

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGUNAKAN METODE *FULL COSTING* PADA KEDAI SIPALING COKELAT DI KOTA SAMARINDA

Eka Yudhyani¹, Mita Sonaria², Diah Perdana Putri³
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda
Email : diahperdanaputri030502@gmail.com

Keywords :

*Cost of Production, Full
Costing, Cost*

ABSTRACT

Cost of Production of Chocolate Drinks at the Sipaling Cokelat Shop Business, under the guidance of Mrs. Eka Yudhyani as Supervisor I and Mrs. Mita Sonaria as Supervisor II. Calculation of cost of production using the full costing method is the right method to use in small and medium industries because this industry still uses a relatively simple cost recording process. The formulation of the problem of this research is whether the determination of the Cost of Production of the Sipaling Cokelat Shop is lower than the cost of production using the full costing method. The purpose of this research is to find out information on the difference in the cost of production according to the company and the cost of production according to the full costing method and to compare the cost of production according to the Sipaling Cokelat Shop business. The theoretical basis used in this research is cost accounting which focuses on the calculation of the cost of production of chocolate drinks at the Sipaling Cokelat Shop business. The hypothesis of this research is that the Cost of Production of the Sipaling Cokelat Shop is lower than the cost of production using the full costing method. The analytical tool used is the full costing approach which takes into account all production costs. The results of the study showed that the calculation of the cost of production of chocolate drinks according to the Sipaling Cokelat Shop Business was Rp18,414. while according to the full costing method the cost of production was Rp22,691.43. The cost of production according to the Sipaling Cokelat Shop Business was lower than the full costing method so that there was a difference of Rp4,277.43. The difference occurred because the Sipaling Cokelat Shop business did not include factory overhead costs in production costs

PENDAHULUAN

Latar Belakang Penelitian

UMKM merupakan pilar terpenting dalam perekonomian Indonesia. Berdasarkan data Kementerian Koperasi dan UKM, jumlah UMKM saat ini mencapai 64,2 juta dengan kontribusi terhadap PDB sebesar 61,07% atau 8.573,89 triliun rupiah. Kontribusi UMKM terhadap perekonomian Indonesia meliputi kemampuan menyerap 97% dari total tenaga kerja yang ada serta dapat menghimpun sampai 60,4% dari total investasi. Namun, tingginya jumlah UMKM di Indonesia juga tidak terlepas dari tantangan yang ada.

Usaha Mikro Kecil Menengah atau UMKM merupakan salah satu usaha yang memiliki peran penting terhadap pertumbuhan ekonomi di Indonesia. UMKM merupakan pendapatan sebagian besar masyarakat Indonesia dengan adanya UMKM sangat membantu mengurangi tingkat tingginya pengangguran akibat angkatan kerja yang tidak terserap dalam dunia kerja. Dengan timbulnya, UMKM sangat mempunyai peran yang strategis dalam upaya pemerintah memerangi tingkat tingginya kemiskinan dan pengangguran.

Era sekarang minuman merupakan suatu trend yang sangat digemari oleh masyarakat, terutama anak kecil dan remaja. Peningkatan pertumbuhan yang cepat setiap tahunnya terjadi pada industri makanan dan minuman. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik, Pertumbuhan industri makanan dan minuman meningkat dari tahun 2018 sebesar 8,5%. Berdasarkan data tersebut banyak produsen lokal dan asing yang membuka bisnis franchise di Indonesia, sehingga para produsen dituntut untuk selalu melakukan inovasi dalam meningkatkan kualitas dari produk tersebut. Selain adanya peningkatan tersebut, para produsen asing juga banyak membuka gerai minuman di Indonesia karena Indonesia salah satu negara beriklim tropis dan sangat cocok untuk para produsen membuka gerai minuman.

Minuman Sipaling Cokelat salah satu minuman yang sangat populer pada saat ini. Minuman ini berbahan dasar bubuk cokelat, susu, dan gula. Minuman ini disajikan dengan keadaan dingin lalu di celupkan dengan roti gembung yang menjadikan sensasi dingin manis dan lembut. Minuman ini memiliki harga yang , selain harga affordable dan rasa yang enak, trend minuman ini juga dipengaruhi oleh tempat yang menarik sehingga minat konsumen dalam membeli minuman kekinian ini meningkat. Minuman Sipaling Cokelat saat ini sudah menjadi trend kuliner *Internasional*.

Bisnis minuman merupakan salah satu bisnis yang menjanjikan di era sekarang, Banyak masyarakat yang berburu minuman yang menarik dan terlihat enak.

Era sekarang media digital berupa sosial media terus berkembang dan bisa dimanfaatkan untuk menjual bisnis minuman tersebut. Media sosial yang saat ini banyak digunakan adalah Instagram. Dengan menggunakan Instagram, pemasaran bisnis minuman ini bisa dimaksimalkan secara baik . Hal tersebut fitur yang diberikan di Instagram bisa digunakan untuk memajang foto minuman kita. Apalagi penggunaan akun Instagram sudah mencapai belasan juta orang.

Usaha yang banyak diminati semua kalangan adalah di bidang bisnis minuman, contohnya bisnis minuman dingin. Minuman dingin merupakan minuman yang menjadi favorit bagi semua kalangan. Selain karena menjadi pelepas dahaga di saat terik matahari yang begitu menyengat, juga karena rasa dan warnanya yang menarik. Sehingga minuman dingin saat ini sangat laku dipasaran dan menjadi salah satu usaha yang berpeluang sukses salah satunya bisnis minuman Sipaling Cokelat merupakan salah satu bisnis minuman kekinian yang berada Di kota Samarinda. Jika dilihat dari letak posisinya bahwa minuman Sipaling Cokelat terletak cukup strategis karena berada di lingkungan padat penduduk.

Usaha minuman Sipaling Cokelat ini sudah dibuka sejak 16 September 2022 hingga saat ini, dan telah memiliki beberapa cabang di Kota Samarinda.

Harga pokok produksi merupakan sejumlah biaya yang dikeluarkan dalam rangka membeli barang untuk diproses sampai selesai, baik sebelum maupun sampai periode akuntansi berjalan, umumnya harga pokok produksi terdiri dari tiga komponen biaya yakni biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *Overhead pabrik*. Biaya bahan baku terdiri dari biaya – biaya yang berkaitan langsung dengan pembuatan suatu produk. Biaya tenaga kerja langsung merupakan biaya untuk membayar orang-orang yang terlibat langsung dalam proses pembuatan produk. Biaya *Overhead pabrik* terdiri dari biaya-biaya yang tidak termasuk pada biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Sering kali pelaku usaha mengabaikan beberapa komponen atau aspek biaya yang seharusnya dimasukkan kedalam perhitungan harga pokok produksi, yang mana hal itu secara otomatis dan berdampak pada harga jual yang ditetapkan jdan juga pada laba yang didapatkan.

Usaha minuman Sipaling Cokelat merupakan usaha kecil yang memproduksi minuman cokelat sebagai produk utamanya. Es cokelat merupakan minuman yang terbuat dari bubuk cokelat dan susu. Dalam sebulan usaha minuman ini mampu memproduksi bubuk cokelat 21 kg dan susu 60 kaleng.

Minuman Cokelat yang diproduksi oleh usaha Sipaling Cokelat berbahan baku bubuk cokelat dan susu. Dalam menentukan harga pokok produksi usaha Sipaling Cokelat masih menggunakan metode sederhana atau tradisonal yaitu hanya memperhitungkan biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Bahan baku yang digunakan dam pembuatan minuman cokelat adalah bubuk cokelat. Tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi aadalah pembuatan minuman cokelat.

Atas dasar semua ini, penulis tertarik untuk menganalisis laporan keuangan Kedai Sipaling Cokelat dan berusaha menuangkan data – data yang penulisan peroleh kedalam bentuk proposal, dengan mengambil judul : **"Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Pada Usaha Kedai Sipaling Cokelat "**.

METODE PENELITIAN

Jangkauan Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada Kedai Sipaling Cokelat yang berlokasi di Jl Kadrie Oning No. 23, Kecamatan Air Hitam, Kota Samarinda, Kalimantan Timur. Peneliti ini difokuskan pada harga pokok produksi menggunakan metode full costing. Rincian data biaya yang di teliti selama 1 bulan dari bulan januari 2024.

Rincian Data Yang Diperlukan

Rincian data yang diperlukan adalah sebagai berikut :

1. Gambaran umum Usaha Kedai Sipaling Cokelat.
2. Struktur organisasi dan deskripsi tugas.
3. Biaya produksi Kedai Sipaling Cokelat, berdasarkan perhitungan harga pokok produksi per hari, yang terdiri dari :
 - a. Biaya Bahan Baku
 - b. Biaya Tenaga Kerja langsung
 - c. Biaya *Overhead pabrik* dan *Variabel*

Teknik Pengumpulan Data

Cara memperoleh data yang yang diperlukan dalam penelitian ini maka penulis menggunakan teknik pengumpulan data sebagai berikut :

1. Penelitian Lapangan (*Field Work Research*)

Wawancara adalah proses tanya jawab antara peneliti sebagai pewawancara yang mengajukan pertanyaan kepada subjek penelitian yang disebut sebagai narasumber dengan maksud untuk mendapatkan informasi dan data yang dibutuhkan dalam penelitian. Menurut Sugawa, Ilat, & Kalolo (2018) teknik wawancara dilakukan dengan cara berhadapan langsung dengan pihak perusahaan dan melakukan tanya jawab mengenai data – data yang sekiranya diperlukan. Data tersebut yaitu tentang biaya produksi dan juga melakukan pengamatan langsung terhadap proses produksi untuk mendapatkan informasi tentang semua biaya yang dikeluarkan.

2. Peneliti Kepustakaan (*Library Research*)

Penelitian yang dilakukan dengan cara mengadakan peninjauan pada berbagai pustaka dengan membaca dan mempelajari buku-buku akumtansi yang berhubungan dengan masalah yang dibahas guna memperoleh dasar teori sekaligus sebagai alat dalam menganalisis data diperoleh.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis

Alat analisis yang digunakan dalam penelitian tersebut adalaah dengan menggunakan metode *full costing* Menurut Mulyadi (2018:122) dengan rumus sebagai berikut :

Biaya Bahan Baku	XXX
Biaya Tenaga Kerja Langsung	XXX
Biaya Overhead Pabrik Teta	XXX
Biaya Overhead Pabrik Variabel	<u>XXX +</u>
Harga Pokok Produksi	XXX

Pengujian Hipotesis

Pengujian hipotesis dalam penelitian ini dilakukan berdasarkan hasil perbandingan harga pokok produksi minuman Kedai Sipaling Cokelat per gelas menurut perusahaan dengan metode Full Costing. Kriteria diterima atau ditolaknya hipotesis dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

- Hipotesis diterima jika perhitungan harga pokok produksi yang ditentukan oleh Kedai Sipaling Cokelat Samarinda lebih rendah dibandingkan dengan menggunakan metode full costing. Sebaliknya Hipotesis ditolak jika perhitungan harga pokok produksi yang ditentukan oleh Kedai Sipaling Cokelat lebih tinggi dibandingkan dengan menggunakan metode *full costing*.

Analisis

Penentuan harga pokok produksi minuman cokelat dengan menggunakan metode full costing membebankan semua elemen biaya produksi, baik biaya tetap maupun biaya variabel kedalam harga pokok produksi.

Biaya produksi yang dimaksud terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik tetap dan variabel. Karena meliputi semua biaya produksi sebagai biaya produk, maka metode ini disebut juga sebagai metode biaya penuh.

Pada bab ini akan diperhitungkan analisis biaya untuk menentukan harga pokok produksi minuman cokelat dengan menggunakan metode full costing serta membandingkannya dengan perhitungan usaha Kedai Sipaling Cokelat.

Perhitungan Biaya Bahan Baku

Biaya- biaya yang digolongkan kedalam bahan baku untuk membuat minuman cokelat pada Usaha Kedai Sipaling Cokelat adalah bubuk cokelat, susu, gula, Es batu, dan air mineral dengan total biaya sebesar Rp7.153.000. Pada metode *full costing* penggunaan gas LPG tidak

diperhitungkan seperti metode perusahaan. Penggunaan gas LPG pada metode *full costing* merupakan bagian dari biaya overhead pabrik. Berikut rincian biaya bahan baku yang digunakan oleh Usaha Kedai Sipaling Cokelat:

Tabel 1 : Biaya Bahan Baku Usaha Kedai Sipaling Cokelat Bulan Januari 2024

No	Keterangan	Jumlah	Satuan	Harga (Rp)	Total (Rp)
1.	Bubuk Cokelat	25	Kg	125.000	3.125.000
2.	Gula	25	Kg (1 bks = 1 kg)	20.000	500.000
3.	Susu	40	Kg (1 bks = 2,5 kg)	58.000	2.320.000
4.	Es Batu Cristal	50	Kg	15.000	750.000
5.	Air Galon	90	Liter (3 L)	5.000	450.000
6.	Roti Gembung	50	Loyang uk 20x10x6 cm	8.000	8.000
Jumlah Biaya Bahan Baku					7.153.000

Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan oleh Usaha Kedai Sipaling Cokelat untuk memproduksi minuman Cokelat :

Tabel 2 : Biaya Tenaga Kerja Langsung Usaha Kedai Sipaling Cokelat Bulan Januari 2024

No	Keterangan	Jumlah	Upah (Rp)	Total (Rp)
1.	Bagian Pengolahan dan Pengemasan	2	1.000.000	2.000.000
Jumlah Biaya Tenaga Kerja				2.000.000

Pemberian upah tenaga kerja langsung dilakukan berdasarkan banyaknya produksi dalam satu bulan. Bulan Januari 2024 Usaha Kedai Sipaling Cokelat melakukan produksi sebanyak satu bulan dengan jumlah tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi sebanyak 2 orang dari bagian pengolahan dan bagian pengemasan.

Perhitungan Biaya *Overhead* Pabrik

1. Bahan Penolong

a. Biaya Gas LPG

Biaya gas LPG merupakan biaya variabel karena semakin banyak jumlah produksi maka semakin tinggi pula biaya LPG yang dikeluarkan. Proses produksi minuman Cokelat Usaha Kedai Sipaling Cokelat membutuhkan 2 tabung gas LPG ukuran 3 kg untuk satu bulan produksi. Maka biaya yang dikeluarkan untuk penggunaan gas LPG sebagai berikut :

2 tabung gas LPG x Rp27.000 = Rp54.000

b. Kemasan

Produk minuman Cokelat Usaha Kedai Sipaling Cokelat memiliki 2 jenis kemasan cup gelas berukuran 14 Oz, plastik take away ukuran 24x42 cm. Usaha Kedai Sipaling Cokelat membeli kemasan produk dalam ukuran cup gelas 14 oz

1.000 pcs seharga Rp1.200.000 dan plastik bening take away ukuran 24x42cm 1 pack isi 50 lembar x 10 pack dengan harga satuan Rp22.000. unit produksi pada bulan januari 2024 sebanyak 435 unit.

Tabel 3 : Biaya Kemasan bulan Januari 2024

No	Keterangan	Unit produksi	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Plastik	Tarif Kemasan Per Produk (Rp)	Biaya
1.	Cup gelas uk 14 oz	435	1.200.000	1.000	1.200	522.000
2.	Plastik bening 24x42cm	400	22.000	500	44	17.600
Jumlah						539.600

Tabel 4 : Jenis dan Jumlah Bahan Penolong Bulan Januari 2024 Untuk Satu Bulan Produksi

No	Keterangan	Jumlah (Rp)
1.	Gas LPG	54.000
2.	Kemasan	539.600
Jumlah		593.600

2. Biaya Listrik

Penggunaan listrik pada Usaha Kedai Sipaling Cokelat dalam sebulan sebesar Rp388.745 untuk proses produksi minuman cokelat membutuhkan 40% penggunaan listrik dari biaya sesungguhnya. Maka biaya yang dikeluarkan untuk penggunaan listrik sebagai berikut :

$Rp388.745 \times 40\% = Rp155.498$

3. Biaya Air

Memproduksi minuman cokelat membutuhkan air untuk kegiatan pengolahan, mencuci peralatan dan rata-rata dalam sebulan pengeluaran air menurut usaha Kedai Sipaling Cokelat sebesar Rp338.320 Penggunaan air untuk proses produksi cokelat membutuhkan 40% penggunaan air dari biaya sesungguhnya, maka biaya yang dikeluarkan untuk penggunaan air sebagai berikut :

$Rp338.320 \times 40\% = Rp135.328$

4. Biaya Penyusutan Aktiva Tetap

Tabel 5 : Biaya Penyusutan Aktiva Tetap Usaha Kedai Sipaling Cokelat Bulan Januari 2024

No	Nama Alat	Penyusutan Per Tahun (Rp)	Penyusutan Per Bulan (Rp)
1.	Bangunan/Ruko	7.000.000	583.333
2.	Peralatan :		
	Kompor 2 Mata	97.200	8.100
	Cup Sealer	132.500	11.041
	Pisau	25.000	2.083
	Timbangan Dgital	23.333	1.944
	Gunting	23.500	1.958
	Baskom Stanless	28.800	2.400
	Etalase (Kecil)	112.000	9.333
	Panci sedang	60.000	5.000
	Sendok Sop	12.666	1.055
	Sendok	7.500	625
	Gelas Stanless	23.700	1.975
	Meja Panjang	140.000	11.666
	Kursi plastik	99.600	8.300
	Meja kecil	64.000	5.333
Jumlah			1.308.292

Tabel 6 : Rekapitulasi Biaya Overhead Pabrik Bulan Januari 2024 Untuk Sebulan Produksi

No	Keterangan	Tetap (Rp)	Variabel (Rp)	Jumlah (Rp)
1.	Bahan Penolong		593.600	593.600
2.	Bahan Listrik		155.498	155.498
3.	Biaya Air		135.328	135.328
4.	Biaya Penyusutan Aktiva Tetap	1.308.292		1.308.292
Jumlah		1.308.292	884.426	2.192.718

Perhitungan Harga Pokok Produksi Sipaling Cokelat dengan Menggunakan Metode Full Costing

Tabel 7 : Harga Pokok Produksi Minuman Sipaling Cokelat Menurut Full Costing Bulan Januari 2024 Untuk Sebulan Produksi

Biaya Bahan Baku		Rp.7.153.000
Biaya Tenaga Kerja		Rp. 2.000.000
Biaya Overhead Pabrik :		

Biaya Overhead Pabrik Tetap	Rp. 1.308.292	
Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp. 884.426	
Jumlah		Rp. 2.192.718
Total Harga Pokok Produksi		Rp.11.345.718

Harga pokok produksi minuman sipaling coklat menurut *full costing* sebesar Rp11.345.718 bulan Januari 2024 Usaha Kedai Sipaling Cokelat memproduksi sebanyak 500 cup gelas. Maka harga pokok produksi minuman coklat per cup gelas sebagai berikut :

$$\frac{\text{Rp}11.345.718}{500} = \text{Rp}22.691,43$$

Perhitungan Harga Pokok Produksi Usaha Kedai Sipaling Cokelat dengan Metode Full Costing

Perbandingan harga pokok produksi minuman coklat menurut Usaha Kedai Sipaling Cokelat dengan metode *full costing* dapat dilihat pada tabel 5.8 di bawah ini :

Tabel 8 : Perbandingan Harga Pokok Produksi Usaha Kedai Sipaling Cokelat dengan Metode Full Costing

No	Keterangan	Harga Pokok Poduksi Menurut Usaha Kedai Sipaling Cokelat	Harga Pokok Produksi Menurut Metode Full Costing	Selisih
1.	Minuman Cokelat	Rp. 18.414	Rp. 22.691,43	Rp.4.277,43

Pembahasan

Usaha Kedai Sipaling Cokelat mampu memproduksi minuman Cokelat sebanyak 500 pergelas dalam sebulan Januari 2024. Berdasarkan hasil analisis diketahui penggunaan biaya bahan baku menurut usaha Kedai Sipaling Cokelat pada tabel 4.1 sebesar Rp7.207.000 sedangkan menurut metode *full costing* penggunaan biaya bahan baku pada tabel 5.1 sebesar Rp7.153.000. perbedaan ini disebabkan penggunaan gas LPG 3 Kg turut diperhitungkan dalam biaya bahan baku menurut usaha Kedai Sipaling Cokelat, sedangkan pada metode *full costing* penggunaan gas LPG merupakan bagian dari biaya *overhead* pabrik.

Biaya tenaga kerja langsung menurut usaha Kedai Sipaling Cokelat pada tabel 2 sebesar Rp2.000.000 dan menurut metode *full costing* pada tabel 5.2 biaya tenaga kerja langsung juga sebesar Rp2.000.000. tenaga kerja yang terlihat langsung dalam proses produksi terdiri dari 2 orang bagian pengolahan dan bagian pengemasan, dalam hal ini usaha Kedai Sipaling Cokelat telah tepat menghitung upah tenaga kerjanya.

Biaya overhead pabrik dari hasil penelitian tabel 6 sebesar Rp2.192.718 yang terdiri dari bahan penolong (seperti penggunaan gas LPG dan kemasan) sebesar Rp593.600, biaya penggunaan listrik sebesar Rp155.498, biaya penggunaan air sebesar Rp135.328, biaya penyusutan bangunan/ ruko sebesar Rp583.333 dan biaya penyusutan peralatan sebesar Rp724.959. biaya penyusutan aktiva tetap untuk penentuan kelompok harta berwujud dan masa manfaat berdasarkan pada Undang – Undang Nomor 36 Tahun 2008 dan Peraturan Menteri Keuangan Republik Indonesia nomor 96/PMK.03/2009. Penyusutan aktiva tetap yang penulis gunakan adalah metode garis lurus (*straight line method*) tanpa memperhitungkan nilai residu (nilai sisa). Usaha Kedai Sipaling Cokelat tidak menghitung biaya *overhead* yang dikeluarkan setiap kali melakukan produksi, sedangkan pada metode *full costing* biaya *overhead* pabrik diperhitungkan dan membagi biaya *overhead* menjadi 2 kelompok yaitu biaya *overhead* pabrik dan biaya *overhead* pabrik variabel.

Berdasarkan hasil perbandingan pada tabel 8 yang dilakukan bahwa harga pokok produksi minuman Sipaling Cokelat pada bulan Januari 2024, menurut Usaha Kedai Sipaling Cokelat harga pokok produksi sebesar Rp18.414 pergelas sementara menurut metode *full costing* harga pokok produksi yang diperoleh sebesar Rp22.691,43 Pergelas. Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh usaha Kedai Sipaling Cokelat lebih rendah dibandingkan dengan harga pokok produksi menurut metode *full costing* sehingga terdapat selisih sebesar Rp4.277,43. Perbedaan ini disebabkan usaha Kedai Sipaling Cokelat tidak menghitung 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 minuman cokelat menurut usaha Kedai Sipaling Cokelat lebih rendah dibandingkan dengan harga pokok produksi menurut metode *full costing*, maka hipotesis dapat diterima.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian analisis dan pembahasan, maka kesimpulan dari penelitian ini adalah :

Harga pokok produksi Kedai Sipaling Cokelat lebih rendah dibandingkan dengan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*. Selisih ini disebabkan usaha Kedai Sipaling Cokelat tidak menghitung biaya *overhead* pabrik dalam proses produksinya, seperti biaya bahan penolong, biaya air, biaya listrik dan biaya penyusutan aktiva tetap, maka harga pokok produksi minuman cokelat menurut usaha Kedai Sipaling Cokelat lebih rendah dibandingkan harga pokok produksi menurut metode *full costing* dengan demikian maka hipotesis dapat diterima.

Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, maka saran dari hasil penelitian ini adalah :

1. Usaha Kedai Sipaling Cokelat sebaiknya memperhitungkan seluruh unsur-unsur biaya *overhead* pabrik sehingga perhitungan harga pokok produksi menggambarkan total biaya produksi yang sebenarnya.
2. Usaha Kedai Sipaling Cokelat dalam menghitung biaya produksi diharapkan menggunakan metode *full costing*. Metode *full costing* merinci seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi sehingga akan menghasilkan harga pokok produksi yang lebih tepat dan akurat dibandingkan dengan metode menurut perusahaan.
3. Bagi peneliti yang akan datang diharapkan untuk memperhitungkan harga pokok produksi dengan metode *full costing* dan menggunakan perhitungan harga pokok produksi per kemasan yang dijual.

DAFTAR PUSTAKA

- Mulyadi. (2018). *Akuntansi Biaya*. Cetakan 15,5. Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan Akademi Manajemen Perusahaan YKPN.
- Komara, Bintang dan Sudarma, Ade. (2016). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan metode full costing sebagai dasar penentuan harga jual*
- Harnanto. (2017). *Akuntansi biaya : Sistem Biaya Historis* (1th ed.). Yogyakarta : ANDI dengan BPFE