

**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE *FULL COSTING* PADA USAHA KERIPIK KARI *SEAFOOD*
(STUDI KASUS PADA KELOMPOK USAHA BERSAMA BUNGA RAYA DI DESA GUNUNG KIJANG KABUPATEN BINTAN)**

Devi Arta Lina Br. Situmorang¹, Inge Lengga Sari Munthe², Hadli Lidya Rikayana³
deviartalina09@yahoo.com

Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Maritim Raja Ali Haji

Abstract

The research aims to determine the cost of goods manufactured of products with full costing method and conventional method, to find the difference between the cost of goods manufactured from two methods. The research was conducted in Seafood Curry Chips Mrs. Nurbaina in Gunung Kijang Village, Bintan Regency. The population of this study are all entities of snack product in Bunga Raya Joint Business Group at Gunung Kijang Village. The data used in this study are production costs in November 2020. The results of this study indicate that there is a difference in the cost of goods manufactured difference between the full costing method and conventional calculations. Calculation using the full costing method causes the difference in cost of production of Seafood Curry Chips: Tamban fish, shrimp, cuttlefish, and barking snails is higher Rp593/pack than conventional calculations. This is because conventional calculations does not take into account the factory overhead costs in more detail. The conclusion of this research is that the calculation of the cost of goods manufactured using the full costing method is better and more accurate than conventional calculations, because the full costing method takes into account the costs in more detail during the production process.

Keywords: *Cost of Goods Manufactured, Conventional Method, Full Costing Method.*

I. Pendahuluan

Kabupaten Bintan adalah salah satu kabupaten di Provinsi Kepulauan Riau yang memiliki 10 kecamatan, 15 kelurahan dan 36 desa. Luas wilayah Kabupaten Bintan mencapai 88.038,54 km², luas daratannya hanya 1.946,13 km². Kecamatan Gunung Kijang merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Bintan. Luas wilayah Kecamatan Gunung Kijang adalah 4.803,155 km² dengan luas 376,545 km² daratan (7,84%) dan 4.426,61 lautan (92.16%) (BPS Bintan, 2018). Wilayah tersebut terdiri dari Desa Gunung Kijang, Desa Malang Rapat, Desa Kawal, dan Desa Teluk Bakau. Desa Gunung Kijang memiliki potensi strategis dalam hasil tangkapan ikan laut dengan beragam jenis ikan untuk di konsumsi seperti Ikan Tamban, udang, sotong, siput gonggong, dan lain sebagainya.

Seafood memiliki banyak manfaat bagi tubuh seperti menjaga kesehatan mata, meningkatkan imunitas, memperlambat proses penuaan, meningkatkan fungsi otak dan daya ingat, menyehatkan jantung, dan lain sebagainya. Banyaknya manfaat serta peminat *seafood* membuat pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) mulai berkreatifitas untuk mengolah *seafood*. Salah satu pelaku usaha yang menggunakan bahan baku *seafood* adalah Ibu Nurbaina di Kelompok Usaha Bersama Bunga Raya Desa Gunung Kijang. Produk usaha yang dibuat yaitu Keripik Kari *Seafood*: Ikan Tamban, sotong, udang, dan siput gonggong.

Berdasarkan observasi peneliti, Ibu Nurbaina selaku pemilik usaha Keripik Kari *Seafood* belum memperhitungkan biaya-biaya produksi secara keseluruhan. Perhitungan untuk menentukan harga pokok produksi masih dilakukan secara sederhana. Beliau hanya memperhitungkan biaya pengeluaran bahan baku dan biaya bahan bakar selama produksi. Perhitungan biaya bahan baku tidak terlalu diperhitungkan secara terperinci antara harga Ikan Tamban, udang, sotong, dan siput gonggong. Untuk menghindari adanya kesalahan dalam penentuan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Ibu Nurbaina, maka diperlukan perhitungan secara lebih rinci tiap jenis produk yang di produksi dengan metode perhitungan yang tepat.

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui harga pokok produksi Keripik Kari *Seafood* per produk dengan metode perhitungan yang dilakukan oleh pemilik usaha.
2. Untuk mengetahui harga pokok produksi Keripik Kari *Seafood* per produk dengan menggunakan metode *full costing*.
3. Untuk mengetahui selisih antara perhitungan harga pokok produksi Keripik Kari *Seafood* per produk yang dilakukan oleh pemilik usaha dengan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*.

Harga Pokok Produksi

Menurut Bustami dan Nurlela (2013) harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurangi persediaan produk dalam proses akhir.

Metode Full Costing

Menurut Mulyadi (2015) dalam bukunya yang berjudul Akuntansi Biaya, metode *full costing* sering disebut dengan metode serapan merupakan salah satu metode penentuan harga pokok produksi yang menghitung semua unsur-unsur biaya yang dikeluarkan perusahaan selama proses produksi, biaya produksi tersebut terdiri dari: biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat tetap maupun biaya *overhead* pabrik variabel.

Metode Variable Costing

Menurut Pramujjo, dkk (2019) metode *variable costing* atau disebut juga metode biaya langsung merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan biaya-biaya yang bersifat variabel, yang terdiri dari biaya bahan baku, tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* variabel.

II. Metode Penelitian

Objek dan Ruang Lingkup Penelitian

Objek penelitian ini adalah usaha Keripik Kari *Seafood*: Ikan tamban, udang, sotong, dan siput gonggong yang diproduksi oleh Kelompok Usaha Bersama Bunga Raya yang berlokasi di Kampung Melayu RT 02 RW 10, Kecamatan Gunung Kijang, Kabupaten Bintan Timur. Ruang lingkup penelitian ini adalah perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*.

Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif kuantitatif. metode penelitian deskriptif kuantitatif merupakan suatu penelitian yang mempunyai tujuan jelas dan sistematis untuk mendeskripsikan atau menjelaskan suatu peristiwa atau fenomena yang terjadi secara fakta dengan sistematis menggunakan angka-angka terhadap objek yang diteliti. Data tersebut diambil dengan berbagai tahapan seperti: mengumpulkan data, mengidentifikasi biaya-biaya produksi, dan menghitung harga pokok produksi.

Populasi dan Sampel

Menurut Sugiyono (2018) mengartikan populasi sebagai wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek atau subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pelaku usaha, mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang berada dalam Kelompok Usaha Bersama Bunga Raya di Desa Gunung Kijang Kabupaten Bintan.

Menurut Sugiyono (2018) mengemukakan bahwa sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. Pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling*. Kriteria yang dipakai dalam penelitian ini adalah entitas dalam Kelompok Usaha Bersama Bunga Raya Desa Gunung Kijang yang memproduksi makanan ringan menggunakan bahan baku *seafood*. Sampel dalam penelitian ini berjumlah 1 entitas yaitu usaha yang diproduksi oleh Ibu Nurbaina yang memproduksi Keripik Kari *Seafood*: Ikan Tamban, udang, sotong, dan siput gonggong.

Jenis Data

Data sekunder yaitu data yang diperoleh dari berbagai buku atau literatur-literatur lain yang dapat mendukung serta dapat melengkapi dari masalah pokok bahasan yang diteliti (Suprajitno, 2015). Data sekunder dalam penelitian ini diperoleh dari buku pencatatan data keuangan pemilik usaha, yaitu data penjualan dan pengeluaran pada periode November 2020.

Data primer yaitu data penelitian yang diperoleh secara langsung dari sumber asli atau tidak melalui media perantara (Sujarweni, 2016). Dalam penelitian ini data primer diperoleh langsung dari pemilik usaha Keripik Kari *Seafood* pada Kelompok Usaha Bersama Bunga Raya di Desa Gunung Kijang Kabupaten Bintan.

Metode Pengumpulan Data

Menurut Lasut (2015) observasi yaitu teknik pengumpulan data dengan mengadakan pengamatan-pengamatan secara langsung atau seksama pada pelaksanaan operasi perusahaan atau instansi. Observasi dalam penelitian ini dilakukan dengan cara melihat secara langsung lokasi, bahan baku dan bahan penolong yang digunakan, produktivitas tenaga kerja, proses produksi, peralatan yang digunakan, serta biaya-biaya lain yang digunakan selama proses produksi.

Wawancara adalah interaksi antara dua orang yang melakukan kegiatan tanya dan jawab, antara pewawancara dan narasumber untuk mendapatkan informasi yang tepat secara langsung dari narasumber (Bariro dan Tri, 2018). Dalam penelitian ini wawancara dilakukan dengan menanyakan gambaran umum perusahaan, struktur organisasi perusahaan, bahan-bahan dan alat yang digunakan, serta biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi Keripik Kari *Seafood* pada pemilik usaha di Desa Gunung Kijang Kabupaten Bintan.

Menurut Arikunto (2010) dokumentasi adalah metode pengumpulan data yang bersumber pada barang-barang tertulis dengan mengumpulkan dan mempelajari catatan yang berkaitan dengan penelitian. Dokumentasi yang diperoleh dalam penelitian ini berupa informasi seperti catatan pembukuan perusahaan selama periode November 2020, memotret tahapan-tahapan proses produksi, peralatan, serta bahan-bahan yang digunakan.

Metode Pengolahan dan Analisis Data

Metode pengolahan data dilakukan dengan menggunakan perangkat lunak *microsoft office excel* 2010 untuk mengolah semua biaya harga pokok produksi.

Adapun tahapan-tahapan yang dilakukan adalah sebagai berikut :

1. Mengidentifikasi pengelompokan biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi dengan cara observasi ke lokasi produksi, dan wawancara langsung kepada Ibu Nurbaina selaku pemilik usaha Keripik Kari *Seafood*: Ikan Tamban, udang, sotong dan siput gonggong.

2. Mengumpulkan data perhitungan harga pokok produksi. Data yang dikumpulkan yaitu biaya persediaan bahan baku awal, persediaan bahan baku akhir, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik selama periode November 2020.
3. Menentukan perhitungan harga pokok produksi per produk dengan perhitungan dari pemilik usaha (konvensional) dan secara *full costing* dengan melakukan pembagian antara harga pokok produksi dengan jumlah produk yang dihasilkan.
4. Melakukan perbandingan perhitungan harga pokok produksi antara prosedur perhitungan dari pemilik usaha dengan perhitungan metode *full costing*.
5. Menarik kesimpulan dari hasil perbandingan antara perhitungan pemilik usaha dengan metode *full costing*. Apakah terdapat perbedaan selisih harga yang terlalu besar atau kecil dari kedua metode perhitungan harga pokok produksi tersebut.

III. Hasil dan Pembahasan

Proses Produksi

Proses pembuatan Keripik Kari *Seafood* yang dilakukan oleh Ibu Nurbaina mulai dari tahap persiapan alat dan bahan, proses pembuatan, proses pengemasan dan pemasaran.

Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi Konvensional

Dalam perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan Ibu Nurbaina, masih sangat sederhana (konvensional). Sehingga biaya produksi yang didapatkan pemilik usaha belum diperhitungkan dengan benar.

Tabel 1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Konvensional Keripik Kari *Seafood* Rasa Udang

Persediaan awal barang dalam proses, 01 Nov		0
Bahan baku:		
Persediaan awal bahan baku, 01 Nov	Rp200.000	
Ditambah: Pembelian bahan baku	<u>Rp325.000</u>	
Bahan baku yang tersedia	Rp525.000	
Dikurang: Persediaan akhir bahan baku	<u>(Rp100.000)</u>	
Bahan baku yang terpakai selama produksi		Rp425.000
Tenaga kerja langsung		Rp50.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik		<u>Rp635.200</u>
Total biaya produksi		Rp1.110.200
Total barang dalam proses		Rp1.110.200
Dikurang: Persediaan akhir barang dalam proses		<u>(0)</u>
Harga Pokok Produksi		Rp1.110.200
Produk yang dihasilkan		<u>94 bungkus</u>
Harga Pokok Produksi/bungkus		Rp11.811

Sumber: Data Diolah (2021)

Berdasarkan perhitungan pada tabel 1, harga pokok produksi yang diperoleh yaitu sebesar **Rp1.110.200**, selama November 2020 proses produksi Keripik Kari *Seafood* Udang menghasilkan 94 bungkus. Sehingga harga pokok produksi per bungkus yaitu **Rp11.811**.

Tabel 2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Konvensional Keripik Kari *Seafood* Rasa Ikan Tamban

Persediaan awal barang dalam proses, 06 Nov		0
Bahan baku:		
Persediaan awal bahan baku, 06 Nov	Rp100.000	
Ditambah: Pembelian bahan baku	<u>Rp100.000</u>	
Bahan baku yang tersedia	Rp200.000	
Dikurang: Persediaan akhir bahan baku	<u>(0)</u>	
Bahan baku yang terpakai selama produksi		Rp200.000
Tenaga kerja langsung		Rp50.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik		<u>Rp635.200</u>
Total biaya produksi		Rp885.200
Total barang dalam proses		Rp885.200
Dikurang: Persediaan akhir barang dalam proses		<u>(0)</u>
Harga Pokok Produksi		Rp885.200
Produk yang dihasilkan		<u>94 bungkus</u>
Harga Pokok Produksi/bungkus		Rp9.417

Sumber: Data Diolah (2021)

Berdasarkan perhitungan pada tabel 2, harga pokok produksi yang diperoleh yaitu sebesar **Rp885.200**, selama November 2020 proses produksi Keripik Kari *Seafood* Ikan Tamban menghasilkan 94 bungkus. Sehingga harga pokok produksi per bungkus yaitu **Rp9.417**.

Tabel 3. Perhitungan Harga Pokok Produksi Konvensional Keripik Kari *Seafood* Rasa Siput Gonggong

Persediaan awal barang dalam proses, 08 Nov		0
Bahan baku:		
Persediaan awal bahan baku, 08 Nov	0	
Ditambah: Pembelian bahan baku	<u>Rp450.000</u>	
Bahan baku yang tersedia	Rp450.000	
Dikurang: Persediaan akhir bahan baku	<u>(Rp150.000)</u>	
Bahan baku yang terpakai selama produksi		Rp300.000
Tenaga kerja langsung		Rp50.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik		<u>Rp635.200</u>
Total biaya produksi		Rp985.200
Total barang dalam proses		Rp985.200
Dikurang: Persediaan akhir barang dalam proses		<u>(0)</u>
Harga Pokok Produksi		Rp985.200
Produk yang dihasilkan		<u>94 bungkus</u>
Harga Pokok Produksi/bungkus		Rp10.481

Sumber: Data Diolah (2021)

Berdasarkan perhitungan pada tabel 3, harga pokok produksi yang diperoleh yaitu sebesar **Rp985.200**, tanggal 12 November 2020 proses produksi Keripik Kari *Seafood* Siput gonggong menghasilkan 94 bungkus. Sehingga harga pokok produksi per bungkus yaitu **Rp10.481**.

Tabel 4. Perhitungan Harga Pokok Produksi Konvensional Keripik Kari *Seafood* Rasa Sotong

Persediaan awal barang dalam proses, 12 Nov		0
Bahan baku:		
Persediaan awal bahan baku, 12 Nov	Rp150.000	
Ditambah: Pembelian bahan baku	<u>Rp300.000</u>	
Bahan baku yang tersedia	Rp450.000	
Dikurang: Persediaan akhir bahan baku	<u>(Rp50.000)</u>	
Bahan baku yang terpakai selama produksi		Rp400.000
Tenaga kerja langsung		Rp50.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik		<u>Rp635.200</u>
Total biaya produksi		Rp1.085.200
Total barang dalam proses		Rp1.085.200
Dikurang: Persediaan akhir barang dalam proses		<u>(0)</u>
Harga Pokok Produksi		Rp1.085.200
Produk yang dihasilkan		<u>94</u>
Harga Pokok Produksi/bungkus		Rp11.545

Sumber: Data Diolah (2021)

Berdasarkan perhitungan pada tabel 4, harga pokok produksi yang diperoleh yaitu sebesar **Rp1.085.200**, tanggal 12 November 2020 proses produksi Keripik Kari *Seafood* Sotong menghasilkan 94 bungkus. Sehingga harga pokok produksi per bungkus yaitu **Rp11.545**.

Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi *Full Costing*.

Perhitungan secara *full costing* merupakan perhitungan semua biaya produksi, seperti biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik tetap dan variabel.

Tabel 5. Perhitungan Harga Pokok Produksi *Full Costing* Keripik Kari *Seafood* Rasa Udag.

Persediaan awal barang dalam proses, 1 Nov		0
Bahan baku:		
Persediaan awal bahan baku, 1 Nov	Rp 200.000	
Ditambah: Pembelian bahan baku	<u>Rp 325.000</u>	
Bahan baku yang tersedia	Rp 525.000	
Dikurang: Persediaan akhir bahan baku	<u>Rp 100.000</u>	
Bahan baku yang terpakai selama produksi		Rp 425.000
Tenaga kerja langsung		Rp50.000
	BOP Tetap	Rp27.630
	BOP variabel	<u>Rp663.348</u>
Total biaya <i>overhead</i> pabrik		<u>Rp690.978</u>
Total biaya produksi		Rp1.165.978
Total barang dalam proses		Rp1.165.978
Dikurang: Persediaan akhir barang dalam proses		<u>0</u>
Harga Pokok Produksi		Rp 1.165.978
Produk yang dihasilkan		<u>94 bungkus</u>
Harga Pokok Produksi/bungkus		Rp12.404

Sumber: Data Diolah (2021)

Berdasarkan tabel 5, harga pokok produksi secara *full costing* pada Keripik Kari *Seafood* Udang yang diperoleh yaitu **Rp1.165.978**. Produk yang dihasilkan selama produksi yaitu sebanyak 94 bungkus, sehingga harga pokok produksi per bungkus yaitu **Rp12.404**

Tabel 6. Perhitungan Harga Pokok Produksi *Full Costing* Keripik Kari *Seafood* Rasa Ikan Tamban.

Persediaan awal barang dalam proses, 06 Nov		0
Bahan baku:		
Persediaan awal bahan baku, 06 Nov	Rp100.000	
Ditambah: Pembelian bahan baku	<u>Rp100.000</u>	
Bahan baku yang tersedia	Rp200.000	
Dikurang: Persediaan akhir bahan baku	<u>0</u>	
Bahan baku yang terpakai selama produksi		Rp200.000
Tenaga kerja langsung		Rp50.000
BOP Tetap	Rp27.630	
BOP Variabel	<u>Rp663.348</u>	
Total biaya <i>overhead</i> pabrik		<u>Rp690.978</u>
Total biaya produksi		Rp940.978
Total barang dalam proses		Rp940.978
Dikurang: Persediaan akhir barang dalam proses		<u>0</u>
Harga Pokok Produksi		Rp940.978
Produk yang dihasilkan		<u>94 bungkus</u>
Harga Pokok Produksi/bungkus		Rp 10.010

Sumber: Data Diolah (2021)

Berdasarkan tabel 6, harga pokok produksi Keripik Kari *Seafood* Ikan Tamban yang diperoleh yaitu **Rp940.978**. Produk yang dihasilkan selama produksi yaitu sebanyak 94 bungkus, sehingga harga pokok produksi per bungkus yaitu **Rp10.010**.

Tabel 7. Perhitungan Harga Pokok Produksi *Full Costing* Keripik Kari *Seafood* Rasa Siput Gonggong.

Persediaan awal barang dalam proses, 08 Nov		0
Bahan baku:		
Persediaan awal bahan baku, 08 Nov	0	
Ditambah: Pembelian bahan baku	<u>Rp450.000</u>	
Bahan baku yang tersedia	Rp450.000	
Dikurang: Persediaan akhir bahan baku	<u>Rp150.000</u>	
Bahan baku yang terpakai selama produksi		Rp300.000
Tenaga kerja langsung		Rp50.000
BOP Tetap	Rp27.630	
BOP Variabel	<u>Rp663.348</u>	
Total Biaya <i>overhead</i> pabrik		<u>Rp690.978</u>
Total biaya produksi		Rp1.040.978
Total barang dalam proses		Rp1.040.978
Dikurang: Persediaan akhir barang dalam proses		<u>0</u>
Harga Pokok Produksi		Rp1.040.978
Produk yang dihasilkan		<u>94</u>
Harga Pokok Produksi/bungkus		Rp11.074

Sumber: Data Diolah (2021)

Berdasarkan tabel 7, harga pokok produksi Keripik Kari *Seafood* Sotong yang diperoleh yaitu **Rp1.040.978**. Produk yang dihasilkan selama produksi yaitu sebanyak 94 bungkus, sehingga harga pokok produksi per bungkus yaitu **Rp11.074**.

Tabel 8. Perhitungan Harga Pokok Produksi *Full Costing* Keripik Kari *Seafood* Rasa Sotong.

Persediaan awal barang dalam proses, 12 Nov			0
Bahan baku:			
Persediaan awal bahan baku, 12 Nov	Rp150.000		
Ditambah: Pembelian bahan baku	Rp300.000		
Bahan baku yang tersedia	<u>Rp450.000</u>		
Dikurang: Persediaan akhir bahan baku	<u>Rp50.000</u>		
Bahan baku yang terpakai selama produksi		Rp400.000	
Tenaga kerja langsung		Rp50.000	
	BOP Tetap	Rp27.630	
	BOP Variabel	<u>Rp663.348</u>	
Total biaya <i>overhead</i> pabrik			<u>Rp690.978</u>
Total biaya produksi			Rp1.140.978
Total barang dalam proses			Rp1.140.978
Dikurang: Persediaan akhir barang dalam proses			0
Harga Pokok Produksi			Rp1.140.978
Produk yang dihasilkan			94 bungkus
Harga Pokok Produksi/bungkus			Rp12.138

Sumber: Data Diolah (2021)

Berdasarkan tabel 8, harga pokok produksi Keripik Kari *Seafood* Sotong yang diperoleh yaitu **Rp1.140.978**. Produk yang dihasilkan selama produksi yaitu sebanyak 94 bungkus, sehingga harga pokok produksi per bungkus yaitu **Rp12.138**.

Perbandingan Harga Pokok Produksi.

Berdasarkan data perhitungan pada tabel diatas, perhitungan harga pokok produksi secara konvensional dan *full costing* memiliki selisih perbedaan sebesar Rp593/bungkus. Dimana perbedaan tersebut disebabkan karena biaya *overhead* pabrik secara *full costing* lebih tinggi sebesar Rp55.778 daripada secara konvensional.

Selisih keuntungan yang di dapatkan secara konvensional lebih besar daripada *full costing*, namun secara konvensional biaya-biaya belum diperhitungkan secara lengkap dan terperinci. Sehingga meskipun secara konvensional keuntungan terlihat tampak tinggi, namun keuntungan tersebut belum menunjukkan keadaan yang sebenarnya. Sebaliknya keuntungan secara *full costing* lebih rendah, namun keuntungannya sudah menunjukkan keadaan yang sebenarnya.

Tabel 9 Persentase Keuntungan November 2020

NO	Rasa	Jumlah Produksi	Keuntungan		Persentase selisih
			Konvensional	<i>Full Costing</i>	
1	Ikan Tamban	94 pcs	Rp994.802	Rp939.060	6%
2	Udang	188 pcs	Rp1.539.532	Rp1.428.048	7,2%
3	Sotong	188 pcs	Rp1.589.540	Rp1.478.056	7,0%
4	Siput Gonggong	282 pcs	Rp2.684.358	Rp2.517.132	6,2%
Total			Rp6.808.232	Rp 6.362.296	
Selisih keuntungan			Rp445.936		
Persentase selisih keuntungan November 2020			7%		

Sumber: Data diolah (2021)

Berdasarkan tabel 8, keuntungan yang didapat pemilik usaha pada November 2020 secara konvensional sebesar **Rp6.808.232** sedangkan keuntungan secara *full costing* sebesar **Rp6.362.296**. Dengan metode perhitungan secara konvensional lebih tinggi sebesar **Rp445.936** daripada secara *full costing*. Dalam persentase, selisih perbedaan keuntungan tersebut sebesar 7%. Perhitungan secara konvensional membuat keuntungan tampak lebih besar daripada perhitungan secara *full costing*. Perhitungan secara konvensional belum memperhitungkan harga pokok produksi yang lengkap dan terperinci, masih terdapat beberapa biaya yang belum diperhitungkan yang dapat mempengaruhi keuntungan yang didapatkan. Sedangkan dalam perhitungan secara *full costing* sudah memperhitungkan semua biaya secara lebih lengkap dan dibuat lebih rinci, sehingga keuntungan yang didapatkan sudah menunjukkan keadaan yang sebenarnya. Meskipun terlihat bahwa secara *full costing* keuntungannya lebih rendah daripada secara konvensional, namun dengan perhitungan *full costing* pemilik usaha dapat mengetahui keuntungan yang sebenarnya.

IV. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis perhitungan harga pokok produksi yang telah dilakukan, peneliti menyimpulkan:

Pertama, perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan pemilik usaha masih belum dilakukan secara rinci, perhitungan dilakukan secara sederhana (konvensional). Harga pokok produksi yang diperoleh menggunakan metode perhitungan konvensional Keripik Kari *Seafood* Ikan Tamban yaitu sebesar Rp9.417/bungkus, Keripik Kari *Seafood* Udang sebesar Rp11.811/bungkus, Keripik Kari *Seafood* Sotong sebesar Rp11.545/bungkus, Keripik Kari *Seafood* Siput Gonggong sebesar Rp10.481/bungkus.

Kedua, perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* memperhitungkan biaya-biaya produksi yang lebih rinci dari metode konvensional. Perhitungan harga pokok produksi yang didapatkan dengan menggunakan metode *full costing* yaitu: Keripik Kari *Seafood* Ikan Tamban sebesar Rp10.010/bungkus, Keripik Kari *Seafood* Udang sebesar Rp12.404/bungkus, Keripik Kari *Seafood* Sotong sebesar Rp12.138/bungkus, dan Keripik Kari *Seafood* Siput Gonggong sebesar Rp11.074/bungkus.

Ketiga, hasil selisih perbandingan harga pokok produksi menggunakan perhitungan secara konvensional dan metode *full costing* pada Keripik Kari *Seafood*: Ikan Tamban, udang, sotong dan siput gonggong yaitu sebesar Rp593/bungkus. Perhitungan secara *full costing* lebih tinggi daripada secara konvensional. Perbedaan tersebut diakibatkan biaya *overhead* pabrik dengan menggunakan metode *full costing* nilai nya lebih tinggi daripada perhitungan secara konvensional. Dalam persentase, selisih perbedaannya yaitu untuk rasa Ikan Tamban sebesar 6,3%, udang sebesar 5%, sotong sebesar 5,1%, dan siput gonggong sebesar 5,7%.

V. Daftar Pustaka

- Arikunto, Suharsimi. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Yogyakarta: Rineka Cipta.
- Bariro dan Tri, Agustini. 2018. *Rekonstruksi Perhitungan Harga Pokok Produksi pada UMKM Era classic*. Jember: Jurnal Akuntansi Vol.5 No.1 Hal 64-68 Universitas Jember.
- Bustami, Bastian dan Nurlela. 2013. *Akuntansi Biaya Edisi 4*. Jakarta: Salemba Empat.
- Lasut, Thelbic. 2015. *Analisis Biaya Produksi Dalam Rangka Penentuan Harga Jual Makanan Pada Rumah Makan Ragey Poppy Di Tomohon*. Manado: Jurnal EMBA Vol.3 No.1 Hal 43-51 Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Mulyadi. 2015. *Akuntansi Biaya Edisi Lima*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Pramujo, dkk. 2019. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual*. Jawa Timur: Jurnal Akuntansi Universitas Islam Majapahit.
- Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif*. Bandung: Alfabeta.

- Sujarweni, Wiratna. 2016. *Implementasi Penentuan Harga Pokok Produksi Untuk Mencapai Laba Optimal (Studi Pada Sentra UKM Industri Bakpia Di Wilayah*. Yogyakarta: Jurnal Riset Akuntansi Dan Keuangan Vol.4 No.3 Hal 1111-1124 Universitas Respati Yogyakarta.
- Suprajitno, Dwi. 2015. *Analisis Perhitungan Titik Impas (Break Even Point) Dengan Metode Margin Kontribusi Sebagai Alat Perencanaan Laba Pada Perusahaan Roti "Bayu Sari" Petanahan*. Jawa Tengah: Jurnal Fokus Bisnis Vol.14, No.01 Hal 66-88 Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Putra Bangsa.