

ANALISIS PENERAPAN METODE *FULL COSTING* MELALUI PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL (STUDI KASUS USAHA KECIL MENENGAH KETAM MAK BIAH KOTA BATAM).

Siska Aulia¹, Fatahurrazak², Hadli Lidya Rikayana³
siskaaulia313@gmail.com

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

Abstract

This study aims to analyze the calculation of the cost of production in determining the selling price in the marine catch processing business (Case Study of Small and Medium Enterprises Ketam Mak Biah Batam City). This study uses a qualitative-quantitative descriptive analysis method by comparing the calculation of the cost of production using the conventional method and the full costing method. The results of this study indicate that the determination of the conventional cost of goods manufactured is not in accordance with accounting principles because it does not identify and calculate the overall costs in detail. Therefore, an alternative method of determining the cost of goods manufactured is needed that is effectively used to obtain accurate financial information, namely by using the full costing method. Based on the research objectives, the full costing method is considered applicable in the Mak Biah Crab Business because in its calculation the costing of the finished product will generate maximum profit and this method is able to provide relevant accounting information that will affect the presentation of fair financial statements.

Keywords: *Cost of Production, Conventional Method, Full Costing Method.*

I. Pendahuluan

Salah satu kota yang ada di Provinsi Kepulauan Riau menurut Rancangan Peraturan Daerah tentang Rencana Tata Ruang Wilayah Kota Batam 2011-2031, Batam merupakan bagian dari Provinsi Kepulauan Riau yang memiliki luas wilayah daratan mencapai 1.038,84 km² dan perairannya yaitu 2.791 km² (Batam Dalam Angka, 2019). Kota Batam memiliki letak geografis yang strategis dengan tingkat perekonomian terpesat di Indonesia yang membuat Kota Batam sangat berpotensi sebagai penghasil makanan olahan dari hasil perikanan, karena letak wilayahnya yang mayoritasnya dikelilingi oleh laut. Hal ini tentu saja memberikan peluang yang sangat besar bagi pelaku usaha salah satunya adalah Usaha Kecil Menengah.

Usaha Kecil Menengah di Indonesia bertambah pesat disetiap tahunnya. Hal ini menjadikan persaingan yang ketat antar pelaku usaha yang akan memicu setiap pelaku usaha untuk lebih efisien dan efektif dalam menghasilkan produk yang berkualitas untuk mengelola usahanya agar tetap hidup dan berkembang ditengah persaingan yang ada. Untuk terciptanya efisiensi serta efektivitas kerja maka Usaha Kecil Menengah juga perlu membuat suatu kebijakan.

Kebijakan tersebut yang sangat penting adalah penetapan harga pokok produksi dan penentuan harga jual yang tepat, mengingat pentingnya perhitungan harga pokok produksi dalam memperoleh laba yang ingin dicapai. Terdapat tiga elemen golongan besar yang membentuk harga pokok produksi yaitu bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik. Ketiga elemen biaya

tersebut harus diklasifikasikan secara terperinci dan berhati-hati. Hal ini bermaksud agar perusahaan mengetahui seberapa besar biaya yang digunakan untuk sebuah produk yang dihasilkan. Dalam menentukan harga pokok produksi terdapat dua metode yang digunakan yaitu metode *full costing* dan *variable costing*.

Permasalahan yang sering terjadi pada Usaha Kecil Menengah yaitu dalam pencatatan yang dilakukannya hanya menghitung biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja saja, dikarenakan keterbatasan untuk mengakses informasi dalam pengelolaan informasi keuangan. Perhitungan biaya *overhead* pabrik maupun biaya yang bersifat tetap belum mendapatkan perhatian lebih dan dihitung secara terperinci. Dalam perhitungan harga pokok produksi masih terdapat banyak Usaha Kecil Menengah yang pencatatannya masih konvensional atau secara manual dengan pembukuan yang minim serta belum menerapkan menggunakan metode *full costing* pada usaha yang mereka milikinya.

Salah satunya usaha yang lagi berkembang di Kota Batam saat ini yaitu Usaha Kecil Menengah Ketam Mak Biah. Dalam aktivitas usaha produksi yang dilakukannya, pelaku usaha ini mengolah hasil tangkapan nelayan seperti ketam, udang dan gonggong dari nelayan setempat menjadi suatu produk yang siap untuk di konsumsi. Pemilik usaha Ketam Mak Biah menyatakan bahwa selama ini usaha yang dimilikinya tidak mempunyai laporan keuangan yang terperinci untuk perhitungan semua biaya-biaya yang dikeluarkan. Maka agar memperkecil resiko kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi untuk menentukan harga jual yang akurat di perlukan suatu metode yang baik. Metode yang tepat digunakan untuk Usaha Ketam Mak Biah adalah metode *full costing*.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, peneliti merasa perlu melakukan penelitian mengenai penentuan harga pokok produksi yang bertujuan untuk memberikan informasi yang berguna bagi pemilik usaha dalam menjalankan dan mengembangkan usahanya. Maka penulis melakukan penelitian dengan judul “**Analisis Penerapan Metode *Full Costing* Melalui Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual (Studi Kasus Usaha Kecil Menengah Ketam Mak Biah Kota Batam)**”.

II. Metode Penelitian

Menurut Sugiyono (2015) metode penelitian pada dasarnya merupakan cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini untuk menganalisis harga pokok produksi adalah deskriptif kuantitatif. Deskriptif kuantitatif adalah suatu penelitian yang mempunyai tujuan untuk mendeskripsikan suatu fenomena, peristiwa, gejala, dan kejadian yang terjadi secara faktual, sistematis, serta akurat. Data kuantitatif diperoleh dari observasi terhadap Usaha Kecil Menengah Ketam Mak Biah, dimulai dari pengumpulan data, klasifikasi biaya produksi, menghitung harga pokok produksi dan menentukan harga jual produk. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder.

Data primer pada penelitian ini diperoleh melalui hasil wawancara dengan pelaku usaha yaitu pemilik Usaha Kecil Menengah Ketam Mak Biah di wilayah Kota Batam berupa data teknis dan non teknis usaha sedangkan data sekunder pada penelitian ini diperoleh dari data keuangan yaitu data biaya serta gambaran umum Usaha Kecil Menengah Ketam Mak Biah di wilayah Kota Batam. Data sekunder lainnya diperoleh dari literatur yang berkaitan dengan penelitian ini.

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu analisis kualitatif deskriptif dan analisis kuantitatif deskriptif. Menurut Nazir (2003) deskriptif adalah penelitian yang ditujukan untuk menyelidiki secara terperinci aktivitas dan pekerjaan manusia, dan hasil penelitian tersebut dapat memberikan rekomendasi untuk keperluan yang akan datang. Analisis deskriptif kuantitatif dilakukan dengan menggambarkan penyusunan harga pokok produksi pada objek usaha yang dinyatakan dengan angka-angka. Untuk melihat harga pokok produksi yang dihasilkan dengan rumus atau metode *full costing* dan *cost plus pricing* Sedangkan analisis kualitatif digunakan untuk menjelaskan hasil penelitian dengan membandingkan antara teori perhitungan harga pokok produksi konvensional dan harga pokok produksi dengan metode *full costing*.

Penentuan harga pokok produk dengan perhitungan konvensional mengasumsikan bahwa semua biaya diklasifikasikan sebagai biaya tetap atau variabel berkaitan dengan perubahan unit atau volume produk yang diproduksi. Perhitungan harga pokok produk dilakukan secara sederhana. Alokasi pembebanan biaya berdasarkan asumsi hubungan atau kemudahan.

Metode *full costing* metode yang mengakumulasi seluruh unsur biaya, dengan membebankan biaya *overhead* pabrik variabel maupun tetap kepada produk yang dihasilkan atas dasar tarif yang ditentukan dimuka pada kapasitas normal atau atas dasar biaya overhead pabrik sesungguhnya. Terdapat beberapa biaya yang membentuk suatu produk antara lain:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik <i>variable</i>	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	xxx +
Harga pokok produksi	xxx

Penetapan harga jual dengan metode *cost plus pricing* dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Harga Jual} = \text{Biaya Total} + \text{Margin (laba yang diharapkan)}$$

III. Hasil dan Pembahasan

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Konvensional

Pada usaha Ketam Mak Biah dalam melakukan proses produksinya, mereka akan melakukan pengorbanan sumber daya ekonomi yang dimilikinya. Nilai inilah yang akan menjadi dasar untuk menghitung harga pokok produksi. Harga pokok produksi yang dihitung akan disajikan dalam bentuk laporan yang berguna untuk tujuan internal maupun eksternal. Informasi keuangan yang tepat dapat dijadikan pedoman maupun pertimbangan dalam pengambilan keputusan. Perhitungan harga pokok produksi secara konvensional masih menggunakan perhitungan yang sederhana, yaitu menjumlahkan seluruh biaya produksi yang dianggap berpengaruh terhadap proses produksi. Adapun sumber daya ekonomi atau biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi yaitu :

Tabel 1
Akumulasi Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Konvensional Produk Ketam Tumpah Periode November s.d Desember 2020

Keterangan	Total Biaya Produk	
	Ketam Tumpah Saos	Ketam Tumpah Lada Hitam
Biaya Bahan Baku	Rp 17.426.649,60	Rp 18.647.942,40
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 1.152.000,00	Rp 1.242.000,00
Biaya Overhead Pabrik		
Biaya Bahan Baku Tidak Langsung	Rp 126.720,00	Rp 138.930,00
Bahan Penolong	Rp 1.258.666,67	Rp 1.379.944,44
Listrik	Rp 320.000,00	Rp 345.000,00
Gas	Rp 57.600,00	Rp 62.100,00
Air	Rp 59.100,00	Rp 63.750,00
Jumlah Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 1.822.086,67	Rp 1.989.724,44
Total Biaya Produksi	Rp 20.400.736,27	Rp 21,879,666.84
Jumlah Produk yang Dihasilkan	384 Unit	421 Unit
Harga Pokok Produksi Per Unit	Rp 53.126,92	Rp 51,970.71

Sumber : Data Diolah (2021)

Berdasarkan tabel 1 akumulasi perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode konvensional, maka harga pokok produksi per unit untuk ketam tumpah saos sebesar Rp53.126,92. Ketam tumpah lada hitam sebesar Rp51.970,71.

Tabel 2
Akumulasi Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Konvensional Produk Ketam Original Periode November s.d Desember 2020

Keterangan	Total Biaya Produk	
	Ketam Saos	Ketam Lada Hitam
Biaya Bahan Baku	Rp 3.177.742,00	Rp 4.218.060,00
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 504.000,00	Rp 702.000,00
Biaya Overhead Pabrik		
Biaya Bahan Baku Tidak Langsung	Rp 27.030,00	Rp 36.729,00
Bahan Penolong	Rp 302.222,22	Rp 410.666,67
Listrik	Rp 140.000,00	Rp 195.000,00
Gas	Rp 25.200,00	Rp 35.100,00
Air	Rp 26.050,00	Rp 36.100,00
Jumlah Biaya Overhead Pabrik	Rp 520.502,22	Rp 713.595,67
Total Biaya Produksi	Rp 4.202.244,22	Rp 5.633.655,67
Jumlah Produk yang Dihasilkan	170 Unit	231 Unit
Harga Pokok Produksi Per Unit	Rp 24.719,08	Rp 24.388,12

Sumber : Data Diolah (2021)

Berdasarkan tabel 2 akumulasi perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode konvensional, maka harga pokok produksi per unit untuk ketam saos sebesar Rp24.719,08 dan ketam lada hitam sebesar Rp24.388,12.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing*

Mulyadi (2015) menjelaskan bahwa *full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi kedalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku *variable* maupun tetap. Adapun perhitungan harga pokok produksi per unit ketam tumpah dan ketam original rasa saos dan lada hitam sebagai berikut :

Tabel 3
Akumulasi Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing* Produk Ketam Tumpah Periode November s.d Desember 2020

Keterangan	Total Biaya Produk	
	Ketam Tumpah Saos	Ketam Tumpah Lada Hitam
Biaya Bahan Baku	Rp 17.426.649,60	Rp 18.942.942,40
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 1.152.000,00	Rp 1.242.000,00
Biaya Overhead Pabrik Variabel		

Biaya Bahan Baku Tidak Langsung	Rp 126.720,00	Rp 138.930,00
Bahan Penolong	Rp 1.258.666,67	Rp 1.379.944,44
Listrik	Rp 320.000,00	Rp 345.000,00
Gas	Rp 57.600,00	Rp 62.100,00
Air	Rp 59.100,00	Rp 63.750,00
Biaya Overhead Pabrik Tetap		
Tenaga Kerja Tidak Langsung	Rp 320.000,00	Rp 345.000,00
Beban Penyusutan	Rp 77.000,00	Rp 83.015,63
Jumlah Biaya Overhead Pabrik	Rp 6.244.136,27	Rp 6.372.782,47
Total Biaya Produksi	Rp 20.797.736,27	Rp 22.307.682,47
Jumlah Produk yang Dihasilkan	384 Unit	421 Unit
Harga Pokok Produksi Per Unit	Rp 54.160,77	Rp 52.987,37

Sumber : Data Diolah (2021)

Berdasarkan tabel 3 akumulasi perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*, maka harga pokok produksi per unit untuk ketam tumpah saos sebesar Rp54.160,77. Ketam tumpah lada hitam sebesar Rp52.987,37.

Tabel 4
Akumulasi Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Full Costing
Produk Ketam Origial Periode November s.d Desember 2020

Keterangan	Total Biaya Produk	
	Ketam Saos	Ketam Lada Hitam
Biaya Bahan Baku	Rp 3.177.742,00	Rp 4.218.060,00
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 504.000,00	Rp 702.000,00
Biaya Overhead Pabrik Variabel		
Biaya Bahan Baku Tidak Langsung	Rp 27.030,00	Rp 36.729,00
Bahan Penolong	Rp 302.222,22	Rp 410.666,67
Listrik	Rp 140.000,00	Rp 195.000,00
Gas	Rp 25.200,00	Rp 35.100,00
Air	Rp 26.050,00	Rp 36.100,00
Biaya Overhead Pabrik Tetap		
Tenaga Kerja Tidak Langsung	Rp 140.000,00	Rp 195.000,00
Beban Penyusutan	Rp 33.687,50	Rp 46.921,88
Jumlah Biaya Overhead Pabrik	Rp 694.189,72	Rp 955.517,54
Total Biaya Produksi	Rp 4.375.931,72	Rp 5.875.077,54
Jumlah Produk yang Dihasilkan	170	231
Harga Pokok Produksi Per Unit	Rp 25.740,77	Rp 25.435,40

Sumber : Data Diolah (2021)

Berdasarkan tabel 4 akumulasi perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*, maka harga pokok produksi per unit untuk ketam ketam saos sebesar Rp25.740,77 dan ketam lada hitam sebesar Rp25.435,40.

Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Konvensional dan Metode *Full Costing*

Perhitungan harga pokok produksi pada pembahasan sebelumnya dapat dijadikan dasar untuk melakukan analisis perbandingan antara perhitungan secara konvensional dan metode *full costing*. Hasil perbandingan harga pokok produksi dapat dilihat pada tabel 5 dan 6 sebagai berikut:

Tabel 5
Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Produk Ketam Tumpah dengan Metode Konvensional dan Metode *Full Costing* Periode November s.d Desember 2020

Keterangan	Konvensional		<i>Full Costing</i>	
	Ketam Tumpah Saos	Ketam Tumpah Lada Hitam	Ketam Tumpah Saos	Ketam Tumpah Lada Hitam
Biaya Bahan Baku	Rp17.426.649,60	Rp18.647.942.40	Rp17.426.649,60	Rp18.647.942,40
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 1.152.000,00	Rp 1,242,000.00	Rp 1.152.000,00	Rp 1.242.000,00
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel				
Biaya Bahan Baku Tidak Langsung	Rp 126.720,00	Rp 138.930,00	Rp 126.720,00	Rp 138.930,00
Bahan Penolong	Rp 1.258.666,67	Rp 1,379,944.44	Rp 1.258.666,67	Rp 1.379.944,44
Listrik	Rp 320.000,00	Rp 345,000.00	Rp 320.000,00	Rp 345.000,00
Gas	Rp 57.600,00	Rp 62,100.00	Rp 57.600,00	Rp 62.100,00
Air	Rp 59.100,00	Rp 63,750.00	Rp 59.100,00	Rp 63.750,00
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap				
Tenaga Kerja Tidak Langsung	-	-	Rp 320.000,00	Rp 345.000,00
Beban Penyusutan	-	-	Rp 77.000,00	Rp 83.015,63
Jumlah Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 1.822.086,67	Rp 1.989.724,44	Rp 2.219.086,67	Rp 2.417.740,07
Total Biaya Produksi	Rp20.400.736,27	Rp21.879.666,84	Rp20.797.736,27	Rp22.307.682,47
Jumlah Produk yang Dihasilkan	384 Unit	421 Unit	384 Unit	421 Unit
HPP Per Unit	Rp 53.126,92	Rp 51.970,71	Rp 54.160,77	Rp 52.987,37

Sumber : Data Diolah (2021)

Tabel 6
Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Produk Ketam Original dengan Metode
Konvensional dan Metode *Full Costing*
Periode November s.d Desember 2020

Keterangan	Konvensional		<i>Full Costing</i>	
	Ketam Saos	Ketam Lada Hitam	Ketam Saos	Ketam Lada Hitam
Biaya Bahan Baku	Rp 3.177.742,00	Rp 4.218.060,00	Rp 3.177.742,00	Rp 3.234.000,00
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 504.000,00	Rp 702.000,00	Rp 504.000,00	Rp 702.000,00
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel				
Biaya Bahan Baku Tidak Langsung	Rp 27.030,00	Rp 36.729,00	Rp 27.030,00	Rp 36.729,00
Bahan Penolong	Rp 302.222,22	Rp 410.666,67	Rp 302.222,22	Rp 410.666,67
Listrik	Rp 140.000,00	Rp 195.000,00	Rp 140.000,00	Rp 195.000,00
Gas	Rp 25.200,00	Rp 35.100,00	Rp 25.200,00	Rp 35.100,00
Air	Rp 26.050,00	Rp 36.100,00	Rp 26.050,00	Rp 36.100,00
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap				
Tenaga Kerja Tidak Langsung	-	-	Rp 140.000,00	Rp 195.000,00
Beban Penyusutan	-	-	Rp 33.687,50	Rp 46.921,88
Jumlah Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 520.502,22	Rp 713.595,67	Rp 694.189,72	Rp 955.517,54
Total Biaya Produksi	Rp 4.202.244,22	Rp 5.633.655,67	Rp 4.375.931,72	Rp 5.875.577,54
Jumlah Produk yang Dihasilkan	170 Unit	231 Unit	170 Unit	231 Unit
HPP Per Unit	Rp 24.719,08	Rp 24.388,12	Rp 25.740,77	Rp 25.435,40

Sumber : Data Diolah (2021)

Berdasarkan tabel 5 dan tabel 6 dapat diketahui bahwa kedua perhitungan harga pokok produksi terdapat perbedaan harga pokok produk yang cukup signifikan. Perhitungan yang dilakukan secara konvensional lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing*. Selisih harga pokok produk antara perhitungan secara konvensional dengan metode *full costing* sebesar Rp1.033,85 untuk ketam tumpah saos, Rp1.016,66 untuk ketam tumpah lada hitam, Rp1.021,69 untuk ketam saos, dan Rp1.047,28 untuk ketam lada hitam lainnya. Selisih disebabkan oleh perbedaan perhitungan pada biaya overhead pabrik. Selama ini Usaha Ketam Mak Biah tidak memperhitungkan biaya penyusutan serta tenaga kerja tidak langsung dan hanya berfokus pada biaya produksi variabel seperti listrik dan air. Sedangkan pada perhitungan dengan metode *full costing* dalam menghitung biaya *overhead* memperhitungkan biaya penyusutan dengan biaya gaji tenaga kerja langsung maupun tidak langsung. Dengan pembebanan secara menyeluruh pada metode *full costing* mengakibatkan lebih tingginya harga pokok yang dihasilkan berbanding dengan perhitungan harga pokok perolehan secara konvensional. Hasil perhitungan harga pokok produksi metode *full costing* lebih tinggi dari perhitungan yang dilakukan secara konvensional. Perbedaan dikarenakan metode *full costing* secara keseluruhan memperhitungkan biaya yang terjadi, biaya tetap maupun *variable*.

Penentuan Harga Jual Secara Konvensional

Dalam menentukan harga jual pelaku usaha ketam Mak Biah belum memiliki metode yang khusus untuk digunakan. Pelaku usaha ini menentukan harga jual dengan melakukan estimasi biaya apa saja yang akan dikeluarkan dalam proses produksi yang dilakukan, dalam hal ini semua biaya yang dianggap berpengaruh akan di masukkan ke perhitungan. Setelah semua biaya dihitung selanjutnya perusahaan mematokkan laba yang ingin diperoleh dalam menentukan harga jual. Berdasarkan wawancara yang sudah peneliti lakukan pelaku usaha menyatakan laba sebesar 30% yang diharapkan dari produk yang akan dijual.

Tabel 7
Perhitungan Harga Jual Secara Konvensional I
Periode November s.d Desember

No	Jenis Produk	Biaya Total	Harga Jual	Persentase Laba yang Diharapkan
1	Ketam Tumpah Saos	Rp 53.126,92	Rp 69.064,99	30%
2	Ketam Tumpah Lada Hitam	Rp 51.970,71	Rp 67.561,92	30%
3	Ketam Saos	Rp 24.719,08	Rp 32.134,81	30%
4	Ketam Lada Hitam	Rp 24.388,12	Rp 31.704,56	30%

Sumber : Data Diolah (2021)

Berdasarkan tabel 7 diatas, harga jual per unit ketam tumpah saos sebesar Rp69.064,99 dan ketam tumpah lada hitam Rp67.561,92. Sedangkan ketam saos Rp32.134,81 dan ketam lada hitam sebesar Rp31.704,56. Diketahui bahwa harga jual yang telah ditetapkan oleh Usaha Ketam Mak Biah sebesar Rp75.000 untuk ketam tumpah saos dan ketam tumpah lada hitam. Sedangkan Rp35.000 untuk ketam saos dan lada hitam.

Tabel 8
Perhitungan Harga Jual Secara Konvensional II
Periode November s.d Desember

No	Jenis Produk	Biaya Total	Harga Jual	Persentase Laba yang Didapatkan
1	Ketam Tumpah Saos	Rp 53.126,92	Rp 75.000,00	41%
2	Ketam Tumpah Lada Hitam	Rp 51.970,71	Rp 75.000,00	44%
3	Ketam Saos	Rp 24.719,08	Rp 35.000,00	42%
4	Ketam Lada Hitam	Rp 24.388,12	Rp 35.000,00	44%

Sumber : Data Diolah (2021)

Berdasarkan tabel 8, setelah peneliti melakukan perhitungan ditemukan bahwa laba sesungguhnya yang didapatkan untuk ketam tumpah saos sebesar 41%, ketam tumpah lada hitam sebesar 44%, ketam saos sebesar 42% dan ketam ladam hitam sebesar 44%.

Perhitungan Harga Jual Menggunakan Metode *Cost Plus Pricing*

Harga jual merupakan komponen yang sangat penting dalam berdirinya suatu usaha. Dimana tujuannya untuk dasar dalam mencapai laba yang diharapkan. Pada umumnya untuk menghitung harga jual diperoleh dari biaya produksi dan akan diakumulasikan dengan laba yang diharapkan. Perhitungan harga jual *cost plus pricing* dengan menggunakan metode *full costing* dan persentase laba yang diharapkan sebesar 30% adalah sebagai berikut :

Tabel 9
Perhitungan Harga Jual Menggunakan Metode *Cost Plus Pricing*
Periode November s.d Desember

No	Jenis Produk	Biaya Total	Harga Jual	Persentase Laba yang Diharapkan
1	Ketam Tumpah Saos	Rp 54.160,77	Rp 70.409,00	30%
2	Ketam Tumpah Lada Hitam	Rp 52.987,37	Rp 68.883,58	30%
3	Ketam Saos	Rp 25.740,77	Rp 33.463,01	30%
4	Ketam Lada Hitam	Rp 25.435,40	Rp 33.066,02	30%

Sumber : Data Diolah (2021)

Berdasarkan tabel 9 diatas, harga jual per unit ketam tumpah saos sebesar Rp70.409,00. Ketam tumpah lada hitam Rp68.883,58. Sedangkan ketam saos Rp33.463,01 dan ketam lada hitam sebesar Rp33.066,02.

IV. Kesimpulan

Terdapat perbedaan antara perhitungan harga pokok produksi secara konvensional dan metode *full costing* yang terletak pada perhitungan biaya *overhead* pabrik, dimana perhitungan secara konvensional tidak melakukan pembebanan pada semua biaya *overhead* pabrik yaitu biaya tenaga kerja tidak langsung dan beban penyusutan, sehingga biaya produksi yang dilakukan kurang akurat dan tepat. Adapun selisih biaya produksi antara kedua metode tersebut untuk ketam tumpah saos sebesar Rp1.033,85, ketam tumpah lada hitam sebesar Rp1.016,66, ketam saos sebesar Rp1.021,69 dan ketam lada hitam sebesar Rp1.047,28.

V. Daftar Pustaka

- Agmi, Octayeni Permata. 2020. *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Industri Pengolahan Hasil Laut (Studi Usaha Kerpik Kari Gonggong Bu Fartiana Kota Batam)*. Tanjungpinang: Skripsi Universitas Maritim Raja Ali Haji.
- Apriliansi, Indah. 2018. *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menetapkan Harga Jual Ditinjau Dari Perspektif Ekonomi Islam (Studi Pada Industri Ikan Teri Asin Pulau Pasaran Bandar Lampung)*. Lampung: Skripsi Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Arikunto, Suharsimi. 2013. *Prosedur Penelitian Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Arini, Lintang. 2017. *Analisis Harga Pokok Produksi Untuk Menetapkan Harga Jual Dengan Metode Full Costing Pada CV. Purnama Onix. Periode 2011 – 2015 (Study Kasus Cv Purnama Onix)*. Kediri: Artikel Skripsi Universitas Nusantara PGRI Kediri.
- Badan Pusat Statistik. 2019. *Kota Batam Dalam Angka 2019*. Batam: BPS Kota Batam.
- Barenlitbang Provinsi Kepulauan Riau. 2017. *Letak Geografis Provinsi Kepulauan Riau*. Tanjungpinang: Barenlitbang Provinsi Kepulauan Riau.

- Bustami, B dan Nurlala. 2010. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Dunia, A. Firdaus dan Wasilah, Abdullah. 2011. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat.
- Efferin, Sujuko. Dkk. 2008. *Metode Penelitian Akuntansi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Febrianty, Lilis. 2019. *Analisis Perbandingan Metode Full Costing dan Variabel Costing Dalam Penetapan Harga Pokok Produksi (Studi Pada Perusahaan Daerah Air Minum Tirta Je'neberang Kabupaten Gowa)*. Makasar: Skripsi Universitas Islam Negeri Alauddin Makasar.
- Firmansyah, Fery Nur. 2015. *Penentuan Hpp (Harga Pokok Produksi) Dengan Metode Full Costing Dalam Pembuatan Etalase Di Sulkani Putra Semarang*. Semarang: Skripsi Universitas Dian Nuswantoro.
- Hansen, Don R dan Maryanne M mowen. 2000. *Manajemen Biaya; Akuntansi dan Pengendalian, Buku Satu Edisi Pertama*. Jakarta: Salemba Empat.
- Hartono, Jogiyanto. 2012. *Metode Penelitian Bisnis: Salah Kaprah dan Pengalaman. Edisi 5*. Yogyakarta: BPFE Yogyakarta.
- Hastuti, Fitriana Mardi. 2013. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Blangkon Dengan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada UKM Kaswanto Kampung Potrojayan, Serengan, Surakarta)*. Surakarta: Naskah Publikasi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Horngren, T. Charles, Dkk. 2008. *Akuntansi Biaya. Jilid satu. Edisi 12. Terjemahan oleh P.A. Lestari, S.E.* Jakarta: Erlangga.
- Krismiaji, Aryani Y. Anni. 2011. *Akuntansi Manajemen. Edisi Kedua. Cetakan Pertama*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Maghfirah, mifta dan Fazli Syam. 2016. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Penerapan Metode Full Costing Pada Umkm Kota Banda Aceh*. Aceh: Jurnal Universitas Syiah Kuala Vol. 1, No. 2, (2016) Halaman 59-70.
- Mason, R. D. dan Lind, D. A. 1996. *Teknik Statistika untuk bisnis dan ekonomi, Erlangga Edisi 9 Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Mulyadi. 2015. *Akuntansi Biaya Edisi kelima*. Yogyakarta: Percetakan Akademi Manajemen Perusahaan YKPN.
- Nazir, Moh. 2003. *Metode Penelitian. Jakarta : Ghalia Indonesia*.
- Ningsih, Tri Elia. 2018. *Analisis Penetapan Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Krupuk Pada UD Juwadi Jaya Pagu Kediri*. Kediri: Skripsi Nusantara PGRI Kediri.
- Nirwanto, Rasditya. 2011. *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Kopi Pada Tingkat Petani Kopi Di Kecamatan Kembang Kabupaten Bondowoso*. Jember: Skripsi Universitas Jember.
- Nugroho, Bayu. 2018. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksijamu Dengan Menggunakan Metode Full Costing Studi Kasus Di Usaha Mikro Jamu Bu Tini Yogyakarta*. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Nurastuti, Wiji. 2007. *Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Ardsna Media.
- Partono, Titik Sartika. 2004. *Usaha Kecil Menengah dan Koperasi*. Universitas Trisakti. Jakarta: Working Paper Series No. 9.
- Rambe, Prima Aprilyani dan Achmad Uzaimi. 2016. *Akuntansi Biaya*. Tanjungpinang: UMRAH Press.
- Safitri, Happy Nusiami. 2009. *Perhitungan Harga Pokok Produksi Full Costing Method (Studi Kasus Pabrik Tahu Murah Sari)*. Semarang: Jurnal Universitas Dian Nuswantoro Semarang.
- Samryn L. M. 2001. *Akuntansi Manajerial*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Silalahi, Ulber. 2012. *Metode Penelitian Sosial*. Bandung: Refika Aditama.

- Slamet, Achmad dan Sumarli. 2002. *Pengaruh Perkiraan Biaya Produksi dan Laba yang Diinginkan Terhadap Harga Jual Pada Industri Kecil Genteng*. Jawa Tengah: Pres, Jurnal Ekonomi dan Manajemen, Dinamika, Vol. 11, 2, hal. 51.
- Slat, Andre H. 2013. *Analisis Harga Pokok Produk Dengan Metode Full Costing dan Menentukan Harga Jual*. Manado. Jurnal Emba. Vol.1 No.3. ISSN 2303-1174.
- Sugiyono. 2007. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sujarweni, V. Wiratna. 2015. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Sunarto, Hasan dan Riki, Juniar. 2008. *Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Kasus Pada Bakso Urat Gatot Kaca*. Jawa Barat: Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pandu Madania.
- Tjiptono, Fandy. 1997. *Strategi Pemasaran Edisi 1*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Widilestariningtyas, Ony. Dkk. 2012. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Witjaksono, Armanto. 2006. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta : Graha Ilmu.