerupuk Goreng				Rp 4.643.000

Sumber: Data dari Usaha kerupuk ubi Ibu Jas yang diolah Penulis

Berdasarkan Tabel 4.3 diatas diketahui bahwa jumlah seluruh biaya bahan baku usaha kerupuk ubi Ibu Jas pada bulan Februari 2025, adalah untuk kerupuk mentah sebesar Rp 3.533.000 sedangkan untuk kerupuk goreng sebesar Rp 4.643.000, dengan menghasilkan 23.872 lembar kerupuk ubi.

2) Biaya tenaga kerja langsung

Biaya tenaga kerja langsung pada usaha kerupuk ubi Ibu Jas terdiri dari tenaga kerja bagian pembersihan ubi, bagian penggilingan ubi, bagian pencetakan dan bagian penggorengan kerupuk ubi. Tenaga kerja bagian pembersihan dan penggilingan ubi bekerja sebanyak 2 kali seminggu, jadi 8 hari dalam sebulan dengan gaji diberikan perharinya sebesar Rp 40.000 per orang. Berikut perhitungannya selama satu bulan:

$$8 \text{ hari} \times \text{Rp } 40.000 = \text{Rp } 320.000 \text{ per orang}$$

Sedangkan untuk 5 orang selama satu bulan yaitu:

$$5 \text{ orang} \times \text{Rp } 320.000 = \text{Rp } 1.600.000$$

Tenaga kerja bagian pencetakan kerupuk ubi bekerja sebanyak 2 kali seminggu, jadi 8 hari dalam sebulan dengan gaji diberikan

perharinya sebesar Rp 40.000 per orang. Berikut perhitungannya selama satu bulan:

$$8 \text{ hari} \times \text{Rp } 40.000 = \text{Rp } 320.000 \text{ per orang}$$

Sedangkan untuk 5 orang selama satu bulan yaitu:

$$5 \text{ orang} \times \text{Rp } 320.000 = \text{Rp } 1.600.000$$

Tenaga kerja bagian penggorengan kerupuk ubi bekerja sebanyak 1 kali seminggu, jadi 4 hari dalam sebulan dengan gaji diberikan perharinya sebesar Rp 40.000 per orang. Berikut perhitungannya selama satu bulan:

$$4 \text{ hari} \times \text{Rp } 40.000 = \text{Rp } 160.000 \text{ per orang}$$

Sedangkan untuk 3 orang selama satu bulan yaitu:

$$3 \text{ orang} \times \text{Rp } 160.000 = \text{Rp } 480.000$$

Jadi jumlah biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan oleh usaha kerupuk ubi Ibu Jas selama satu bulan yaitu sebesar Rp 3.680.000. berikut perhitungannya:

Biaya Tenaga Kerja Langsung Kerupuk Mentah	=	biaya tenaga kerja bagian pembersihan & penggilingan + biaya tenaga kerja bagian pencetakan
	=	Rp 1.600.000 + Rp 1.600.000
	=	Rp 3.200.000

Biaya Tenaga Kerja Langsung Kerupuk Goreng	=	biaya tenaga kerja langsung kerupuk mentah + biaya tenaga kerja bagian penggorengan
	=	Rp 3.200.000 + Rp 480.000
	=	Rp 3.680.000

Tabel 4. 4
Biaya Tenaga Kerja Langsung
pada Bulan Februari 2025

Tenaga Kerja	Jumlah Tenaga Kerja	Gaji
Pembersihan & Penggilingan	5	Rp 1.600.000
Pencetakan	5	Rp 1.600.000
Jumlah Biaya Tenaga Kerja Langsung Kerupuk Mentah		Rp 3.200.000
Penggorengan	3	Rp 480.000
Jumlah Biaya Tenaga Kerja Langsung Kerupuk Goreng		Rp 3.680.000

Sumber: Hasil olahan data usaha kerupuk ubi Ibu Jas oleh penulis

3) Biaya *overhead* pabrik

Biaya *overhead* pabrik merujuk pada seluruh pengeluaran biaya produksi selain dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Berikut ini biaya *overhead* pabrik baik bersifat tetap maupun variabel pada usaha kerupuk ubi Ibu Jas:

a) Biaya penyusutan kualii besi

Biaya penyusutan kualii besi ini dihitung dengan menggunakan metode garis lurus, kualii ini digunakan sebagai alas untuk merebus ubi. Berdasarkan wawancara dengan Ibu Jas, bahwa harga perolehan kualii besi tersebut sebesar Rp 700.000 yang diperoleh pada tahun 2021. Berdasarkan Peraturan Menteri Keuangan Republik Indonesia Nomor 72 Tahun 2023 kualii termasuk ke dalam harta kelompok I dengan umur ekonomis 4 tahun. Berikut perhitungannya:

$$\begin{aligned}
 \text{Penyusutan kualii besi} &= 25\% \times \text{Rp } 700.000 \\
 &= \text{Rp } 175.000 \\
 \text{Penyusutan per bulan} &= \frac{\text{Rp } 175.000}{12} \\
 &= \text{Rp } 14.583
 \end{aligned}$$

b) Biaya penyusutan drum besi

Biaya penyusutan drum besi ini dihitung dengan menggunakan metode garis lurus, drum besi ini digunakan untuk merebus ubi yang diletakkan diatas kuali. Berdasarkan wawancara dengan Ibu Jas, bahwa harga perolehan drum besi tersebut sebesar Rp 35.000 yang diperoleh pada tahun 2023. Berdasarkan Peraturan Menteri Keuangan Republik Indonesia Nomor 72 Tahun 2023 drum besi termasuk ke dalam harta kelompok I dengan umur ekonomis 4 tahun. Berikut perhitungannya:

$$\begin{aligned}
 \text{Penyusutan drum besi} &= 25\% \times \text{Rp } 35.000 \\
 &= \text{Rp } 8.750 \\
 \text{Penyusutan per bulan} &= \frac{\text{Rp } 8.750}{12} \\
 &= \text{Rp } 729
 \end{aligned}$$

c) Biaya bahan bakar minyak motor

Bahan bakar minyak sepeda motor yang digunakan untuk pembelian bahan baku ubi adalah minyak *pertamax* sebanyak 1 liter, dengan harga Rp 15.000 per liter. Kegiatan pembelian ubi dilakukan 8 kali dalam sebulan, sehingga total bahan bakar minyak yang digunakan sebanyak 8 liter dengan total biaya sebesar Rp 120.000.

d) Biaya kayu bakar

Kayu bakar ini dibeli untuk proses perebusan ubi dan penggorengan kerupuk ubi selama satu bulan dengan total biaya sebesar Rp 100.000, yang terdiri dari Rp 75.000 untuk perebusan dan Rp 25.000 untuk penggorengan. Proses perebusan dilakukan sebanyak 2 kali seminggu atau 8 kali dalam sebulan, sedangkan proses penggorengan dilakukan 1 kali seminggu atau 4 kali dalam sebulan.

e) Biaya bahan bakar minyak mesin penggiling

Bahan bakar mesin penggilingan ubi yang digunakan adalah minyak *pertamax* sebanyak 1 liter lebih untuk satu kali proses penggilingan, dengan harga sebesar Rp 20.000 per liter. Proses penggilingan dilakukan 8 kali dalam sebulan, sehingga total bahan bakar yang digunakan sebanyak 8 liter dengan total biaya sebesar Rp 160.000.

f) Biaya minyak pelumas

Minyak pelumas ini diganti sekali dalam lima bulan, jadi biaya yang dikeluarkan untuk pembelian 1 liter minyak pelumas sebesar Rp 55.000.

g) Biaya listrik

Biaya listrik yang dikeluarkan oleh usaha kerupuk ubi Ibu Jas pada bulan Februari 2025 sebesar Rp 35.000.

h) Biaya plastik chang

Plastik chang digunakan sebagai alas ubi untuk proses pelicinan dengan menggunakan ampia, pada bulan Februari 2025 usaha kerupuk ubi Ibu Jas menggunakan 5 meter plastik chang dengan harga Rp 15.000 per meter. Sehingga total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 75.000.

i) Biaya pengemasan

(1)plastik karung

Plastik karung ini digunakan untuk melindungi kerupuk ubi yang sudah digoreng sebelum dijual, selama satu bulan digunakan 4 meter plastik karung biaya yang dikeluarkan untuk ini dengan harga Rp 10.000 per meter sehingga total biaya sebesar Rp 40.000.

(2)plastik kemasan

Plastik kemasan digunakan setiap minggu sebanyak 2 kg dengan harga Rp 35.000 per kg, dalam sebulan digunakan

sebanyak 8 kg sehingga total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 280.000.

(3)kantong hitam

Kantong hitam yang digunakan pada bulan Februari 2025 sebanyak 1 pack dengan harga Rp 18.000 per pack.

(4)kantong belang

Kantong belang digunakan setiap minggu sebanyak 2 pack dengan harga Rp 8.500 per pack, dalam sebulan digunakan sebanyak 8 pack sehingga total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 68.000.

(5)kantong putih

Kantong putih digunakan setiap minggu sebanyak 2 pack dengan harga Rp 6.000 per pack, dalam sebulan digunakan sebanyak 8 pack sehingga total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 48.000.

(6)kantong menengah

Kantong menengah digunakan setiap minggu sebanyak 2 pack dengan harga Rp 4.000 per pack, dalam sebulan digunakan sebanyak 8 pack sehingga total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 32.000.

(7)karet

Karet digunakan setiap minggu sebanyak 62,5 gram dengan harga Rp 80 per gram, dalam sebulan digunakan sebanyak 250 gram sehingga total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 20.000.

Tabel 4. 5
Biaya *Overhead* Pabrik
pada Bulan Februari 2025

Keterangan	Total
Biaya Penyusutan Kualii Besi	Rp 14.583
Biaya Penyusutan Drum Besi	Rp 729

Biaya BBM Motor	Rp 120.000
Biaya Kayu Bakar Kerupuk Mentah	Rp 75.000
Biaya BBM Mesin Penggiling	Rp 160.000
Biaya Minyak Pelumas	Rp 55.000
Biaya Listrik	Rp 35.000
Biaya Plastik Chang	Rp 75.000
Biaya Kantong Hitam	Rp 18.000
Biaya Kantong Belang	Rp 68.000
Biaya Kantong Putih	Rp 48.000
Jumlah Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Kerupuk Mentah	Rp 669.312
Biaya Kayu Bakar Kerupuk Mentah	Rp 25.000
Biaya Plastik Karung	Rp 40.000
Biaya Plastik Kemasan	Rp 280.000
Biaya Kantong Menengah	Rp 32.000
Biaya Karet	Rp 20.000
Jumlah Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Kerupuk Goreng	Rp 1.066.312

Sumber: Data dari Usaha kerupuk ubi Ibu Jas yang diolah Penulis

Berdasarkan Tabel 4.5 diatas diketahui bahwa biaya *overhead* pabrik yang digunakan usaha kerupuk ubi Ibu Jas pada bulan Februari 2025 untuk kerupuk mentah sebesar Rp 669.312 dan untuk kerupuk goreng sebesar Rp 1.066.312.

Tabel 4. 6
Perhitungan Biaya Produksi dengan Metode *Full Costing*
pada Bulan Februari 2025

Kerupuk Mentah

Usaha Kerupuk Ubi Ibu Jas	
Perhitungan Biaya Produksi dengan Metode <i>Full Costing</i>	
Bulan Februari 2025	
Biaya Bahan Baku	
Ubi Singkong	Rp 3.200.000
Air	Rp 45.000

Garam	Rp	40.000	
Daun Bawang	Rp	48.000	
Udang Kering	Rp	200.000	
Total Biaya Bahan Baku			Rp 3.533.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung			
Bagian Pembersihan & Penggilingan	Rp	1.600.000	
Bagian Pencetakan	Rp	1.600.000	
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung			Rp 3.200.000
Biaya Overhead Pabrik			
Biaya Penyusutan Kualii Besi	Rp	14.583	
Biaya Penyusutan Drum Besi	Rp	729	
Biaya BBM Motor	Rp	120.000	
Biaya Kayu Bakar Kerupuk Mentah	Rp	75.000	
Biaya BBM Mesin Penggiling	Rp	160.000	
Biaya Minyak Pelumas	Rp	55.000	
Biaya Listrik	Rp	35.000	
Biaya Plastik Chang	Rp	75.000	
Biaya Kantong Hitam	Rp	18.000	
Biaya Kantong Belang	Rp	68.000	
Biaya Kantong Putih	Rp	48.000	
Total Biaya Overhead Pabrik			Rp 669.312
Total Biaya Produksi			Rp 7.402.312

Sumber: Data dari Usaha kerupuk ubi Ibu Jas yang diolah Penulis

Kerupuk Goreng

Usaha Kerupuk Ubi Ibu Jas	
Perhitungan Biaya Produksi dengan Metode <i>Full Costing</i>	
Bulan Februari 2025	
Biaya Bahan Baku	
Ubi Singkong	Rp 3.200.000
Air	Rp 45.000
Garam	Rp 40.000
Daun Bawang	Rp 48.000
Udang Kering	Rp 200.000
Minyak Goreng	Rp 1.110.000
Total Biaya Bahan Baku	Rp 4.643.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	
Bagian Pembersihan & Penggilingan	Rp 1.600.000
Bagian Pencetakan	Rp 1.600.000
Bagian Penggorengan	Rp 480.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 3.680.000
Biaya Overhead Pabrik	
Biaya Penyusutan Kualiti Besi	Rp 14.583
Biaya Penyusutan Drum Besi	Rp 729
Biaya BBM Motor	Rp 120.000
Biaya Kayu Bakar Kerupuk Mentah	Rp 75.000
Biaya BBM Mesin Penggiling	Rp 160.000
Biaya Minyak Pelumas	Rp 55.000
Biaya Listrik	Rp 35.000
Biaya Plastik Chang	Rp 75.000
Biaya Kayu Bakar Kerupuk Goreng	Rp 25.000
Biaya Plastik Karung	Rp 40.000
Biaya Plastik Kemasan	Rp 280.000

Biaya Kantong Hitam	Rp	18.000	
Biaya Kantong Belang	Rp	68.000	
Biaya Kantong Putih	Rp	48.000	
Biaya Kantong Menengah	Rp	32.000	
Biaya Karet	Rp	20.000	
Total Biaya Overhead Pabrik			Rp 1.066.312
Total Biaya Produksi			Rp 9.389.312

Sumber: Data dari Usaha kerupuk ubi Ibu Jas yang diolah Penulis

Berdasarkan Tabel 4.6 diatas diketahui bahwa diperoleh jumlah perhitungan biaya produksi usaha kerupuk ubi Ibu Jas dengan menggunakan metode *full costing* pada bulan Februari 2025 untuk kerupuk mentah sebesar Rp 7.402.312 sedangkan untuk kerupuk goreng sebesar Rp 9.389.312.

b. Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing*

Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* ini sangat penting untuk dilakukannya pengumpulan dan pengalokasian seluruh biaya selama berlangsungnya proses produksi, berikut ini disajikan perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* pada usaha kerupuk ubi Ibu Jas :

Tabel 4. 7
Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing*
pada Bulan Februari 2025

Kerupuk Mentah

Usaha Kerupuk Ubi Ibu Jas	
Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode <i>Full Costing</i>	
Bulan Februari 2025	
Biaya Bahan Baku	
Ubi Singkong	Rp 3.200.000
Air	Rp 45.000
Garam	Rp 40.000
Daun Bawang	Rp 48.000
Udang Kering	Rp 200.000

Total Biaya Bahan Baku		Rp 3.533.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung		
Pembersihan & Penggilingan	Rp 1.600.000	
Pencetakan	Rp 1.600.000	
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung		Rp 3.200.000
Biaya Overhead Pabrik		
Biaya Penyusutan Kualii Besi	Rp 14.583	
Biaya Penyusutan Drum Besi	Rp 729	
Biaya BBM Motor	Rp 120.000	
Biaya Kayu Bakar Kerupuk Mentah	Rp 75.000	
Biaya BBM Mesin Penggiling	Rp 160.000	
Biaya Minyak Pelumas	Rp 55.000	
Biaya Listrik	Rp 35.000	
Biaya Plastik Chang	Rp 75.000	
Biaya Kantong Hitam	Rp 18.000	
Biaya Kantong Belang	Rp 68.000	
Biaya Kantong Putih	Rp 48.000	
Total Biaya Overhead Pabrik		Rp 669.312
Total Biaya Produksi		Rp 7.402.312
Barang dalam Proses Awal		-
Barang Tersedia untuk Dijual		Rp 7.402.312
Barang dalam Proses Akhir		-
Harga Pokok Produksi		Rp 7.402.312
Jumlah Produksi		Rp 23.872
Harga Pokok Produksi/ Lembar		Rp 310

Sumber: Hasil olahan data usaha kerupuk ubi Ibu Jas oleh penulis

Kerupuk Goreng

Usaha Kerupuk Ubi Ibu Jas	
Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode <i>Full Costing</i>	
Bulan Februari 2025	
Biaya Bahan Baku	
Ubi Singkong	Rp 3.200.000
Air	Rp 45.000
Garam	Rp 40.000
Daun Bawang	Rp 48.000
Udang Kering	Rp 200.000
Minyak Goreng	Rp 1.110.000
Total Biaya Bahan Baku	Rp 4.643.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	
Bagian Pembersihan & Penggilingan	Rp 1.600.000
Bagian Pencetakan	Rp 1.600.000
Bagian Penggorengan	Rp 480.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 3.680.000
Biaya Overhead Pabrik	
Biaya Penyusutan Kualii Besi	Rp 14.583
Biaya Penyusutan Drum Besi	Rp 729
Biaya BBM Motor	Rp 120.000
Biaya Kayu Bakar Kerupuk Mentah	Rp 75.000
Biaya BBM Mesin Penggiling	Rp 160.000
Biaya Minyak Pelumas	Rp 55.000
Biaya Listrik	Rp 35.000
Biaya Plastik Chang	Rp 75.000
Biaya Kayu Bakar Kerupuk Mentah	Rp 25.000
Biaya Plastik Karung	Rp 40.000
Biaya Plastik Kemasan	Rp 280.000
Biaya Kantong Hitam	Rp 18.000
Biaya Kantong Belang	Rp 68.000

Biaya Kantong Putih	Rp	48.000	
Biaya Kantong Menengah	Rp	32.000	
Biaya Karet	Rp	20.000	
Total Biaya Overhead Pabrik			Rp 1.066.312
Total Biaya Produksi			Rp 9.389.312
Barang Dalam Proses Awal			-
Barang Tersedia Untuk Dijual			Rp 9.389.312
Barang Dalam Proses Akhir			-
Harga Pokok Produksi			Rp 9.389.312
Jumlah Produksi			Rp 23.872
Harga Pokok Produksi/ Lembar			Rp 393

Sumber: Data dari Usaha kerupuk ubi Ibu Jas yang diolah Penulis

Berdasarkan Tabel 4.7 diatas diketahui bahwa perhitungan harga pokok produksi pada usaha kerupuk ubi Ibu Jas dengan menggunakan metode *full costing* pada bulan Februari 2025. Untuk kerupuk mentah sebesar Rp 7.402.312 menghasilkan 23.872 lembar kerupuk ubi, jadi harga pokok produksi untuk satu lembar kerupuk ubi yang dihasilkan tersebut sebesar Rp 310. Sedangkan untuk kerupuk goreng sebesar Rp 9.389.312 menghasilkan 23.872 lembar kerupuk ubi, jadi harga pokok produksi untuk satu lembar kerupuk ubi yang dihasilkan tersebut sebesar Rp 393.

2. Penentuan Harga Jual

Penentuan harga jual kerupuk ubi dengan menggunakan metode *cost plus pricing* dengan cara biaya penuh ditambah dengan laba yang diinginkan oleh usaha kerupuk ubi Ibu Jas rumusnya sebagai berikut:

$$\text{Harga Jual} = \text{Biaya Penuh} + \text{Laba yang diinginkan}$$

Rumus untuk menentukan biaya penuh ini dengan metode *full costing* yaitu dengan cara total biaya produksi ditambah dengan total biaya non produksi rumusnya sebagai berikut:

$$\text{Biaya Penuh} = \text{Total biaya produksi} + \text{Total biaya non produksi}$$

Berdasarkan wawancara dengan Ibu Jas sebagai pemilik dari usaha kerupuk ubi Ibu Jas ini, bahwa persentase laba yang diinginkannya sebesar 20%, agar harga jual yang ditetapkan tidak terlalu tinggi dan dapat bersaing di pasar. Berikut ini perhitungan harga jual kerupuk ubi dari usaha kerupuk ubi Ibu Jas:

Berdasarkan tabel 4.7 diperoleh harga pokok produksi untuk kerupuk mentah pada usaha kerupuk ubi Ibu Jas sebesar Rp 7.402.312 dan untuk biaya non produksi kerupuk mentah ini tidak ada karena penjualannya hanya dilakukan dirumah. Berikut ini perhitungan harga jual untuk kerupuk mentah pada usaha kerupuk ubi Ibu Jas selama bulan Februari 2025:

$$\begin{aligned}
 \text{Biaya Penuh} &= \text{Total biaya produksi} + \text{Total biaya non produksi} \\
 &= \text{Rp } 7.402.312 + \text{Rp } 0 \\
 &= \text{Rp } 7.402.312 \\
 \text{Harga Jual} &= \text{Biaya Penuh} + \text{Laba yang diinginkan} \\
 &= \text{Rp } 7.402.312 + (20\% \times \text{Rp } 7.402.312) \\
 &= \text{Rp } 7.402.312 + \text{Rp } 1.480.462 \\
 &= \text{Rp } 8.882.774 / 23.872 \\
 &= \text{Rp } 372 \text{ atau dibulatkan Rp } 380
 \end{aligned}$$

Sedangkan untuk kerupuk ubi yang sudah digoreng, Ibu Jas menjualnya secara langsung ke pasar Balimbing setiap hari sabtu. Biaya non produksi yang dikeluarkan Ibu Jas yaitu biaya BBM motor untuk sekali berjualan sebesar Rp 20.000 jadi untuk 4 kali berjualan sebesar Rp 80.000 selama satu bulannya. Biaya karcis tempat jualan untuk sekali berjualan sebesar Rp 2.000 jadi untuk 4 kali berjualan sebesar Rp 8.000 selama satu bulannya. Biaya sewa meja dan tempat untuk sekali berjualan sebesar Rp 7.000, jadi untuk 4 kali berjualan sebesar Rp 28.000 selama satu bulannya dan untuk biaya pajak pasar di bayar satu kali dalam satu bulannya sebesar Rp 5.000. untuk perhitungan biaya non produksi usaha kerupuk ubi Ibu Jas selama bulan Februari 2025 bisa dilihat pada tabel 4.8 berikut ini:

Tabel 4. 8
Biaya Non Produksi
pada Bulan Februari 2025

No	Keterangan	Biaya
1	BBM Motor	Rp 80.000
2	Karcis Jualan	Rp 8.000
3	Sewa Meja	Rp 28.000
4	Pajak Pasar	Rp 5.000
Total Biaya Non Produksi		Rp 121.000

Sumber: Data dari Usaha kerupuk ubi Ibu Jas yang diolah Penulis

Berdasarkan tabel 4.7 diperoleh harga pokok produksi kerupuk ubi yang sudah digoreng pada usaha kerupuk ubi Ibu Jas sebesar Rp 9.389.312 dan biaya non produksi dari tabel 4.8 sebesar Rp 121.000. Berikut ini perhitungan harga jual untuk kerupuk ubi yang sudah digoreng pada usaha kerupuk ubi Ibu Jas selama bulan Februari 2025:

$$\begin{aligned} \text{Biaya Penuh} &= \text{Total biaya produksi} + \text{Total biaya non produksi} \\ &= \text{Rp } 9.389.312 + \text{Rp } 121.000 \\ &= \text{Rp } 9.510.312 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual} &= \text{Biaya Penuh} + \text{Laba yang diinginkan} \\ &= \text{Rp } 9.510.312 + (20 \% \times \text{Rp } 9.510.312) \\ &= \text{Rp } 9.510.312 + \text{Rp } 1.902.062 \\ &= \text{Rp } 11.412.374 / 23.872 \\ &= \text{Rp } 478 \text{ atau dibulatkan Rp } 480 \end{aligned}$$

Berdasarkan hasil perhitungan harga jual kerupuk ubi Ibu Jas di atas, bisa dilihat bahwa jika Ibu Jas menjual kerupuk mentah maka diperoleh harga jual sebesar Rp 372 atau dibulatkan Rp 380 per lembar, sedangkan harga jual kerupuk ubi yang sudah digoreng yaitu sebesar Rp 478 per lembar atau dibulatkan Rp 480 per lembar.

C. Pembahasan Hasil Penelitian

1. Harga Pokok Produksi

Perbandingan antara hasil perhitungan harga pokok produksi oleh usaha kerupuk ubi Ibu Jas dengan perhitungan menggunakan metode *full costing* yaitu dalam tabel berikut ini:

Tabel 4. 9
Perbandingan Harga Pokok Produksi Usaha Kerupuk Ubi Ibu Jas
pada Bulan Februari 2025

Keterangan	Menurut Usaha	Menggunakan Metode <i>Full Costing</i>	Selisih
Biaya Produksi			
a. Kerupuk Mentah	Rp 5.907.000	Rp 7.402.312	Rp 1.495.312
b. Kerupuk Goreng	Rp 7.574.000	Rp 9.389.312	Rp 1.815.312
Harga Pokok Produksi			
a. Kerupuk Mentah	Rp 5.907.000	Rp 7.402.312	Rp 1.495.312
b. Kerupuk Goreng	Rp 7.574.000	Rp 9.389.312	Rp 1.815.32
Jumlah Produksi	23.872	23.872	
Harga Pokok Produksi/Lembar			
a. Kerupuk Mentah	Rp 247	Rp 310	Rp 63
b. Kerupuk Goreng	Rp 317	Rp 393	Rp 76

Sumber: Data dari Usaha kerupuk ubi Ibu Jas yang diolah Penulis

Berdasarkan tabel 4.9 diatas terlihat bahwa jumlah kerupuk ubi yang dihasilkan dalam satu bulan produksi adalah sebanyak 23.872 lembar. Selama ini usaha kerupuk ubi Ibu Jas belum melakukan pencatatan dan perhitungan harga pokok produksi yang baru dihitung hanya biaya produksi, jumlah biaya produksi sama dengan harga pokok produksi karena pada perhitungan harga pokok produksi persediaan awal dan akhir usaha kerupuk ubi ibu jas tidak ada oleh karena itu jumlahnya sama. Hasil perhitungan harga pokok produksi berdasarkan biaya produksi yang diperoleh usaha kerupuk ubi Ibu Jas untuk kerupuk mentah sebesar Rp 5.907.000 dengan

harga pokok produksi Rp 247 per lembar, dan untuk kerupuk goreng sebesar Rp 7.574.000 dengan harga pokok produksi Rp 317 per lembar. Sedangkan hasil perhitungan yang dilakukan peneliti dengan menggunakan metode *full costing* diperoleh harga pokok produksi untuk kerupuk mentah sebesar Rp 7.402.312 dengan harga pokok produksi Rp 310 per lembar, dan untuk kerupuk goreng sebesar Rp 9.389.312 dengan harga pokok produksi Rp 393 per lembar.

Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan biaya produksi yang dilakukan oleh usaha kerupuk ubi Ibu Jas, menghasilkan harga pokok produksi lebih rendah dibandingkan dengan menggunakan metode *full costing*. Perbedaan ini disebabkan karena usaha kerupuk ubi Ibu Jas belum menghitung gaji tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik secara menyeluruh, seperti gaji pemilik usaha yang ikut serta dalam kegiatan produksi tidak dihitung dan belum menghitung penyusutan aset tetap serta biaya air, listrik dan BBM motor (karena biaya ini tidak dipisahkan antara pemakaian pribadi dan usaha).

2. Harga Jual

Harga jual adalah sejumlah nilai dalam bentuk satuan uang yang ditetapkan oleh suatu pelaku usaha kepada konsumen untuk memperoleh barang atau jasa, penetapan harga jual ini tidak hanya ditujukan untuk menutupi biaya produksi tetapi juga untuk memperoleh keuntungan. Dalam penelitian ini penetapan harga jual mengacu pada metode *cost plus pricing* yaitu dengan menambahkan persentase keuntungan, jadi usaha kerupuk ubi Ibu Jas menetapkan persentase keuntungan sebesar 20% agar harga jual kerupuk ubi yang ditetapkan tidak terlalu tinggi dan dapat bersaing di pasar.

Perbandingan antara perhitungan harga jual oleh usaha kerupuk ubi Ibu Jas dengan perhitungan menggunakan metode *full costing* yaitu dalam tabel berikut ini:

Tabel 4. 10
Perbandingan Harga Jual Usaha Kerupuk Ubi Ibu Jas
pada Bulan Februari 2025

Keterangan	Menurut Perusahaan	Menggunakan Metode <i>Full Costing</i>	Selisih
Harga Jual			
a. Kerupuk Mentah	Rp 350	Rp 380	Rp 30
b. Kerupuk Goreng	Rp 400	Rp 480	Rp 80

Sumber: Data dari Usaha kerupuk ubi Ibu Jas yang diolah Penulis

Berdasarkan tabel 4.10 diatas diketahui bahwa harga jual yang ditetapkan usaha kerupuk ubi Ibu Jas saat ini untuk kerupuk mentah sebesar Rp 350 per lembar dan Rp 400 per lembar untuk kerupuk goreng, sedangkan hasil perhitungan dengan menggunakan metode *cost plus pricing* diperoleh harga jual untuk kerupuk mentah sebesar Rp 380 per lembar dan Rp 480 per lembar untuk kerupuk goreng.

Usaha kerupuk ubi Ibu Jas ini sudah mendapatkan keuntungan dari penjualan kerupuk mentah dan kerupuk goreng, namun keuntungan dari penjualan kerupuk goreng tersebut masih sangat kecil dari pada penjualan kerupuk mentah. Sebenarnya dalam menentukan harga jual Ibu Jas menghadapi dilema jika Ibu Jas menaikkan harga jual kerupuk ubinya, dapat meningkatkan keuntungan namun berisiko akan kehilangan pelanggan yang sensitif terhadap harga.

Hal ini menunjukkan bahwa proses penggorengan kerupuk ubi menambah biaya produksi, namun tidak memberikan keuntungan yang sebanding. Ibu Jas dapat mempertimbangkan untuk lebih berfokus pada penjualan kerupuk ubi mentah atau mencari cara untuk mengurangi biaya produksi kerupuk ubi goreng, agar mendapatkan keuntungan yang optimal tanpa harus menaikkan harga jual kerupuk ubi dengan memahami struktur biaya tersebut.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian ini mengenai perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* untuk menentukan harga jual pada usaha kerupuk ubi Ibu Jas, maka ditarik sebuah kesimpulan yaitu sebagai berikut:

1. Perhitungan dan pencatatan harga pokok produksi pada usaha kerupuk ubi Ibu Jas selama ini belum dilakukan, yang baru dilakukan hanya perhitungan biaya produksi tetapi belum mengacu pada metode akuntansi biaya. Perhitungan biaya produksi usaha kerupuk ubi Ibu Jas tidak memasukkan beberapa biaya seperti biaya penyusutan aset tetap, biaya air, listrik dan BBM motor serta gaji pemilik usaha yang ikut serta dalam proses produksi. Harga pokok produksi yang diperoleh usaha kerupuk ubi Ibu Jas sebesar Rp 247 untuk kerupuk mentah per lembar dan Rp 317 per lembar untuk kerupuk goreng, sedangkan yang diperoleh peneliti dengan menggunakan metode *full costing* sebesar Rp 310 per lembar untuk kerupuk mentah dan Rp 393 per lembar untuk kerupuk goreng. Jadi hasil perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* lebih tinggi dibandingkan perhitungan menurut usaha kerupuk ubi Ibu Jas.
2. Penetapan harga jual oleh usaha kerupuk ubi Ibu Jas selama ini belum berdasarkan perhitungan harga pokok produksi yang tepat. Harga jual yang ditetapkan usaha kerupuk ubi Ibu Jas saat ini sebesar Rp 350 per lembar untuk kerupuk mentah dan Rp 400 per lembar untuk kerupuk goreng, sedangkan yang diperoleh peneliti dengan menggunakan metode *cost plus pricing* sebesar Rp 380 per lembar untuk kerupuk mentah dan Rp 480 per lembar untuk kerupuk goreng. Dengan harga jual yang ditetapkan saat ini usaha kerupuk ubi Ibu Jas sudah mendapatkan keuntungan dari penjualan kerupuk mentah dan kerupuk goreng, namun keuntungan dari penjualan

kerupuk goreng tersebut masih sangat kecil dari pada penjualan kerupuk mentah. Hal ini dikarenakan pada proses penggorengan kerupuk ubi menambah biaya produksi, namun tidak memberikan keuntungan yang sebanding.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas maka penulis memberikan saran-saran untuk usaha kerupuk ubi Ibu Jas dalam membuat keputusan dan peneliti selanjutnya yaitu sebagai berikut:

1. Disarankan kepada pemilik usaha kerupuk ubi Ibu Jas untuk melakukan pencatatan dan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* yang sesuai dengan teori akuntansi sehingga memudahkan dalam menghitung harga pokok produksi.
2. Dalam menghitung harga jual sebaiknya perusahaan terlebih dahulu menghitung harga pokok produksi serta menetapkan berapa persentase keuntungan yang diinginkan, agar harga jual yang ditetapkan sesuai dengan sasaran yang ingin dicapai. Dengan melakukan perhitungan harga pokok produksi usaha kerupuk ubi Ibu Jas dapat menentukan harga jual yang wajar sehingga mempermudah pemilik usaha dalam mengambil sebuah keputusan yang berkaitan dengan kegiatan usahanya.
3. Untuk penelitian selanjutnya disarankan agar peneliti menerapkan teknik-teknik akuntansi manajemen lainnya agar usaha kerupuk ubi Ibu Jas ini memperoleh profit yang maksimal dan tetap mempertahankan daya saingnya di pasar.

DAFTAR PUSTAKA

- Aba, F. X. L. (2023). *Pengantar Ekonomi Mikro Teori dan Pembahasan*. Jawa Timur: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Agustina, E., Syafril, R., & Lina, W. rosa. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Pabrik Tahu Makmur dengan Metode Full Costing. *Research in Accounting Journal*, 1(1), 146.
- Anggreani, S., & Adnyana, I. G. S. (2020). Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada UKM Tahu An Anugrah. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 8(1), 12–14.
- Ayu, P. C., Dewi, N. L. P. S., & Dewi, L. G. K. (2021). *Akuntansi Manajemen*. Bali: UD Surya Grafika.
- Dhelniati, F., Afla, M., Nurjannah, N., & Suriyanti, L. H. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menerapkan Metode Full Costing pada UKM Pembuatan Tahu. *Research In Accounting Journal*, 2(5), 624–625.
- Hartatik, S. (2019). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing sebagai Dasar Penetapan Harga Jual pada UD. Mutia Meubel. *Jurnal SOSCIED*, 2(2), 2.
- Hidayat, T. (2022). Analisis Biaya Produksi Sebagai Penetapan Harga Jual Makanan Resto Ikan Bakar Taria Minang di Bogor. *Diversity: Jurnal Ilmiah Pascasarjana*, 2(1), 18.
- Hidayati, N., Astuti, N., Pancawati, N. L. P. A., Olivia, M., & Tambunan, R. (2024). *Buku Ajar Akuntansi Biaya*. Jambi: PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Husain, F. (2022). *Buku Ajar Akuntansi Biaya*. Gorontalo: CV. Cahaya Arsh Publisher & Printing.
- Iryanie, E., & Handayani, M. (2019). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Poliban Press.
- Karini, R. S. R. A. K., Pamungkas, E. W., Bakri, A. A., Putri, I. K., Putri, R. D., dkk. (2024). *Akuntansi Biaya*. Batam: Yayasan Cendikia Mulia Mandiri.
- Lantjo, S., & Jamali, H. (2023). *Akuntansi Biaya Perencanaan dan Pengelolaan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Listiani, N., & Hermana, C. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing sebagai Penentu Harga Jual Produksi Ayam Geprek Mas Brek Karawang. *Jurnal Management & Accounting Expose*, 5(1), 90–91.
- Lumowa, C. S., Tinangon, J. J., & Wangkar, A. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Menetapkan Harga Jual pada Holland Bakery Boulevard Manado. *Jurnal Riset Akuntansi*, 15(1), 31–34.
- Matiin, N. (2021). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: CV. Bintang Semesta Media.
- Melina., Kacaribu, A. A., Satria, F., Satria, F., & Andoko. (2022). *Akuntansi Biaya*. Jawa Tengah: CV. Pena Persada.
- Muliati, N. K., Zuhroh, D., Ningrum, W. W., Utami, E. S., Ghozali, Z., dkk. (2024). *Buku Ajar Akuntansi Biaya 2*. Jambi: PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Mulyadi. (2018). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: SEKOLAH TINGGI ILMU MANAJEMEN YKPN.
- Peraturan Menteri Keuangan Republik Indonesia Nomor 72 Tahun 2023 *Penyusutan Harta Berwujud dan/atau Amortisasi Harta Tak Berwujud*. 13 Juli 2023. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 546. Jakarta
- Pomantow, L. P., Tinangon, J. J., & Runtu, T. (2021). Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Full Costing pada RM. Ayam Goreng Krispy Dahar. *Jurnal EMBA*, 9(3), 850–851.
- Purwaji, A., Wibowo, & Muslim, S. (2023). *Akuntansi Biaya*. Jakarta Selatan: Salemba Empat.
- Purwanti, A. (2023). *Akuntansi Manajemen*. Jakarta: Salemba Empat.
- Rachmawati, R., Karini, R. S. R. A., Andayani, R. D., Andanawarsih, P. P., Tampubolon, A. S., dkk. (2024). *Buku Ajar Akuntansi Biaya*. Indonesia: PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Ramdan, A. M., Siwiyanti, L., Komariah, K., & Saribanon, E. (2023). *Manajemen Pemasaran*. Sukabumi: CV. Haura Utama.
- Ramdhani, D., Merida, Hendri, A., & Suheri. (2020). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: CV. Markumi.

- Rizal, D. M. (2024). *Pengantar Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: PT. Anak Hebat Indonesia.
- Rizkia, N. D., Istianingsih, N., Nuryanto, U. W., & Surya, A. P. (2023). *Metodologi Penelitian Bisnis*. Bali: CV. Syakir Media Press.
- Rosidah, E., Almunawarah, M., & Marliana, R. (2018). *Akuntansi Manajemen*. Bandung: Mujahid Press.
- Setiadi., Asak, P. R. A., Safri., Siswanti, T., Yolifiandri., dkk. (2025). *Panduan Praktis Akuntansi Biaya Terbaru*. Jawa Tengah: PT Nasya Expanding Management.
- Sunarmi., Atmoko, A. D., Yuniarti, R., Suryani, I., Herino., dkk. (2024). *Akuntansi Biaya: Perencanaan dan Pengendalian*. Bali: CV. Intelektual Manifes Media.
- Sunaryono., Wahyuningsih, D., Apriani, T., Ekobelawati, F., Nurasih., dkk. (2020). *Manajemen Risiko Pembiayaan UMKM Implementasi pada Lembaga Keuangan Syariah*. Jawa Barat: PT. Adab Indonesia.
- Suzan, L., Waty, E., Rahman, R. S., Fitriana, R., Muhtarudin., dkk. (2023). *Akuntansi Biaya: Cara Cerdas Mengelola Keuangan Organisasi*. Yogyakarta: PT. Green Pustaka.
- Yunita, A., Wardhani, R. susi, & Julia. (2020). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: K-Media Anggota IKAPI.