

**ANALISIS PERBANDINGAN PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI ROTI
ALMOND MENURUT UMKM ANNISA BAKERY SAMARINDA DAN MENURUT
METODE *FULL COSTING***

(Studi Kasus Pada UMKM Annisa Bakery Samarinda Periode 2023)

**Rama Aditya ¹, H. Eddy Soegiarto K ², Muhammad Maulana ³
Fakultas Ekonomi Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda
Email : rama.aditya0206@gmail.com**

Keywords :

*Cost of Goods Produced
and Full Costing Method*

ABSTRACT

This study aims to determine the determination of cost of goods manufactured applied by UMKM Annisa Bakery Samarinda and compare with the calculation of cost of goods manufactured based on the full costing method. The theoretical basis used in this research is cost accounting which focuses on the calculation of cost of goods manufactured and the full costing method. The hypothesis in this study is that the calculation of the cost of production of almond bread made by Annisa Bakery Samarinda is lower than using the full costing method. The analytical tool in this research is the full costing method.

The results of this study indicate that the results of the calculation of the cost of production carried out by UMKM Annisa Bakery Samarinda amounted to Rp. 24.529,000 with a total production of 4,000 loaves of bread in one month. Meanwhile, the calculation of the cost of production using the full costing method amounted to Rp. 25.011.519 with a total production of 4,000 loaves of bread in one month. so that there is a difference of Rp. 482.519.

PENDAHULUAN

Harga pokok produksi ialah bagian terpenting yang harus diperhitungkan perusahaan untuk menentukan harga jual. Harga pokok produksi ialah suatu aspek yang sangat penting bagi suatu perusahaan karena jika harga pokok produksi tidak diperhitungkan dengan benar dan tepat, maka perusahaan yang bersangkutan tidak akan dapat menentukan keuntungan yang akan diperoleh atau kerugian yang mungkin dideritanya. Terdapat dua metode penghitungan harga pokok produksi berdasarkan prinsip akuntansi biaya, yaitu *full costing* dan *variabel costing*.

Menurut V. Sujarweni W. (2019:148), “Harga pokok produksi adalah jumlah seluruh biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik”.

Secara sederhana, biaya produksi adalah seluruh biaya yang harus dikeluarkan perusahaan atau bisnis untuk menghasilkan produk dan jasa. Biaya ini mencakup semua hal yang dikeluarkan dari awal sampai barang siap dijual ke konsumen atau pasar.

Menurut Syamsul Rivai (2019:49), “Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual.

Menurut Elna M Pattinaja dkk (2023:24), “Objek biaya adalah segala sesuatu yang menjadi target biaya. Objek biaya dapat berupa produk jadi atau produk dalam proses”.

Biaya bahan baku (*raw material cost*) adalah seluruh biaya untuk memperoleh sampai dengan bahan siap untuk digunakan yang meliputi harga bahan, ongkos angkut, penyimpanan dan lain-lain. Biaya bahan baku memiliki peran yang sangat penting terhadap perolehan laba. Karena, perusahaan dapat berfungsi dengan melakukan produksi jika biaya bahan baku yang dimiliki memadai.

Menurut Baru Harahap dan Tukino (20220:1) “Biaya bahan baku yaitu harga pokok bahan baku langsung yang dipakai dalam proses produksi”.

Biaya tenaga kerja merupakan harga atau jumlah rupiah tertentu yang dibayarkan kepada para pekerja atau karyawan yang bekerja pada bagian produksi, biaya ini terdiri atas dua elemen utama yaitu:

Biaya Tenaga Kerja Langsung adalah biaya tenaga kerja yang dapat diidentifikasi dengan suatu operasi atau proses tertentu yang diperlukan untuk menyelesaikan produk-produk dari perusahaan. Oleh karena itu, semua biaya tenaga kerja langsung dibebankan secara langsung kepada komponen-komponen dari barang jadi atau produk-produk yang dihasilkan. Biaya ini Menentukan elemen biaya produk yang bersama biaya bahan baku langsung disebut sebagai biaya utama (*primecost*) dan dengan biaya overhead pabrik disebut sebagai biaya konversi (*conversioncost*).

Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung adalah semua biaya Tenaga kerja yang secara tidak langsung terlibat dalam Proses produksi, dengan demikian biaya ini tidak dapat diidentifikasi secara khusus kepada suatu operasi atau proses produksi tertentu. Biaya ini terdiri atas biaya-biaya tenaga kerja yang terjadi dalam departemen-departemen pendukung (*servicedepartement*). seperti departemen pembelian, departemen pemeliharaan, departemen pencatat waktu, dan departemen pengendalian mutu. disamping itu, termasuk dalam biaya tenaga kerja tidak langsung adalah upah atau gaji yang dibayarkan untuk pekerja-pekerja tertentu dalam departemen

Menurut Fauziah Husain (2022:17), “Biaya tenaga kerja langsung merupakan biaya yang dikeluarkan untuk membayar tenaga kerja yang langsung menangani proses produksi, misalnya perusahaan sepatu biaya gaji”.

Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) adalah biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan, yang tidak berhubungan langsung dengan aktivitas proses produksi barang atau jasa, namun biaya ini termasuk kedalam biaya pengeluaran perusahaan.

Menurut Fauziah Husain (2022:17), biaya *overhead* pabrik adalah: Biaya overhead pabrik, adalah biaya yang dikeluarkan bagian produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, seperti biaya bahan penolong, gaji mandor, biaya kerja tidak langsung lainnya, perlengkapan (*supplies*) pabrik, penyusutan, listrik dan air, biaya pemeliharaan dan suku cadang, dan lain-lain biaya pabrik.

Mulyadi (2018:17), Menjelaskan bahwa: Penentuan harga pokok produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam kos produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya kedalam kos produksi, terdapat 2 pendekatan: *full costing* dan *variable costing*.

Full Costing merupakan metode penentuan kos produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap.

Menurut Sahla (2020:6), “*Full Costing* adalah metode untuk membuat kos produk dengan menghitung semua bagian biaya ke kos produksi dan termasuk dalam biaya yang bersifat tetap maupun variabel.

Tabel 1
Biaya Produksi Full Costing

Biaya bahan baku	Rp. xxx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp. xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	Rp. xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variable	<u>Rp. xxx</u> +
Kos produksi	Rp. xxx

Sumber: Sahla (2020:6)

Kos produk yang dihitung dengan pendekatan *full costing* terdiri dari unsur kos produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik variabel, dan biaya *overhead* pabrik tetap).

Variable costing merupakan metode penentuan kos produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* variabel.

Menurut Karyadi, Murah (2022:161), “Di dalam metode biaya variabel BOP tetap dianggap sebagai biaya periode (seluruh biaya selain harga pokok produk) dan tidak sebagai bagian harga pokok produk.

Tabel 2
Biaya Produksi Variable Costing

Biaya bahan baku	Rp. xxx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp. xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variable	<u>Rp. xxx</u> +
Kos produksi	Rp. xxx

Sumber: Karyadi, Murah (2022:161)

Kos produk yang dihitung dengan pendekatan *variable costing* terdiri dari unsur kos produksi variabel (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel) ditambah dengan biaya nonproduksi (biaya pemasaran variabel dan biaya administrasi dan umum variabel) dan biaya tetap (biaya *overhead* pabrik tetap, biaya pemasaran tetap, biaya administrasi dan umum tetap).

Banyak industri maupun perusahaan yang bergerak dalam bidang usaha kuliner. Terutama makanan ringan yang cukup mengenyangkan, salah satu jenis makanan ringan tersebut adalah roti. Roti merupakan salah satu makanan yang sangat diminati di Indonesia, mulai dari anak kecil hingga orang tua. Berkat hasil inovasi dan kreativitas penduduk, sudah beragam jenis roti yang dapat ditemui di berbagai wilayah di Indonesia. Salah satu dari bermacam jenis roti yang ada yaitu Roti Annisa.

Walaupun toko roti tersebut setiap hari memproduksi roti almond, namun usahanya agak lambat dan kurang berkembang, salah satu penyebabnya adalah karena salah perhitungan harga pokok produksi sehingga mengakibatkan harga jual yang tidak tepat. Dalam penelitian yang dilakukan peneliti, usaha roti Annisa Bakery masih menggunakan cara-cara sederhana yang didapat dari pengalaman memproduksi roti saat menghitung harga pokok produksi dan menentukan harga jual, sehingga perhitungan harga pokok produksi sering salah. Ketidaktepatan perhitungan biaya produksi disebabkan karena tidak adanya rincian biaya yang termasuk dalam biaya produksi, termasuk biaya *overhead*. Penentuan harga pokok produksi yang akurat sangatlah dibutuhkan perusahaan untuk menentukan penawaran harga jual untuk

bersaing. Selain itu, usaha roti tersebut membutuhkan manajemen yang baik untuk mencapai tujuan tersebut.

Rincian biaya yang tidak dialokasikan pada suatu produk sebagai biaya produksi, termasuk biaya overhead, dapat menyebabkan kesalahan dalam perhitungan biaya produksi, yang dapat mempengaruhi penentuan harga jual. Jika usaha Roti Annisa Bakery masih menggunakan metode ini untuk menghitung biaya produksi, maka akan mengakibatkan perhitungan biaya produksi yang tidak akurat, yang akan menyebabkan penentuan harga jual produk yang salah, sehingga menghasilkan keuntungan yang rendah.

Penelitian ini ditunjukkan untuk melakukan pengujian lebih lanjut mengenai penetapan harga pokok produksi. Berdasarkan latar belakang diatas penulis perlu untuk melakukan perhitungan menggunakan metode *full costing* dalam proses produksi roti almond, penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “Analisis Perbandingan Penentuan Harga Pokok Produksi Roti Almond UMKM Annisa Bakery Samarinda Dan Menurut Metode *Full Costing*”.

METODE

Lokasi penelitian ini dilakukan pada UMKM Annisa Bakery yang berlokasi di Jl. Bengkuring Raya No. B 16, RT. 31, Sempaja Timur, Kec. Samarinda Utara, Kota Samarinda, Kalimantan Timur. Penelitian ini berfokus pada perhitungan harga pokok produksi roti almond pada UMKM Annisa Bakery Samarinda dengan menggunakan metode *full costing*. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif, dimana data dianalisis menggunakan metode *full costing*. Teknik pengumpulan data meliputi pengamatan (observasi) langsung terhadap objek penelitian, yaitu UMKM Annisa Bakery Samarinda, wawancara (interview) dengan owner maupun dengan karyawan yang bersangkutan langsung dengan proses produksi roti almond yang di anggap bisa memberikan data ataupun informasi yang diperlukan dalam penelitian ini dan pengumpulan data berupa laporan harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik.

Data selanjutnya di analisis dengan menghitung harga pokok produksinya menggunakan metode *full costing*. Rumus untuk menghitung harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* adalah sebagai berikut:

Tabel 3
Biaya Produksi Full Costing

Biaya bahan baku	Rp. xxx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp. xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	Rp. xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variable	<u>Rp. xxx</u> +
Kos produksi	Rp. xxx

Sumber: Sahla (2020:6)

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Annisa Bakery Samarinda merupakan sebuah industri rumahan yang bergerak dibidang pembuatan roti. Usaha ini berdiri sejak tahun 2018 dan memiliki 3 orang karyawan. Annisa Bakery memproduksi 4 jenis roti antara lain, roti almond, roti abon, bolu gulung dan roti srikaya. Roti almond merupakan roti yang paling banyak diminati oleh masyarakat baik dari

kalangan anak-anak maupun dari kalangan orang tua. Roti almond menjadi primadona diantara roti lainnya dikarenakan perpaduan lembutnya roti dan cita rasa *crispy* dari kacang almondnya menjadi poin utama dari roti ini. Annisa Bakery Samarinda adalah perusahaan perorangan yang dipimpin oleh Ibu Annisa sebagai pemilik dari usaha ini, awalnya beliau hanya membuka kedai roti kecil di pasar yang ternyata banyak peminatnya sehingga terus mengembangkan usaha pembuatan roti dan kue hingga pada akhirnya membuka toko roti Annisa Bakery Samarinda yang beralamat di Jl. Bengkuring Raya No. B 16 RT. 31, Sempaja Timur, Kec. Samarinda Utara.

Annisa Bakery Samarinda memproduksi kurang lebih 7.000 roti diantaranya, 4.000 roti almond, 1.500 roti abon, 1.000 roti srikaya dan 500 bolu gulung dalam satu bulan. Berikut rincian daftar biaya produksi roti almond pada Annisa Bakery Samarinda selama bulan januari 2023:

Tabel 4
Harga Pokok Produksi Roti Almond Bulan Januari 2023 Menurut UMKM
Annisa Bakery Samarinda

Keterangan	Jumlah (a)	Harga Satuan (Rp) (b)	Total (Rp) (axb)
Biaya Bahan Baku :			
Tepung Terigu	400 Kg	15.000	6.000.000
Gula	50 Kg	20.000	1.000.000
Butter Anchor	25 Kg	185.000	4.625.000
<i>Bread Improver</i>	6 Kg	42.000	252.000
Susu Bubuk	25 Kg	112.000	2.800.000
Ragi	6 Kg	112.000	672.000
Kacang Almond	5 Kg	116.000	580.000
Susu UHT	50 Liter	22.000	1.100.000
Telur	800 Butir	2.300	1.840.000
Total Biaya Bahan Baku			18.869.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung :			
Gaji Karyawan Pengolahan	2 Orang	1.800.000	3.600.000
Gaji Karyawan Pengemasan	1 Orang	1.300.000	1.300.000
Total Biaya Tenaga Kerja langsung			4.900.000
Biaya Overhead Pabrik :			
Gas LPG 12 Kg	1 Tabung	240.000	240.000
Plastik Kemasan Ukuran 14x14 cm	40 Pack	13.000	520.000
Total Biaya Overhead Pabrik			760.000
Total Harga Pokok Produksi			24.529.000

Sumber : UMKM Annisa Bakery Samarinda

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa total biaya produksi roti almond bulan januari 2023 yaitu sebesar Rp. 24.529.000 dan dalam satu bulan produksi memperoleh 4.000 roti almond. Total biaya tersebut di pengaruhi oleh biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.

Penentuan harga pokok produksi pada roti almond dengan menggunakan metode *full costing* membebankan semua elemen biaya produksi, baik biaya tetap maupun biaya variabel kedalam harga pokok produksi.

Tabel 5
Biaya Bahan Baku Bulan Januari 2023

No	Keterangan	Jumlah Pemakaian Per Hari	Jumlah Pemakaian Per Bulan	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya Per Bulan (RP)
1	Tepung Terigu	16 Kg	400 Kg	15.000	6.000.000
2	Gula	2 Kg	50 Kg	20.000	1.000.000
3	Butter Anchor	1 Kg	25 Kg	185.000	4.625.000
4	<i>Bread Improver</i>	0,24 Kg	6 Kg	42.000	252.000
5	Susu Bubuk	1 Kg	25 Kg	112.000	2.800.000
6	Telur	32 Butir	800 Butir	2.300	1.840.000
7	Ragi	0,24 Kg	6 Kg	112.000	672.000
8	Kacang Almond	0,2 Kg	5 Kg	116.000	580.000
9	Susu UHT	2 Liter	50 Liter	22.000	1.100.000
Jumlah Biaya Bahan Baku					18.869.000

Sumber : Data diolah, 2023

Analisis Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung yang dibayarkan pada bulan januari 2023 sebesar Rp. 4.900.000 dengan jumlah roti 7.000 roti sedangkan untuk biaya tenaga kerja langsung roti almond sebesar Rp. 2.800.000 dengan jumlah produksi sebanyak 4.000 roti almond dengan tarif upah Rp. 700 per roti.

$$\frac{\text{Rp.4.900.000}}{7.000 \text{ roti}} = \text{Rp. 700}$$

Berikut perhitungan alokasi biaya bersama biaya tenaga kerja langsung:

Tabel 6
Biaya Tenaga Kerja Langsung UMKM Annisa Bakery Bulan Januari 2023 Untuk Sekali Produksi.

No	Keterangan	Jumlah	BTKL per Roti	Total
1	Roti Almond	4.000 Roti	Rp 700	Rp 2.800.000
2	Roti Abon	1.500 Roti	Rp 700	Rp 350.000
3	Roti Srikaya	1.000 Roti	Rp 700	Rp 1.050.000
4	Bolu Gulung	500 Roti	Rp 700	Rp 700.000
Jumlah				Rp 4.900.000

Sumber : UMKM Annisa Bakery Samarinda, 2023

Analisis Biaya Overhead Pabrik Menurut Metode Full Costing

a. Biaya Bahan Penolong

Tabel 7
Biaya Bahan Penolong

No	Keterangan	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Plastik Kemasan Ukuran 14x14 cm	40 Pack	13.000	520.000
2	Gas Lpg 12 kg	1 Tabung	240.000	240.000
Total				760.000

Sumber : Data diolah, 2023

b. Biaya Penggunaan Air Untuk Produksi Roti Almond Bulan Januari 2023

Biaya air, perhitungan biaya menggunakan tari dasar air PDAM Kelompok Dasar I Rumah Tempat Tinggal sebesar Rp. 2.805,00 / M³. Berikut penjelasan perhitungan biaya air bulan januari 2023 :

$$\begin{aligned} \text{M}^3 \text{ Pemakaian / hari} &= 6 \text{ M}^3 \\ \text{Tarif pemakaian air / M}^3 &= \text{Rp. } 2.805 / \text{M}^3 \\ \text{Biaya air / hari} &= \text{Rp. } 2.805 / \text{M}^3 \times 6 \text{ M}^3 \\ &= \text{Rp. } 16.830 / \text{hari} \\ \text{Total biaya air} & \\ \text{Bulan januari 2023} &= \text{Rp. } 16.830/\text{hari} \times 25 \text{ hari} \\ &= \text{Rp. } 420.750 \\ \text{Per roti} &= \text{Rp. } 420.750 : 7.000 \text{ roti} \\ &= \text{Rp. } 60,11 \end{aligned}$$

$$\text{Penggunaan air untuk roti almond} = \text{Rp. } 60,11 \times 4.000 \text{ roti} = \text{Rp. } 240.440$$

Jadi, total biaya air bulan januari 2023 sebesar Rp. 240.440 untuk produksi roti almond.

c. Biaya Penggunaan Listrik Untuk Produksi Roti Almond Bulan Januari 2023

Biaya listrik, perhitungan biaya listrik dilakukan dengan cara menghitung beban daya listrik per jam aktiva yang kemudian dikalikan dengan tarif listrik prabayar untuk golongan R-2 / TR daya 3500 VA Rp. 1.699,53/ kWh.

Tabel 8
Penggunaan Listrik Untuk Produksi Roti Almond Bulan Januari 2023

No	Keterangan	Unit	Per Hari (Rp)	Per Bulan (Rp)
1	Oven Listrik	1	12.327	305.925
2	Dough Divider	1	7.648	191.200

3	Planetary Mixer	2	2.549	63.725
4	Proofer Adonan	1	5.439	135.975
5	Kulkas	1	4.691	80.400
6	Lampu LED	4	6.526	93.240
	TOTAL		39.090	870.465

Sumber : Data diolah, 2024

Jadi, total penggunaan listrik selama bulan januari 2023 untuk produksi roti almond sebesar Rp. 870.465

UMKM Annisa Bakery Samarinda belum memasukan atau menghitung biaya penggunaan listrik maupun penggunaan air ke dalam biaya produksinya.

d. Biaya Penyusutan Peralatan

Sebelum melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*, terlebih dahulu akan dipaparkan mengenai biaya-biaya lain yang harus dikeluarkan oleh UMKM Annisa Bakery Samarinda, namun selama ini tidak diperhitungkan kedalam harga pokok produksi. Biaya ini merupakan biaya penyusutan peralatan yang digunakan dalam proses produksi roti almond.

Tabel 8
Kelompok Aktiva UMKM Annisa Bakery Samarinda

No	Daftar Peralatan	Kelompok Aktiva	Masa Manfaat (tahun)	Tarif Penyusutan
1	Oven Gas	2	8	12,5%
2	Oven Listrik	1	8	12,5%
3	Dough Mixer	2	8	12,5%
4	Dough Divider	2	8	12,5%
5	Stand Mixer	2	8	12,5%
6	Planetary Mixer	2	8	12,5%
7	Lemari Pengembang	2	8	12,5%
8	Loyang	1	4	25%
9	Meja Adonan	1	4	25%
10	Kulkas	1	8	12,5%

Sumber: Data diolah, 2024

Berdasarkan tabel tersebut, dapat diketahui bahwa oven gas, oven listrik, dough mixer, dough divider, stand mixer, planetary mixer, kulkas dan lemari pengembang (*proofer* adonan) masuk kedalam kelompok aktiva 2 berdasarkan peraturan Menteri Keuangan Nomor 96 Tahun 2009 yang masuk kedalam jenis peralatan dari logam untuk kategori semua jenis usaha dengan masa manfaat 8 tahun dan tarif penyusutan berdasarkan UU Nomor 7 Tahun 2021 adalah

sebesar 12,5%. peralatan lainnya masuk kedalam kelompok aktiva 1 berdasarkan Peraturan Menteri Keuangan Nomor 96 Tahun 2009 yang masuk kedalam jenis *tools* bagi industri yang bersangkutan untuk kategori semua jenis usaha dengan masa manfaat 4 tahun dan tarif penyusutan berdasarkan UU Nomor 7 Tahun 2021 adalah sebesar 25%.

Biaya penyusutan peralatan perlu dihitung dalam penentuan harga pokok produksi karena peralatan secara langsung digunakan dalam membantu jalannya proses produksi dan untuk memperhitungkan biaya yang dikeluarkan untuk keperluan servis atau perawatannya, meskipun tidak setiap periode peralatan memerlukan biaya servis atau perawatan. Alasan lain dari perhitungan biaya penyusutan peralatan adalah karena biaya penyusutan peralatan merupakan bagian dari biaya *overhead* pabrik merupakan salah satu komponen untuk menentukan harga pokok produksi.

Jadi, total biaya *overhead* pabrik yang digunakan selama bulan januari 2023 pada UMKM Annisa Bakery Samarinda adalah jumlah dari perhitungan biaya bahan penolong, biaya penggunaan listrik dan air, dan biaya penyusutan peralatan. Untuk lebih jelasnya, berikut peneliti sajikan dalam bentuk tabel dibawah ini :

Tabel 9
Biaya Overhead Pabrik Bulan Januari 2023

No	Keterangan	Total Biaya (Rp)
1	Biaya Bahan Penolong	760.000
2	Biaya Penggunaan Air	240.440
3	Biaya Penggunaan Listrik	870.465
4	Biaya Penyusutan Aktiva	1.471.614
Total Biaya Overhead Pabrik		3.342.519

Sumber : Data Diolah, 2023

Tabel 10
Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Almond Menggunakan Metode *Full Costing*

No	Keterangan	Total Biaya (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	18.869.000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	2.800.000
3	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	3.342.519
Total Biaya Produksi Roti Almond Bulan Januari 2023		25.011.519

Sumber : Data diolah, 2024

Tabel di atas menunjukkan bahwa total biaya produksi roti menggunakan metode *full costing* selama bulan januari 2023 adalah Rp. 25.011.519 dengan jumlah roti yang dihasilkan 4.000 roti berjenis almond.

B. Pembahasan

Berdasarkan analisis yang telah peneliti lakukan sebelumnya, maka ditemukan perbedaan antara kedua metode perhitungan yaitu perhitungan yang dilakukan oleh UMKM Annisa Bakery Samarinda dengan perhitungan menggunakan metode *full costing*.

Berikut ini akan peneliti sajikan tabel terkait perbandingan hasil perhitungan harga pokok produksi menurut UMKM Annisa Bakery Samarinda dengan perhitungan menurut metode *full costing*.

Tabel 11
Perbandingan HPP Menurut UMKM Annisa Bakery Samarinda dengan HPP Menurut Metode Full Costing

Menurut UMKM Annisa Bakery Samarinda		Menurut Metode <i>Full Costing</i>	
Biaya Bahan Baku :		Biaya Bahan Baku :	
Tepung Terigu	Rp. 6.000.000	Tepung Terigu	Rp. 6.000.000
Gula	Rp. 1.000.000	Gula	Rp. 1.000.000
Butter Anchor	Rp. 4.625.000	Butter Anchor	Rp. 4.625.000
<i>Bread Improver</i>	Rp. 252.000	<i>Bread Improver</i>	Rp. 252.000
Susu Bubuk	Rp. 2.800.000	Susu Bubuk	Rp. 2.800.000
Ragi	Rp. 672.000	Ragi	Rp. 672.000
Kacang Almond	Rp. 580.000	Kacang Almond	Rp. 580.000
Susu UHT	Rp. 1.100.000	Susu UHT	Rp. 1.100.000
Telur	Rp. 1.840.000	Telur	Rp. 1.840.000
Total BBB	Rp. 18.869.000	Total BBB	Rp. 18.869.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung :		Biaya Tenaga Kerja Langsung :	
Gaji Karyawan	Rp. 4.900.000	Gaji Karyawan	Rp. 2.800.000
Total BTKL	Rp. 4.900.000	Total BTKL	Rp. 2.800.000
Biaya Overhead Pabrik :		Biaya Overhead Pabrik :	
		Pelastik Kemasan	Rp. 520.000
Gas LPG 12 Kg	Rp. 240.000	Gas LPG 12 Kg	Rp. 240.000
Plastik Kemasan	Rp. 520.000	Biaya Listrik	Rp. 870.465
		Biaya Air	Rp. 240.440
		Biaya Penyusutan Peralatan	Rp. 1.471.614
Total BOP	Rp. 760.000	Total Bop	Rp. 3.342.519
Total Harga Pokok Produksi	Rp. 24.529.000	Total Harga Pokok Produksi	Rp. 25.011.519
Selisih		Rp. 482.519	

Sumber : Data diolah, 2024

Berdasarkan hasil perbandingan yang telah dilakukan bahwa harga pokok produksi roti almond pada bulan Januari 2023, menurut UMKM Annisa Bakery sebesar Rp. 24.529.000 sementara menurut metode *full costing* harga pokok produksi roti yang diperoleh sebesar Rp. 25.011.519. Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh UMKM Annisa Bakery lebih rendah dibandingkan dengan harga pokok produksi metode *full costing* sehingga terdapat selisih sebesar Rp. 482.519 perbedaan ini disebabkan UMKM Annisa Bakery tidak menghitung keseluruhan biaya *overhead* pabrik dalam proses produksinya, sedangkan pada metode *full costing* seluruh biaya produksi baik biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung maupun biaya *overhead* pabrik baik biaya tetap maupun variabel juga turut diperhitungkan sehingga diperoleh biaya produksi yang lebih rinci, dengan demikian terbukti bahwa perhitungan harga pokok produksi roti menurut UMKM Annisa Bakery lebih rendah dibanding dengan harga pokok produksi menurut metode *full costing*.

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai analisis harga pokok produksi roti almond pada UMKM Annisa Bakery Samarinda menggunakan metode *full costing* maka dapat diambil kesimpulan dalam hasil penelitian yang telah dilaksanakan. Maka peneliti menarik kesimpulan sebagai berikut :

Harga pokok produksi roti almond menurut UMKM Annisa Bakery Samarinda lebih rendah dibandingkan harga pokok produksi menurut metode *full costing* . Perbedaan ini disebabkan UMKM Annisa Bakery Samarinda tidak melakukan perhitungan biaya penyusutan dari peralatan-peralatan yang digunakan sehubungan dengan kegiatan produksi roti almond selama ini selain itu UMKM Annisa Bakery Samarinda tidak menghitung biaya listrik dan air selama proses produksi roti. Sehingga pembebanan biaya *overhead* pabrik (BOP) yang lebih kecil apabila dibandingkan dengan metode *full costing*.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang dilakukan oleh peneliti, maka sebagai bahan pertimbangan agar perusahaan tetap mendapatkan laba yang lebih optimal maka peneliti mengemukakan saran sebagai berikut:

Untuk menghasilkan harga pokok produksi sebaiknya pihak UMKM Annisa Bakery Samarinda lebih mendetail dalam merinci semua biaya yang dikeluarkan selama proses produksi yaitu menggunakan metode *full costing* digunakan dalam perencanaan laba jangka Panjang agar UMKM Annisa Bakery Samarinda lebih berkembang dan mendapatkan laba yang sesuai.

DAFTAR PUSTAKA

- Harahap, B., Tukino. 2020. Akuntansi Biaya. Edisi Pertama. Batam Publisher. Batam
- Husain, F. (2022). *Buku Ajar Akuntansi Biaya*. CV Cahaya Arsh Publisher & Printing: Gorontalo.
- Mulyadi. (2014). *Akuntansi Biaya. Edisi Kelima. Cetakan Kedua Belas*. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Pattinaja, M., E., Laitupa, F., M., & Kriswanti, D., (2023). Akuntansi Biaya. Cv. Azka Pustaka. Sumatera Barat
- Sahla, W. A. (2020). *Akuntansi Biaya Panduan Perhitungan harga Pokok Produk*. Yogyakarta: Deepublish
- Sujarweni, V. W. (2019). Akuntansi Biaya Teori dan Penerapannya. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.