

**ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING*
DAN *VARIABLE COSTING* SEBAGAI DASAR PENERAPAN HARGA JUAL PADA
KERUPUK IKAN BINTAN SNACK MILLENIUM DI KELURAHAN BUKIT CERMIN
KECAMATAN TANJUNGPINANG BARAT**

Risky Rahmadani¹, Jack Febriand Adel², Asri Eka Ratih³

Ramadanir050@gmail.com

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

Abstract

A The main purpose of this study was to determine the analysis of the cost of business production on the Mackerel Fish Cracker Bintang Snack Millennium. The location of this research is in Bukit Cermin Village, Tanjungpinanag Barat. With Full Costing and Variable Costing methods and determining the selling price using the Cost Plus Pricing method. Cost plus Pricing is a method used in determining the selling price of a product by accumulating the total cost and the desired profit. The method used in this research is descriptive quantitative. The results of this study show that the calculation of the cost of production using the full costing method for the size of 100gram is Rp. 5,385 and the size of 150gram is Rp. 5,538, while the cost plus pricing method for determining the selling price of fish crackers is Rp. 8,128 for 100gram and Rp. 8,382 for 150gram. The calculation of the cost of goods manufactured in this study is more effective and accurate by using the full costing method and pricing by the cost plus pricing method. This is because the calculation using the cost plus pricing method with a full costing approach is carried out in detail by including all the cost elements used during the production process.

Keywords: *Cost of Production, Full Costing, Variable Costing*

I. Pendahuluan

Provinsi Kepulauan Riau merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang sebagian besar wilayahnya berbentuk kepulauan. Secara geografis Provinsi Kepulauan Riau terbentang dari Selat Malaka sampai dengan laut (Natuna) Cina Selatan, dan berbatasan langsung dengan Vietnam, Malaysia, Kamboja, dan Singapura sebagai pusat perdagangan dunia menjadikan Provinsi Kepulauan Riau memiliki peran strategi dalam lalu lintas perdagangan dunia. Kepulauan Riau juga di sebut dengan wilayah maritim sebab wilayah lautnya lebih luas dari daratan yakni memiliki luas wilayah 251,810.71 km², terdiri dari lautan 241.2153 km² (96%) dan daratan 10.595,41 km² (4%) yang terdapat 2.408 pulau dengan garis pantai sepanjang 2.367 km², terdapat 385 pulau yang berpenghuni, 19 pulau merupakan pulau terdepan yang berbatsan langsung dengan negara lain. Provinsi Kepulauan Riau terdiri dari 5 (lima) Kabupaten dan 2 (dua) kota, meliputi Kabupaten Bintan, Kabupaten Karimun, Kabupaten Lingga, Kabupaten Natuna, Kabupaten Kepulauan Anambas, Kota Tanjungpinang dan Kota Batam. Kepulauan Riau memiliki hasil laut yang kaya dan terdapat berbagai macam jenis ikan dan biota laut lainnya yang di hasilkan. Sehingga mendukung industri pangan dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk yang siap konsumsi.

Perusahaan industri baik dalam skala besar maupun kecil saat ini membantu menjalankan ekonomi khususnya di Kepulauan Riau, seperti banyaknya Usaha Mikro Kecil dan Menengah

(UMKM) yang berdiri dengan mengolah hasil laut di Kepulauan Riau. Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) mampu menjadi salah satu solusi dalam upaya menanggulangi kemiskinan dengan cara mengembangkan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) agar dapat berdaya saing sehingga memiliki potensi yang cukup baik. Karena pada sektor Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) sendiri memiliki kontribusi yang besar dalam penyerapan tenaga kerja .

Salah satu usaha yang bergerak dibidang pemanfaatan hasil laut yang ada di Kepulauan Riau adalah Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bintang Snack Millenium. Usaha ini bergerak pada industri pengolahan kerupuk ikan tenggiri, sotong dan gonggong yang berada di kota Tanjungpinang. Bintang Snack Millenium berdiri sejak tahun 2016 hingga sekarang, Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bintang Snack Millenium memproduksi beberapa jenis olahan laut yaitu; kerupuk ikan tenggiri, sotong, dan gonggong. Pemilik usaha Bintang Snack Millenium sendiri mengatakan bahwa pencatatan yang di gunakan pada usahanya menggunakan pencatatan konvensional yang belum terperinci. Hal ini dilakukan untuk menentukan besarnya biaya tersebut secara tepat dan akurat sehingga harga pokok yang terjadi harus menunjukkan harga pokok yang sesungguhnya. Harga pokok produksi merupakan jumlah uang yang akan di bayarkan dalam rangka untuk memiliki produk atau jasa yang diperlukan perusahaan sebaagi sarana untuk menghasilkan keuntungan (Supriyono, 2013). Untuk menghindari terjadinya kesalahan dalam penentuan harga pokok produksi diperlukan suatu metode yang tepat dalam perhitungan dan menentukan harga pokok produksi pada usaha kerupuk ikan Bintang Snack Millenium di Bukit Cermin.

Harga pokok produksi sangat berpengaruh dalam perhitungan laba rugi perusahaan, apabila kurang teliti ataupun salah dalam menentukan harga pokok produksi hal ini dapat mengakibatkan kesalahan dalam penentuan laba rugi yang diperoleh perusahaan (Batubara, 2013). Dalam penelitian ini penulis menggunakan dua pendekatan dalam menentukan harga jual produk di Bintang Snack Millenium yaitu *full costing* dan *variable costing*. Untuk memperkecil kesalahan yang terjadi dalam perhitungan harga pokok produksi dan untuk menentukan harga jual yang tepat serta akurat di perlukan metode yang baik yaitu metode *full costing* dan metode *variable costing*. Dengan menerapkan metode *full costing* dan metode *variable costing* ini diharapkan akan membantu usaha tersebut khususnya pada usaha kerupuk ikan bintang snack millenium .

Menurut Mulyadi (2014), Metode *full costing* adalah metode penentuan kos produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam biaya kos produksi, baik yang berperilaku *variable* maupun tetap. Sedangkan, *variable costing* memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel kedalam kos produksi yang terdiri dari bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik . Berdasarkan permasalahan yang diuraikan di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “ Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Dan *Variable Costing* Sebagai Dasar Penerapan Harga Jual Pada Kerupuk Ikan Bintang Snack Millenium Di Kelurahan Bukit Cermin Kecamatan Tanjungpinang Barat.

II. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kuantitatif dan data yang digunakan dalam penelitian ini ada dua jenis yaitu data primer dan data skunder. Data primer dalam penelitian ini diperoleh langsung melalui observasi dan wawancara dengan pihak pelaku Usaha Mikro Kelompok kecil menengah (UMKM) Bintang Snack Millenium berupa informasi terkait pendapatan, keuntungan, harga jual, produk yang dihasilkan dan informasi lainnya. Data skunder dalam penelitian ini diperoleh dari laporan keuangan, dokumen dan catatan penjualan serta data pendukung lainnya yang berhubungan langsung dengan penelitian ini.

Dalam penelitian ini analisis yang digunakan adalah analisis *Full Costing* dan *Variable Costing* untuk mengetahui harga pokok penjualannya dalam menentukan harga jual pada Usaha Mikro Kecil

Menengah (UMKM) Bintang Snack Millenium yang memproduksi kerupuk tenggiri, sotong, dan gonggong di Kelurahan Bukit Cermin Kecamatan Tanjungpinang Barat.

Full costing merupakan metode penentuan biaya produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi kedalam biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya-biaya *overhead* pabrik, baik yang *variable* maupun tetap (Wardoyo, 2016). Harga pokok produksi menurut metode *full costing* terdiri dari :

Biaya bahan baku	Rp	xx
Biaya tenaga kerja langsung		xx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap		xx
Biaya <i>overhead</i> pabrik <i>variable</i>		<u>xx</u>
Harga pokok produk	Rp	xx

Variable costing adalah metode penentuan harga pokok produksi yang hanya membebankan biaya-biaya produksi *variable* kedalam harga pokok produk. Harga pokok produk menurut metode *variable costing* terdiri dari :

Biaya bahan baku	Rp	xx
Biaya tenaga kerja langsung		xx
Biaya <i>overhead</i> pabrik <i>variable</i>		<u>xx</u>
Harga pokok produk	Rp	xx

Menurut Sari (2018) Perhitungan penetapan harga jual produk menggunakan cost plus pricing. Maka dapat dihitung sebagai berikut :

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

Dalam penentuan harga jual menggunakan metode cost plus pricing semua unsur biaya dihitung baik biaya produksi maupun nonproduksi yang akan menghasilkan biaya total atau total harga pokok produksi adapun perhitungan biaya total :

$$\text{Biaya Total} = \text{Biaya Produksi} + \text{Biaya Non Produksi}$$

Selanjutnya harga jual dihitung dengan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* dan *variable costing* dengan cara menjumlahkan total taksiran biaya total dengan *mark up* (%) kemudian, dibagi dengan volume produksi. Maka perhitungannya sebagai berikut :

$$\text{Harga Jual Produk Per Unit} = \frac{\text{Total Biaya Produksi} + \text{MarkUp} (\%)}{\text{Volume Produksi}}$$

III. Hasil dan Pembahasan

Penelitian ini dilakukan di salah satu usaha produksi kerupuk Ikan Tenggiri di Kelurahan Bukit Cermin, Tanjungpinang Barat . Usaha yang berbasis Umkm ini di didirikan oleh Alpino Pangestu pada tahun 2000. Usaha ini memiliki bahan baku yang berasal dari Ikan Tenggiri, Tepung Tapioka, Garam, dan lain-lain.

Peneliti melakukan observasi lapangan untuk pertama kalinya yaitu untuk meminta perizinan untuk melakukan penelitian kepada pemilik usaha tersebut. Observasi dilakukan pada bulan Desember. Kemudian, peneliti melihat proses produksi yang di lakukan pada usaha kerupuk Ikan Tenggiri. Serta, peneliti melakukan wawancara langsung terhadap pemilik terkait dengan harga

pokok produksi yang mana meliputi, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik, dan biaya lain-lain yang dikeluarkan untuk produksi pada usaha kerupuk ikan tersebut. Kemudian, dari hasil wawancara untuk mendapatkan informasi mengenai data perhitungan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing*.

Pada hasil wawancara peneliti, usaha kerupuk ikan Bintang Snack Millenium sudah merintis selama 20 tahun. Menurut informasi yang didapatkan, Bintang Snack Millenium melakukan sepuluh kali produksi. Dalam satu buulan produksi kerupuk ikan, pengusaha menggunakan 250 kg Ikan Tenggiri, 500 kg Tepung, 10 kg garam, 10 kg Penyedap Rasa, dan 180 Liter Minyak Goreng.

Harga pokok produksi dipengaruhi oleh beberapa jenis biaya seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Pelaku usaha memperhitungkan biaya produksi dengan menjumlahkan seluruh biaya yang dikeluarkan.

Tabel 1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Konvensional Desember 2020

Keterangan	Total Biaya Produk	
	100 Gram	150 Gram
Biaya Bahan Baku	Rp9.660.000	Rp4.340.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp4.416.000	Rp1.984.000
Biaya Overhead Pabrik Variable		
Bahan Penolong		
Garam	Rp82.800	Rp37.200
Penyedap Rasa	Rp276.000	Rp125.000
Minyak Goreng	Rp1.490.000	Rp669.600
Gas Besar 12 Kg	Rp.569.250	Rp255.750
Kantong Plastik	Rp1.260.000	Rp560.000
Sticker	Rp1.080.000	Rp480.000
Listrik	Rp138.000	Rp62.000
Total Biaya Overhead Pabrik	Rp4.896.450	Rp2.188.550
Total Biaya Produksi	Rp18.972.000	Rp8.512.550
JumlahProduksi/Bungkus	3600	Rp1.600
Harga Pokok Produksi	Rp5.270	Rp5.320

Sumber: Data Diolah

Pada perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* maka seluruh biaya yang terjadi pada saat proses produksi akan di dihitung menjadi biaya produksi. Baik itu biaya variabel atau biaya tetap.Seluruh biaya yang ada pada penelitian ini didapatkan berdasarkan pencatatan biaya produksi yang di catata pada pelaku usaha. Sedangkan biaya yang tidak tercatat seperti biaya penyusutan peralatan di dapatkan dari hasil wawancara dan kuisisioner.

Tabel 2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Full Costing Desember 2020

Keterangan	Total Biaya Produk	
	100 Gram	150 Gram
Biaya Bahan Baku	Rp9.660.000	Rp4.340.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp4.692.000	Rp2.108.000
Biaya Overhead Pabrik Variabel		
Bahan Penolong		
Garam	Rp82.800	Rp37.200
Penyedap Rasa	Rp276.000	Rp124.000
Minyak Goreng	Rp1.490.400	Rp669.600
Gas 12 Kg	Rp569.250	Rp255.750
Kantong	Rp900.000	Rp560.000
Stiker	Rp1.080.000	Rp480.000
Listrik	Rp118.411	Rp53.199
Biaya Overhead Pabrik Tetap		
Beban Penyusutan	Rp518.218	Rp232.823
Total Biaya Overhead Pabrik	Rp5.035.079	Rp2.836.650
Total Biaya Produksi	Rp19.387.079	Rp8.860.572
Jumlah Produksi/Bungkus	3.600	1.600
Harga Pokok Produksi	Rp5.385	Rp5.538

Sumber : Data Diolah

Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *variable costing* adalah menjumlahkan seluruh biaya produksi meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel. Dalam metode ini untuk perhitungan biaya *overhead* pabrik tetap tidak diakui.

Tabel 3. Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Variable Costing* Desember 2020

Keterangan	Total Biaya Produk	
	100 Gram	150 Gram
Biaya Bahan Baku	Rp9.660.000	Rp4.340.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp4.692.000	Rp2.108.000
Biaya Overhead Pabrik Variabel		
Bahan Penolong		
Garam	Rp82.800	Rp37.200
Penyedap Rasa	Rp276.000	Rp124.000
Minyak Goreng	Rp1.490.400	Rp669.600
Gas 12 Kg	Rp569.250	Rp255.750
Kantong	Rp900.000	Rp560.000
Stiker	Rp1.080.000	Rp480.000
Listrik	Rp118.411	Rp53.199
Total Biaya Overhead Pabrik	Rp4.516.861	Rp2.179.749
Total Biaya Produksi	Rp18.868.861	Rp8.627.749
JumlahProduksi/Bungkus	3600	1600
Harga Pokok Produksi	Rp5.241	Rp5.538

Sumber: Data Diolah

Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi

Berdasarkan tabel dapat diketahui pada ketiga metode memiliki selisih harga pokok produksi. Perhitungan metode *full costing* memiliki harga pokok produksi yang lebih tinggi dari metode konvensional dan *variable costing*.

Pada produksi kerupuk ikan tenggiri bintang snack millenium memiliki harga pokok produksi dengan metode konvensional untuk ukuran 100 gram Rp5.270, dan ukuran 150 gram Rp5.320, sementara dengan metode *full costing* harga pokok produksi pada ukuran 100 gram Rp5.385 dan 150 gram Rp5.538 dan metode *variable costing* untuk ukuran 100 gram Rp5.241 dan 150 gram Rp5.392. terdapat selisih pada ukuran 100 gram sebesar Rp115 dan pada ukuran 150 gram sebesar Rp218 antara metode *full costing* dan konvensional, dan selisih pada ukuran 100 gram sebesar Rp29, dan ukuran 150 gram sebesar Rp72 antara metode *variable costing* dan konvensional. Pada perhitungan *variable costing* dan konvensional pada ukuran 100 gram biaya konvensional lebih besar dari pada *variable costing* karena perbedaan perhitungan nilai *overhead* pabrik.

Perusahaan menentukan harga jualnya dengan penetapan harga yang apa adanya, yaitu dengan melakukan estimasi biaya yang akan dikeluarkan perusahaan dalam memproduksi kerupuk. Semua biaya yang dianggap berpengaruh dalam proses produksi akan diperhitungkan perusahaan. Setelah semua biaya dihitung, barulah perusahaan menambah laba yang diinginkan dalam menentukan harga jual.

Tabel 4. Perhitungan Harga Jual Metode Perusahaan

NO	Produk	Biaya Total	Harga Jual	Presentase Laba
----	--------	-------------	------------	-----------------

1	Kerupuk Ikan Tenggiri 100gram	Rp5.270	Rp7.000	33%
2	Kerupuk Ikan Tenggiri 150gram	Rp5.320	Rp10.000	88%

Sumber: Data Diolah

perusahaan menetapkan harga jual untuk kerupuk ikan tenggiri ukuran 100gram sebesar Rp7.000 dan kerupuk ikan tenggiri ukuran 150gram sebesar Rp10.000. Dengan biaya yang dikorbankan pada ukuran kerupuk 100gram (harga pokok produksi yaitu Rp5.270) dan kerupuk 150gram (harga pokok produksi yaitu Rp5.320). dari harga jual tersebut, maka dapat diketahui presentasi keuntungan yang di peroleh untuk kerupuk ikan tenggiri 100gram yaitu 33% dan kerupuk ikan tenggiri 150gram sebesar 88%.

Penentuan harga jual dengan metode *cost plus pricing* merupakan penentuan harga jual dengan menambahkan sejumlah *markup* atau laba yang diharapkan oleh perusahaan, ditambah dengan biaya non produksi yaitu biaya penjualan. Perhitungan harga jual *cost plus pricing* menggunakan metode *full costing* dengan persentase laba yang diharapkan perusahaan sebesar 50%.

Tabel 5. Perhitungan Harga Jual Menurut Metode *Cost Plus Pricing* dengan Metode *Full Costing*

Keterangan	100gram	150gram
Biaya Bahan Baku	Rp9.660.000	Rp4.340.000
BTKL	Rp4.692.000	Rp2.108.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp5.035.079	Rp2.412.572
Total Biaya Produksi	Rp19.387.079	Rp8.860.572
Biaya Transportasi	Rp120.000	Rp80.000
Total Biaya HPP	Rp19.507.079	Rp8.940.572
Presentase Laba	50%	50%
	Rp9.753.540	Rp4.470.286
	Rp29.260.619	Rp13.410.858
Jumlah Produk yang di hasilkan	Rp3.600	Rp1.600
Harga Pokok Produksi	Rp8.128	Rp8.382

Sumber: Data Diolah

Berdasarkan tabel diatas, setelah seluruh biaya produksi dan nonproduksi untuk mendapatkan presentase keuntungan laba 50% harga jual yang digunakan pada ukuran 100 gram sebesar Rp8.128 dan untuk ukuran 150 gram Rp8.382.

Tabel 6. Perhitungan Harga Jual Menurut Metode *Cost Plus Pricing* dengan Metode *Variable Costing*

Keterangan	100gr	150gr
Biaya Bahan Baku	Rp9.660.000	Rp4.340.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp4.692.000	Rp2.108.000

Langsung		
Biaya Overhead Pabrik	Rp4.516.861	Rp 2.179.749
Total Biaya Produksi	Rp18.868.861	Rp8.627.749
Biaya Transportasi	Rp120.000	Rp80.000
Total Biaya	Rp18.988.861	Rp8.707.749
Presentase Laba	50%	50%
	Rp9.494.430	Rp4.353.875
	Rp28.483.291	Rp13.061.624
Jumlah Harga Pokok Produksi	3600	1600
Harga Pokok Produksi	Rp7.912	Rp8.164

Sumber: Data Diolah

Berdasarkan table diatas, setelah seluruh perhitungan biaya produksi dan nonproduksi untuk mendapatkan presentase keuntungan laba 50% harga jual yang digunakan pada ukuran 100 gram sebesar Rp7.912 dan untuk ukuran 150 gram Rp8.164.

Perbandingan Harga Jual Metode Konvensional, Full Costing, Variable Costing

Perhitungan harga pokok produksi pada pembahasan sebelumnya dapat dijadikan sebagai dasar untuk melakukan analisis perhitungan antara metode konvensional dengan metode *full costing* dan *variable costing*.

Tabel 7. Perbandingan Harga Jual Metode Konvensional, Full Costing, Variable Costing

No	Keterangan	Konvensional	Full Costing	Variable Costing
1	100 Gram	Rp5.270	Rp7.912	Rp7.912
2	150 Gram	Rp5.320	Rp8.382	Rp8.164

Sumber : Data diolah

Berdasarkan hasil penelitian terdapat perbedaan perhitungan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing*. Dengan menggunakan pendekatan metode konvensional dan metode *full costing*, yang mana pada ukuran produk 100gram memiliki selisih harga jual sebesar Rp2.858, sedangkan untuk ukuran 150gram memiliki selisih harga jual sebesar Rp3.062. Untuk perhitungan dengan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan metode konvensional dan *variable costing* pada ukuran 100gram memiliki selisih harga jual Rp2.642. Sedangkan untuk ukuran 150gram memiliki selisih harga jual sebesar Rp2.844.

IV. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini menunjukkan bahwa ketiga metode yaitu konvensional, *variable costing*, dan *full costing* yang digunakan dalam perhitungan harga pokok menghasilkan harga pokok produksi peremasan yang berbeda. Namun demikian penelitian ini untuk membandingkan metode *full costing* dan *variable costing*. Hasil Penelitian terdapat perbandingan harga pokok produksi Konvensional dengan *full costing*.

Harga pokok produksi konvensional pada ukuran 100gram sebesar Rp5.270 dan ukuran 150gram sebesar Rp5.320. Harga Pokok Produksi metode *Full Costing* ukuran 100gram Rp8.128 dan 150gram Rp8.382. Selisih perbandingan antar kedua metode untuk ukuran 100gram Rp2.858

dan ukuran 150gram Rp3.062. Dan terdapat perbandingan harga pokok produksi Konvensional dengan *Variable costing*. Harga pokok produksi konvensional pada ukuran 100gram sebesar Rp5.270 dan ukuran 150gram sebesar Rp8.128 . Harga Pokok Produksi metode *Variable costing* ukuran 100gram Rp7.912 dan 150gram Rp8.164. Selisih perbandingan antar kedua metode untuk ukuran 100gram Rp2.642 dan ukuran 150gram Rp2.844.

Berdasarkan hasil penelitian pada metode konvensional dengan harga jual pada ukuran 100gram sebesar Rp7.000 dan ukuran 150gram sebesar Rp10.000 mendapatkan laba sebesar untuk ukuran 100gram sebesar 33% dan ukuran 150gram sebesar 88%. Pada metode perhitungan full costing dengan menginginkan laba sebesar 50% untuk ukuran 100gram dengan harga jual Rp8.128 dan ukuran 150gram Rp8.382, pada *variable costing* harga jual ukuran 100gram sebesar Rp7.912 dan ukuran 150gram Rp8.164.

Dengan menggunakan metode harga jual *full costing* lebih tinggi karena biaya yang ada dalam proses produksi tersebut dihitung secara teliti dan rinci. Perbedaan iaya produksi ini disebabkan karena perhitungan metode perusahaan tidak memasukkan semua biaya *overhead* pabrik sehingga di dapat perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* lebih tinggi dari metode Konvensional dan *variable costing*.

V. Daftar Pustaka

- Akdon dan Riduwan, 2008. *Rumus dan data dalam Aplikasi Statistika*. Bandung : Alfabeta
- Batubara, Helmina. 2013. *Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full costing Pada Pembuatan Etalase Kaca dan Aluminium di Ud. Istana Aluminium Manado*. Jurnal Emba. vol.1 No.3.
- BPS Provinsi Kepulauan Riau. 2012. *Kepulauan Riau Dalam Angka 2012*. Provinsi Kepulauan Riau: BPS
- Bungin, Burhan. 2003. *Analisis Data Penelitian Kualitatif*. Jakarta : PT Raja Grafindo Persada.
- Bustami, Bastian dan Nurlela. 2013. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Djumali, Indro. et al. 2014. *Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Variable Costing Dalam Proses Penentuan Harga Jual Pada PT. Malalugis Malam*. Manado: Jurnal Berkala Efisiensi.
- Hansen, Mowen. 2006. *Akuntansi Manajemen 1*. Jakarta : Salemba Empat
- Hendri Slat, Andre. 2013. *Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Penentuan Harga Jual*. Manado: Jurnal EMBA Vol.1 No.3 Juni 2013.
- Komara, Bintang. Dan Sudarma, Ade. 2016 . *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada Cv. Salwa Meubel*. Edisi 9. Sukabumi: Jurnal Ilmiah Ilmu Ekonomi (Jurnal Akuntansi, Pajak dan Manajemen).
- Mulyadi, 2014. *Akuntansi biaya*. Edisi 5. Yogyakarta: Percetakan Akademi Manajemen Perusahaan YKPN.
- Purniawan, Yuda. 2019. *Penerapan Metode Variable Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual*. Skripsi. Program Studi Akuntansi. Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Jember.
- Rahmi Lasena, Sitty. 2013. *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Pt. Dimember nyiur Agipro*. Manado: Jurnal EMBA 585 Vol.1 No.3 Juni 2013.
- Salman, Kautsar Riza. 2016. *Akuntansi Biaya*. Edisi 2. Jakarta : Indeks
- Suharsimi, Arikunto. 2010. *Manajemen Penelitian*. Jakarta : PT Rineka Cipta.
- Supriyono, R. A. 2011. *Akuntansi Biaya*. BPF. Yogyakarta.
- Wardoyo, Dwi Urip. 2016. *Analisi perhitungan harga Pokok Produksi Dan Penentuan Harga Jual Atas Produk (Studi Kasus Pada Pt Dasa Windu Agung)*. Jakarta: Jurnal Riset Manajemen dan Bisnis Vol.1: 18.
- Nilasari, Miskiyah, Munfaridi. 2018 *Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Mentukan*

Harga Jual (Studi Pada Usaha Kerupuk Dan Kemplang Mas Naga Palembang).
Palembang: Jurnal Administrasi Bisnis Prodi Manajemen Bisnis Politeknik Negeri
Sriwijaya.