

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Pada UMKM San Roti

Wahyu Bagus Putra¹, Yulinartati², Elok Fitriya³

^{1,2,3}Universitas Muhammadiyah Jember

wahyubagus208@gmail.com¹

ABSTRACT

In Indonesia, many companies or MSMEs do not use proper financial records, especially in calculating the cost of production. Even though this calculation is really needed so that there are no errors in calculating the cost of production. The method used in this research is the Full Costing method because this method is required to include all costs incurred in the production process, including variable overhead costs and fixed overhead. It is from this background that this research was conducted with the title "Analysis of the Calculation of the Cost of Production of Bread Using the Full Costing Method in SAN Roti MSMEs" Lumajang. This research uses a descriptive qualitative approach where the aim is to explain systematically the research focus which includes calculating the cost of production using the full costing method. The object of this research is a bakery. Data was collected by means of observation, interviews and documentation. The research results show that calculations using the full costing method produce lower costs than calculations according to San Roti. This is because in the calculations made by UMKM San Roti there are costs that are not included in the calculation, namely asset depreciation costs. Meanwhile, in calculations using the full costing method, asset depreciation costs are calculated and included in the calculation, resulting in different production costs.

Keywords : Cost of Goods Production, Cost Accounting, Full Costing.

ABSTRAK

Di Indonesia banyak Perusahaan atau UMKM yang belum menggunakan pencatatan keuangan yang tepat, khususnya pada perhitungan harga pokok produksi. Padahal perhitungan tersebut sangat dibutuhkan agar tidak ada kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *Full Costing* karena dalam metode ini diwajibkan untuk memasukkan semua biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi, termasuk biaya *overhead variable* dan *Overhead* tetap. Dari latar belakang ini lah penelitian ini dilakukan dengan judul "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Menggunakan Metode Full Costing Pada UMKM SAN Roti" Lumajang. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dimana tujuannya untuk menjelaskan secara sistematis tentang fokus penelitian yang meliputi perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing. Objek penelitian ini adalah toko roti. Data dikumpulkan dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan menggunakan metode *full costing* menghasilkan biaya yang lebih rendah daripada perhitungan menurut San Roti. Hal ini dikarenakan pada perhitungan yang dibuat oleh UMKM San Roti terdapat biaya yang tidak dimasukkan ke dalam perhitungan, yaitu biaya depresiasi aset. Sedangkan pada perhitungan menggunakan metode full costing biaya depresiasi aset dihitung dan dimasukkan dalam perhitungan, sehingga menghasilkan biaya produksi yang berbeda.

Kata kunci: Harga Pokok Produksi, Akuntansi Biaya, *Full Costing*.

PENDAHULUAN

Di Indonesia, UMKM (usaha mikro, kecil dan menengah) merupakan tulang punggung perekonomian Indonesia. Menurut Kementerian Koperasi dan UMKM, jumlah UMKM saat ini adalah 64,19 juta dan pangsaanya terhadap PDB adalah 61,97%, yaitu . nilainya 8.573 triliun rupiah. UKM berperan penting dalam pertumbuhan ekonomi, mengurangi pengangguran dan kemiskinan, menciptakan pasar baru dan juga berperan dalam perolehan devisa. Tidak dapat dipungkiri bahwa salah satu sektor yang menopang perekonomian di Indonesia adalah sektor UMKM, karena melalui sektor ini semua aspek yang berkaitan dengan pola kehidupan manusia bersumber, mulai dari sektor konsumsi, pangan, dan papan. Namun seperti halnya industri besar, UMKM juga tidak terlepas dari berbagai bentuk permasalahan yang membuat UMKM sulit untuk berkembang atau bahkan tidak mampu bertahan dan akhirnya bangkrut. Salah satu masalah penting yang dihadapi oleh usaha kecil dan menengah yang tampaknya kurang diperhatikan oleh para pengusaha adalah perhitungan biaya yang dikeluarkan selama siklus produksi. Biaya produksi perusahaan merupakan sebagian besar biaya pengusaha.

Sebagian besar sistem penetapan biaya produk UMKM masih menggunakan sistem penetapan biaya yang sederhana, dan sistem tersebut masih memiliki banyak kelemahan, salah satunya adalah memberikan informasi biaya yang tidak akurat. Namun, sistem penetapan biaya produksi yang sederhana ini masih banyak digunakan oleh UMKM. Untuk mengendalikan biaya produksi diperlukan metode yang tepat dalam sistem perhitungan harga pokok produksi yang mampu merefleksikan konsumsi sumber daya dalam aktivitas produksinya sehingga sistem perhitungan biaya produksi menjadi lebih tepat dan sesuai dengan kenyataan yang terjadi di lapangan. Sistem ini terkenal dengan full costing. Metode full costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik yang bersifat variabel (variable cost) maupun yang bersifat tetap (fixed cost) ke dalam harga pokok produksi. (Anton & Tandra, 2018)

Menurut (Daryanti & Indriyani, 2020) Harga pokok produksi digunakan perusahaan untuk menentukan besarnya laba yang diperoleh dan juga untuk menentukan harga jual. Penetapan harga jual yang tepat membantu perusahaan untuk memperoleh laba sesuai target yang diinginkan. Sebagian besar UMKM menjalankan kegiatan usahanya tidak terkoordinasi dengan baik dan tidak terstruktur, sehingga ada beberapa kegiatan-kegiatan yang ada di UMKM tersebut tidak tercatat, tidak dipersiapkan, dan tidak direncanakan. Salah satunya adalah permasalahan terkait

pencatatan biaya produksi yang akan berdampak pada perhitungan harga pokok produksi. Perhitungan harga pokok produksi yang tidak tepat akan mempengaruhi penentuan harga jual produk. Setiap perhitungan biaya produksi harus menggunakan metode yang tepat dan benar, agar dalam menentukan harga jual hasilnya tidak lebih rendah daripada biaya produksinya yang akan mengakibatkan kerugian. Oleh karena itu, pemilihan metode dalam penentuan biaya produksi akan sangat berpengaruh dalam menghitung biaya produk per unit dari produk yang dihasilkan. (Indraswari & Siswanti, 2022)

Seiring dengan perkembangan teknologi setiap bidang usaha terutama dalam perusahaan industri harus mampu mengklasifikasikan biaya produksi, jika kita salah memasukkan komponen biaya produksi maka harga pokok produksi yang dihasilkan menjadi tidak relevan dan tidak akurat. Komponen biaya merupakan salah satu sumber informasi yang paling penting dalam analisis strategik perusahaan. Proses penentuan dan analisis biaya pada perusahaan dapat menggambarkan suatu kinerja perusahaan pada masa yang akan datang. Pada dasarnya masalah yang sering timbul dalam suatu perusahaan adalah perencanaan biaya produksi, didalam biaya produksi terdapat beberapa komponen-komponen, diantaranya adalah bahan baku langsung (direct materials), tenaga kerja langsung (direct

labour), dan biaya overhead pabrik (BOP), dari beberapa komponen tersebut biasanyayang tidak sesuai dengan apayang terjadi sesungguhnya atau realisasi. Perhitungan harga pokok produksi merupakan hal yang penting untuk diperhatikan, karena semakin meningkatnya persaingan antarUMKM dalam menghasilkan produk-produk yang berkualitas dengan harga yang cukup bersaing.(Purwanto & Sinta Sukma Watini, 2020) Harga pokok produksi sangat berpengaruh dalam perhitungan laba rugi perusahaan, apabila perusahaan kurang teliti atau salah dalam penentuan harga pokok produksi, mengakibatkan kesalahan dalam penentuan laba rugi yang diperoleh perusahaan. Mengingat arti pentingnya harga pokok produksi yang memerlukan ketelitian dan ketepatan.(Helmina Batubara, 2013) Oleh sebab itu untuk dapat mencapai produksi yang efisien, maka diperlukan suatu pengendalian yang tepat terhadap biaya produksi yang akan dikeluarkan. (Natalia, 2019) Manajemen perusahaan harus merencanakan dan mengendalikan dengan baik dua faktor penentu laba yaitu pendapatan dan biaya, agar perusahaan mampu menciptakan laba.(Lasena, 2013)

Berdasarkan uraian diatas mengenai perhitungan harga pokok produksi dapat disimpulkan bahwa perhitungan harga pokok produksi sangat penting untuk dibuat oleh perusahaan. Setelah peneliti melakukan pengamatan peneliti menemukan salah satu UMKM yang berada di Lumajang yaitu, Usaha San Roti. Setelah peneliti melakukan wawancara pra-penelitian dengan pemilik Usaha San Roti, diketahui bahwa perhitungan

harga pokok produksi pada Usaha San Roti kurang tepat. Pemilik usaha hanya melakukan perhitungan terhadap biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja saja, dan tidak memperhitungkan biaya overheadnya lebih tepatnya tidak mengelompokkan biaya sesuai klasifikasinya, sedangkan seperti yang diketahui bahwa untuk menentukan suatu harga pokok produksi terdiri dari perhitungan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik agar bisa mendapatkan harga pokok produksi yang akurat. Usaha San Roti merupakan salah satu UMKM yang memproduksi produknya secara mandiri mulai dari penyediaan bahan baku sampai produk siap dijual. Namun, UMKM ini belum melakukan perhitungan harga pokok produksi secara tepat dalam operasional usahanya yang disebabkan oleh kurangnya pengetahuan dan pemahaman mengenai akuntansi biaya.

Pada penelitian ini penulis akan memaparkan perhitungan harga pokok produksi pada UMKM SAN Roti dan membuat perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*, selanjutnya penulis akan membuat perbandingan terkait hasil perhitungan harga pokok produksi yang dibuat oleh perusahaan dan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*. Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, selanjutnya peneliti mengambil judul “**Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Menggunakan Metode Full Costing Pada UMKM SANRoti**”.

METODE PENELITIAN

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis penelitian kualitatif, dimana peneliti akan mengumpulkan data dengan cara observasi, wawancara dan dokumentasi. (Maghfirah & Fazli Syam BZ, 2019). Metode deskriptif kualitatif (QD) adalah istilah yang digunakan dalam penelitian kualitatif untuk suatu kajian yang bersifat deskriptif. (Yuliani, 2020) Jenis penelitian ini biasanya dipakai dalam fenomenologi sosial. Penelitian kualitatif sebagai human instrument, berfungsi menetapkan fokus penelitian, memilih informan sebagai sumber data, menilai kualitas data, analisis data, menafsirkan data dan membuat kesimpulan atas temuannya. Menurut (Danela, 2021) Penelitian kualitatif merupakan penelitian untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subyek penelitian secara holistik, dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada suatu konteks khusus yang alamiah dengan memanfaatkan berbagai metode. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif dengan tujuan untuk mendeskripsikan objek ataupun hasil penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut UMKM San Roti

Berdasarkan uraian latar belakang dijelaskan bahwa perhitungan harga pokok

produksi pada Usaha San Roti kurang tepat. Pemilik usaha hanya melakukan perhitungan terhadap biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja saja, dan tidak memperhitungkan biaya overheadnya lebih tepatnya tidak mengelompokkan biaya sesuai klasifikasinya, sedangkan seperti yang diketahui bahwa untuk menentukan suatu harga pokok produksi terdiri dari perhitungan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik agar bisa mendapatkan harga pokok produksi yang akurat.

Berdasarkan informasi yang diperoleh diketahui bahwa jumlah hari operasional kerja padaUMKM San Roti dalam sebulan adalah 25 hari kerja, sehingga total hari kerja selama setahun terhitung 300 hari kerja. Berikut perhitungan harga pokok produksi pada UMKM San Roti :

Harga Pokok Produksi

No.	Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Biaya Per-tahun (Rp)
Bahan Baku Utama				
1.	Tepung	15.000 kg	185.000	111.000.000
2.	Telur	900 rak	55.000	49.500.000
3.	Gula	3.000 kg	12.000	36.000.000
4.	Mentega	900 kg	22.500	20.250.000
Jumlah				216.750.000
Biaya Tenaga Kerja				
1.	Biaya Gaji Karyawan	6 Orang	8.100.000/bulan	97.200.000
Jumlah				97.200.000
Biaya Overhead Pabrik				
6.	Biaya Listrik & Air	-	1.500.000/bulan	18.000.000
7.	Biaya Bahan Bakar (Gas LPG)	-	800.000/bulan	9.600.000
8.	Biaya Bahan Pengembang	900 Pcs (250 gram)	19.000	17.100.000
9.	Biaya Bahan Pengempuk	300 pcs (500 gram)	41.500	12.450.000
10.	Biaya Bahan Garam	300 Pcs	4.000	1.200.000
11.	Biaya Bahan Cokelat	900 Pcs (180 gram)	25.200	22.680.000
12.	Biaya Bahan Mocca	300 pcs (180 gram)	25.500	7.650.000
13.	Biaya Bahan Kream	300 pcs (180 gram)	25.500	7.650.000

		gram)		
14.	Biaya Plastik Packing	210.000 pcs	100	21.000.000
15.	Biaya Depresiasi Aset	-	-	17.305.000
Jumlah				134.635.000
Total				448.585.000

Sumber : Data diolah dari umkm San Roti

Berdasarkan rincian perhitungan biaya diatas maka disimpulkan bahwa perhitungan hargapokok produksi pada UMKM San Roti kurang tepat hal ini dikarenakan UMKM San Roti hanya melakukan perhitungan terhadap biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja saja, dan tidak memperhitungkan biaya overheadnya (biaya overhead tetap) lebih tepatnya tidak mengelompokkan biaya sesuai klasifikasinya, sedangkan seperti yang diketahui bahwa untuk menentukan perhitungan harga pokok produksi terdiri dari perhitungan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik agar bisa mendapatkan harga pokok produksi yang akurat.Selanjutnya penulis akan mengitung biaya harga pokok produksi menggunakan metode full costing. Hasil perhitungan harga pokok produksi pada UMKM San Roti adalah sebesar Rp1.437.600/hari dan Rp35.940.000/bulan. Sehingga jika setahun = Rp431.280.000

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode Full Costing

Pada perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing komponen biaya yang diperhitungkan terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun yang berperilaku tetap. Sebelum menghitung harga pokok produksi biaya harus dikelompokkan sesuai dengan klasifikasinya.

Berikut perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing :

- Persediaan Awal Barang Dalam Proses

Persediaan barang dalam proses adalah sebagian barang yang belum selesai dikerjakan yang telah menyerap bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik. Apabila dari awal periode akun persediaan barang dalam proses terdapat saldo, maka pada awal periode tersebut terdapat barang yang belum selesai diproses.

Berikut tabel total rincian biaya Persediaan Awal barang dalam proses pada UMKM San Roti :

Tabel 4. 1 Persediaan Awal barang dalam proses

No.	Jenis Biaya	Jumlah Biaya
1	Persediaan Awal barang dalam proses	4.335.000
Total		4.335.000

Sumber : Data diolah dari umkm San Roti

- Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku merupakan biaya yang dikeluarkan oleh UMKM San Roti, meliputi biaya pembelian tepung, biaya pembelian telur, biaya pembelian gula, dan biaya pembelian mentega.

a. Biaya Pembelian Tepung

Untuk memproduksi roti , dalam sehari UMKM San Roti menghabiskan 2 sak tepung seharga Rp185.000/sak.

Maka penggunaan tepung adalah $2 \times \text{Rp}185.000 = \text{Rp}370.000/\text{hari}$. Jika perbulan maka : $25 \text{ (Hari)} \times \text{Rp}370.000 = \text{Rp}9.250.000/\text{bulan}$.

Sehingga jika setahun = Rp111.000.000

b. Biaya Pembelian Telur

Tiap harinya UMKM San Roti menghabiskan 3 rak telur dalam setiap produksinya. Maka penggunaan telur adalah $3 \text{ (rak)} \times \text{Rp}55.000 = \text{Rp}165.000/\text{hari}$

Maka perbulan : $25 \text{ (Hari)} \times \text{Rp}165.000 = \text{Rp}4.125.000/\text{bulan}$.

Sehingga jika setahun = Rp49.500.000

c. Biaya Pembelian Gula

Dalam sehari untuk memproduksi roti UMKM San Roti menggunakan 10kg gula pasir perhari.

Maka penggunaan gula pasir adalah $10\text{kg} \times \text{Rp}12.000 = \text{Rp}120.000/\text{hari}$ Maka perbulan : $25 \text{ (Hari)} \times \text{Rp}120.000 = \text{Rp}3.000.000/\text{bulan}$.

Sehingga jika setahun = Rp36.000.000

d. Biaya Pembelian Mentega

Penggunaan mentega untuk memproduksi roti, selama sehari adalah 3kg. Maka sehari = $3\text{kg} \times \text{Rp}22.500 = \text{Rp}67.500$

Jika sebulan : $25 \text{ (hari)} \times \text{Rp}67.500 = \text{Rp}1.687.500/\text{bulan}$. Sehingga jika setahun =

Rp20.250.000

Berikut tabel total rincian biaya bahan baku pada UMKM San Roti periode pertahun :

Tabel 4. 2 Biaya Bahan Baku

No.	Biaya BahanBaku	Kuantitas	Harga Perolehan(Rp)	Jumlah Biaya Per-tahun (Rp)
1.	Tepung	15.000 kg	185.000	111.000.000
2.	Telur	900 rak	55.000	49.500.000
3.	Gula	3.000 kg	12.000	36.000.000
4.	Mentega	900 kg	22.500	20.250.000
Total				216.750.000

Sumber : Data diolah dari umkm San Roti

Berdasarkan rincian perhitungan biaya bahan baku diatas maka, total biaya bahan baku yang digunakan adalah sebesar Rp722.500/hari dan Rp18.062.500/bulan. Sehingga jika setahun=Rp216.750.000

- Biaya Tenaga Kerja Langsung

Pada UMKM San Roti terdapat 6 orang pekerja yang terlibat langsung dalam proses produksi dan diberikan penggajian per bulan. Masing- masing pekerja bertugas sebagai pengaduk adonan 2 pekerja, bagian pembakar 2 pekerja dan bagian pengemasan roti 2 pekerja. Masing-masing pekerja diberi gaji sebesar Rp 1.350.000 per bulan sehingga selama periode perbulan UMKM San Roti mengeluarkan biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp8.100.000 dan sebesar Rp324.000/hari.

Sehingga jika setahun = Rp97.200.000

Berikut tabel total rincian tenaga kerja langsung untuk memproduksi roti pada UMKMSan Roti :

Tabel 4. 3 Biaya Tenaga Kerja Langsung

No.	Bagian	Jumlah Pekerja	Gaji per-orang	JumlahGaji Per-Tahun (Rp)
1.	Pengadukan	2	1.350.000	32.400.000
2.	Pemanggangan / Pembakaran	2	1.350.000	32.400.000
3.	Pengemasan	2	1.350.000	32.400.000
Total				97.200.000

Sumber : Data diolah dari umkm San Roti

Biaya Overhead Pabrik Variable

a) Biaya Listrik & Air

Pada UMKM San Roti Biaya Listrik & Air dipergunakan untuk pengoperasian (lampu) pabrik sebagai tempat produksi roti, digunakan sebagai pemanggangan roti (oven listrik) dan juga digunakan sebagai penyediaan air yang akan digunakan dalam proses produksi. Biaya Listrik & Air pada UMKM San Roti sebesar Rp1.500.000 sebulan atau Rp60.000 perhari.

Sehingga jika setahun = Rp18.000.000

b) Biaya Bahan Bakar (Gas LPG)

Pada UMKM San Roti biaya bahan bakar adalah biaya yang dikeluarkan untuk pembelian bahan bakar (gas LPG) yang digunakan sebagai bahan bakar dalam proses pemanggangan roti menggunakan oven manual atau pemanggangan menggunakan kompor. Biaya bahan bakar dalam sehari sebesar Rp32.000 (2 gas LPG), sehingga jika sebulan adalah sebesar Rp800.000.

Sehingga jika setahun = Rp9.600.000

c) Biaya Bahan Pengembang

Pada UMKM San Roti biaya bahan pengembang dikeluarkan untuk pembelian bahan pengembang yang akan digunakan sebagai campuran daripada adonan bahan baku dalam proses pembuatan roti. Biaya Bahan Pengembang Pada UMKM San Roti sebesar Rp57.000/hari dan sebesar Rp1.425.000/bulan.

Sehingga jika setahun = Rp17.100.000

d) Biaya Bahan Pengempuk

Sama halnya seperti biaya bahan pengembang, biaya bahan pengempuk digunakan sebagai campuran daripada adonan bahan baku dalam proses pembuatan roti. Biaya Bahan Pengempuk Pada UMKM San Roti adalah sebesar Rp41.500/hari dan sebesar Rp1.037.500/bulan.

Sehingga jika setahun = Rp12.450.000

e) Biaya Bahan Garam

Sama halnya seperti 2 biaya diatas, pada UMKM San Roti biaya bahan garam juga digunakan sebagai campuran daripada adonan bahan baku dalam proses pembuatan roti. Biaya Bahan Garam Pada UMKM San Roti adalah sebesar Rp100.000/bulan, sehingga perhari = Rp4.000.

Sehingga jika setahun = Rp1.200.000

f) Biaya Bahan Cokelat, Mocca, dan Kream

Pada UMKM San Roti Biaya Bahan Cokelat, Mocca, dan Kream merupakan biaya yang dikeluarkan untuk pembelian Cokelat, Mocca, dan Kream yang digunakan sebagai isian daripada roti yang diproduksi oleh UMKM San Roti. Total pembelian Bahan Cokelat, Mocca, dan Kream adalah sebesar Rp126.600/hari dan Rp3.165.000/bulan.

Sehingga jika setahun = Rp37.980.000

g) Biaya Plastik Packing

Pada UMKM San Roti packing rotinya menggunakan plastik dengan harga Rp100, sehingga jika roti yang diproduksi sebanyak 700 roti, maka Biaya Plastik Packing sebesar Rp70.000/hari dan Rp1.750.000/bulan.

Sehingga jika setahun = Rp21.000.000

Biaya Overhead Pabrik Variable untuk memproduksi roti pada UMKM San Roti antarlain sebagai berikut :

Tabel 4. 4 Biaya Overhead Pabrik Variabel

No.	Jenis Biaya	Biaya Per- Tahun (Rp)
1.	Biaya Listrik & Air	18.000.000
2.	Biaya Bahan Bakar (Gas LPG)	9.600.000
3.	Biaya Bahan Pengembang	17.100.000
4.	Biaya Bahan Pengempuk	12.450.000
5.	Biaya Bahan Garam	1.200.000
6.	Biaya Bahan Cokelat	22.680.000
7.	Biaya Bahan Mocca	7.650.000
8.	Biaya Bahan Kream	7.650.000
9.	Biaya Plastik Packing	21.000.000
Total		117.330.000

Sumber : Data diolah dari umkm San Roti

- **Biaya Overhead Pabrik Tetap**

Terdapat 2 BOP tetap pada UMKM San Roti yaitu, Biaya Depresiasi Aset dan Biaya Perawatan dan Pemeliharaan Aset.

a. Biaya Depresiasi Aset

Merupakan biaya depresiasi dari aset yang dimiliki oleh UMKM San Roti yang berkaitan dengan proses produksi roti (Bangunan, Kendaraan, Mesin Penggiling Adonan, Oven Listrik, Loyang, Ember, Baskom, Oven manual, Mixer, Timbangan, Gas LPG, dan Kompor).

Biaya Depresiasi Aset pada UMKM San Roti pertahun adalah sebesar Rp17.305.000

b. Biaya Perawatan dan Pemeliharaan Aset

Pada UMKM San Roti Biaya untuk Perawatan dan Pemeliharaan Aset adalah sebesar Rp300.000/3bulan. Sehingga pertahun = Rp1.200.000

Biaya Overhead Pabrik Tetap pertahun untuk memproduksi roti pada UMKM San Roti antara lain sebagai berikut :

Tabel 4. 5 Biaya Overhead Pabrik Tetap

No.	Jenis Biaya	Biaya Per-tahun (Rp)
1.	Biaya Depresiasi Aset	17.305.000
2.	Biaya Perawatan dan Pemeliharaan Aset	1.200.000
Total		18.505.000

Sumber : Data diolah dari umkm San Roti

- **Persediaan Akhir Barang Dalam Proses**

Persediaan akhir adalah jumlah barang yang dimiliki oleh perusahaan pada akhir tahun fiskal. Hal ini erat kaitannya dengan Biaya persediaan akhir yang merupakan jumlah uang yang dikeluarkan untuk mendapatkan barang-barang dalam persediaan. Hal ini harus dihitung berdasarkan biaya terendah atau pasar.

Berikut tabel total rincian biaya Persediaan Akhir barang dalam proses pada UMKM San Roti :

Tabel 4. 6 Persediaan Akhir Barang Dalam Proses

No.	Jenis Biaya	Total Biaya
1	Persediaan Akhir barang dalam proses	18.062.500
Total		18.062.500

Sumber : Data diolah dari umkm San Roti

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan perhitungan dan analisis yang dilakukan oleh peneliti tentang perhitungan harga pokok produksi pada UMKM San Roti, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

- a. Perhitungan harga pokok produksi pada UMKM San Roti mengalami perbedaan dengan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing. Pada perhitungan yang dibuat oleh UMKM San Roti biaya produksi adalah Rp 448.585.000/tahun sedangkan jika dihitung menggunakan metode full costing hasilnya adalah Rp 436.075.000/tahun, Dengan selisih biaya sebesar Rp 12.510.000. Hal ini dikarenakan

- pada perhitungan yang dibuat oleh UMKM San Roti terdapat biaya yang tidak dimasukkan ke dalam perhitungan, yaitu biaya depresiasi aset. Sedangkan pada perhitungan menggunakan metode full costing biaya depresiasi aset dihitung dan dimasukkan dalam perhitungan, sehingga menghasilkan biaya produksi yang berbeda.
- b. Perhitungan harga pokok produksi pada UMKM San Roti juga tidak diklasifikasikan sesuai dengan kelompoknya. Hal ini membuat data biaya terlihat banyak dan menumpuk dan akan susah jika dikemudian hari terdapat kesalahan dalam proses pencatatan biayanya.
 - c. Pada UMKM San Roti perhitungan biaya depresiasi tidak dibuat dan tidak dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produksi.
Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dengan membandingkan perhitungan

SARAN

- harga pokok produksi pada UMKM San Roti dan berdasarkan metode full costing. Makapeneliti memberikan saran sebagai berikut :
- d. Dalam menghitung harga pokok produksi, sebaiknya UMKM San Roti menggunakan pencatatan dan perhitungan yang jelas agar hasil perhitungan biaya menunjukkan hasil yang tepat sesuai dengan biaya produksi yang telah dikeluarkan. Akan lebih baik menggunakan metode yang telah ada yaitu metode full costing dan variabel costing.
 - e. Pabrik atau UMKM San Roti sebaiknya menghitung biaya depresiasi gedung dan biaya depresiasi peralatan/mesin karena pada awal membuka usaha UMKM San Roti sudah mengeluarkan biaya untuk bangunan pabrik dan juga membeli peralatan/mesin, selain itu perusahaan juga perlu memperhitungkan biaya depresiasi guna mengetahui berapa nilai aset yang dimiliki pabrik atau UMKM San Roti.
 - f. Dalam memperhitungkan harga pokok produksi pencatatan biaya harus diklasifikasikan sesuai dengan kelompoknya. Hal ini akan membuat perhitungan akan menjadi lebih mudah dan efisien karena akan sesuai dengan metode yang telah ditentukan oleh para ahli, biaya yang dimaksud yaitu : biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.

DAFTAR PUSTAKA

- Anton, & Tandra, Y. (2018). ANALYSIS OF THE CALCULATION OF THE COST OF BREAD PRODUCTION USING FULL COSTING METHOD ON MICRO, SMALL, AND MEDIUM ENTERPRISE PATEN 777 BAKERY. *Bilancia*, 2(3), 285–298.
- Danela, D. (2021). *Penerapan harga pokok produksi metode full costing dengan penetapan harga jual menggunakan cost plus pricing pada Pabrik Tahu ABC Malang*. Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim, Malang.

- Daryanti, D. & Indriyani, N. (2020). Analisis Penerapan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Umk) Pabrik Roti Taeng Di Gowa. *AkMen JURNAL ILMIAH*, 17(4), 630–640. <https://doi.org/10.37476/akmen.v17i4.1206>
- Devila Helmiah Rahmad, D. (2016). *ANALISIS METODE FULL COSTING DALAM PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI UNTUK PENETAPAN HARGA JUAL (Studi Kasus Pada Toko Roti Ceria Jember)*. Universitas Muhammadiyah Jember, Jember, Jawa Timur.
- Dewi, S. R. (2019). *Akuntansi Biaya* (M. A. D. Santi Rahma Dewi, SE (ed.); 1st ed.). UMSIDA Press.
- Diyah Ikawati, A. (2017). *Penetapan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing Pada Warung Sederhana 2 Jetis Kulon Surabaya*.
- Efendi, A. R. (2018). Analisis Strategi Penetapan Harga Jual Ditinjau Dari Harga Pokok Produksi pada Perusahaan Alif Catering. *Jurnal Manajemen Dan Start-Up Bisnis*, 3(3).
- Fardati, I. (2018). PENERAPAN METODE PROCESS COSTING DALAM PENETAPAN HARGA POKOK PRODUKSI KENDANG JIMBE (Studi Pada Usaha Bubut Kayu UD. Cahaya Timur di Kota Blitar). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa FEB*, 1–15.
- Gultom, H. J., Sebayang, E. S., & Sitorus, S. (2019). *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Perhitungan Harga Jual Untuk Usaha Serapan Pagi*. 3(2), 87–95.
- Hasyim, R. (2019). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada Home Industry Khoiriyah Di Taman Sari, Singaraja. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha*, 10(1).
- Helmina Batubara. (2013). Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Pada Pembuatan Etalase Kaca dan Alumunium di Ud. Istana Alumunium Manado. *Jurnal EMBA*, 1(3), 217–224.
- Henri Slat, A., Harga Pokok, A., & Henri Slat Fakultas Ekonomi Jurusan Akuntansi Universitas Sam ratulangi Manado, A. (2013). Analisis Harga Pokok Produk Dengan Metode Full Costing Dan Penentuan Harga Jual. *110 Jurnal EMBA*, 1(3), 110–117.
- Indraswari, P. S., & Siswanti, T. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Rangka Menentukan Harga Jual Produk Dengan Metode Full Costing Dan Variable Costing Pada Pabrik Roti Bali Bakery Jakarta Timur. *JIMA Jurnal Ilmiah Mahasiswa Akuntansi*, 2(2), 114–126.