

## Penerapan Metode Full Costing Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Pada Umkm Amplang Udang Rosidah

<sup>1</sup>Sriwahyunita, <sup>1</sup>Setiafitrie Yuniarti

<sup>1</sup>Universitas NU Kalimantan Selatan, Banjar, Indonesia  
e-mail: [sriwahyunita2002@gmail.com](mailto:sriwahyunita2002@gmail.com)

### ABSTRACT

**Introduction.** *UMKM Amplang Udang Rosidah in calculating the cost of production has not yet classified these costs into their respective groups and there are still other costs that have not been charged. The purpose of this research is to determine and analyze the application of calculating the cost of production based on the full costing method in determining the selling price of Amplang Udang Rosidah.*

**Data Collection Methods.** *This research uses a qualitative descriptive method which is used to determine the calculation of the cost of production in determining the selling price of Amplang Udang Rosidah.*

**Data Analysis.** *Data obtained from observations, interviews and documentation were analyzed using the full costing method to determine the cost of shrimp amplang production.*

**Results and Discussion.** *The results of the research show that the calculation of the cost of production in determining the selling price of Amplang Udang Rosidah is not in accordance with the full costing method in accounting.*

**Conclusion.** *The conclusion is that the calculation of the cost of production by the owner is different from the results of calculating the cost of production using the full costing method. Research suggestions for Amplang Udang MSMEs should calculate all costs involved in the production process using the full costing method.*

**Keywords:** *selling price; cost of goods sold; full costing method*

### ABSTRAK

**Pendahuluan.** *UMKM Amplang Udang Rosidah dalam perhitungan harga pokok produksinya belum mengklasifikasikan biaya tersebut ke dalam kelompoknya masing-masing serta masih ada biaya lain yang belum dibebankan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui dan menganalisis penerapan perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode full costing dalam penetapan harga jual Amplang Udang Rosidah.*

**Metode penelitian.** *Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif yang digunakan untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi dalam penetapan harga jual Amplang Udang Rosidah.*

**Analisis data.** *Data yang diperoleh dari observasi, wawancara, dan dokumentasi dianalisis menggunakan metode full costing untuk menentukan harga pokok produksi amplang udang.*

**Hasil dan Pembahasan.** *Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi dalam penetapan harga jual Amplang Udang Rosidah belum sesuai dengan metode full costing pada akuntansi.*

**Kesimpulan dan Saran.** *Kesimpulannya adalah Perhitungan harga pokok produksi oleh pemilik berbeda dengan hasil perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing. Saran penelitian UMKM Amplang Udang sebaiknya menghitung seluruh biaya-biaya yang terkait dalam proses produksi dengan metode full costing.*

**Kata Kunci:** *harga jual; harga pokok produksi; metode full costing*

## I. PENDAHULUAN

UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) memainkan peran vital dalam perekonomian Indonesia. Penelitian Sari (2018) mengatakan bahwa “harga pokok produksi adalah total biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk yang siap untuk dijual”.

Metode penentuan harga pokok produksi yang sering digunakan oleh UMKM adalah metode full costing atau *variable costing*. Metode ini mempertimbangkan semua biaya yang terkait dengan produksi, termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik. Dengan demikian, full costing memberikan gambaran yang lebih komprehensif mengenai biaya produksi, yang kemudian dapat digunakan untuk menentukan harga jual yang wajar dan menguntungkan.

Dalam konteks ini, penelitian mengenai penerapan metode full costing pada UMKM sangat relevan. Penelitian ini bertujuan untuk memberikan panduan praktis bagi UMKM dalam menghitung harga pokok produksi secara akurat dan menentukan harga jual yang kompetitif. Dengan pemahaman yang lebih baik mengenai full costing, UMKM dapat meningkatkan efisiensi operasional dan daya saing di pasar.

Di Kabupaten tanah bumbu, Kalimantan Selatan. UMKM merupakan salah satu unit yang menopang perekonomian wilayahnya. Jenis usaha yang dominan di Kabupaten ini meliputi makanan dan minuman, kerajinan tangan serta perdagangan. UMKM menyerap banyak tenaga kerja baik dari kalangan penduduk setempat maupun pendatang. Hal ini membantu mengurangi tingkat pengangguran dan meningkatkan taraf hidup masyarakat.

Amplang udang merupakan salah satu produk unggulan dari UMKM di tanah bumbu. Makanan ringan khas ini terkenal karena cita rasa gurih dan tekstur yang renyah. Amplang udang adalah salah satu oleh-oleh khas daerah kalimantan. Namun, banyak UMKM yang menghadapi tantangan dalam menentukan harga pokok produksi dan harga jual yang kurang tepat yang sering kali mengakibatkan penetapan harga yang tidak sesuai dengan biaya produksi.

Pengertian metode *full costing* menurut Mulyadi (2014) adalah “metode penentuan harga pokok produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku *variabel* maupun tetap, dengan demikian harga pokok menurut *full costing* terdiri dari unsur biaya produksi”. Sedangkan Menurut Thenu et al. (2021) “Metode *full costing* adalah suatu metode untuk menentukan biaya produksi yang memperhitungkan semua biaya dalam proses produksi, termasuk sumber dayayang digunakan, tenaga kerja, jam kerja yang melebihi batas normal, dan pengeluaran lainnya”.

Metode *full costing* menurut Pidada et al. (2020) “merupakan salah satu metode yang digunakan untuk menghitung harga pokok produksi dengan cara menghitung seluruh unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik baik yang berperilaku tetap maupun *variable*”.

Studi ini akan berfokus pada Amplang Udang Rosidah yang memproduksi amplang udang, makanan ringan khas Kalimantan. Pilihan ini didasarkan pada pertumbuhan industri makanan ringan di Indonesia dan pentingnya segmen ini bagi ekonomi lokal. Melalui penelitian ini, diharapkan dapat ditemukan cara untuk mengoptimalkan penentuan harga pokok produksi dan harga jual, sehingga dapat meningkatkan profitabilitas dan keberlanjutan usaha UMKM.

## II. METODE PENELITIAN

Dalam penelitian skripsi ini, peneliti melakukan penelitian di UMKM Amplang Udang Rosidah, yang terletak di Desa sungai cuka, Kecamatan Satui, Kabupaten Tanah Bumbu, Kalimantan Selatan. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif untuk mengukur dan menganalisis data biaya produksi dan harga jual produk Amplang Udang Rosidah. Pendekatan ini dipilih karena sifat penelitian yang memerlukan data numerik dan analisis statistik untuk menentukan biaya produksi menggunakan metode full costing.

Metode kuantitatif melibatkan pengumpulan data yang terukur dan dapat dianalisis secara statistik. Data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang terjadi selama periode produksi. Data tersebut dikumpulkan melalui survei, wawancara, dan dokumentasi yang diperoleh dari Amplang Udang Rosidah yang memproduksi amplang udang di Banjar. Jenis data yang digunakan adalah Data kuantitatif Menurut Sugiyono (2012) “ data yang berbentuk angka” sehingga data yang digunakan dalam penelitian ini adalah laporan pemakaian bahan baku. Data kualitatif menurut Sugiyono (2012) yaitu “data yang berbentuk kata, kalimat, skema, dan gambar” sehingga data yang di gunakan dalam penelitian ini adalah data berupa sejarah singkat UMKM, lokasi UMKM, dan lain-lain yang berhubungan dengan penelitian ini.

Data primer dalam penelitian ini di peroleh melalui wawancara dengan pemilik usaha, dan bagian keuangan UMKM Amplang Udang Rosidah. Sumber data sekunder dalam penelitian ini misalnya dapat berupa laporan pemakaian bahan baku dan laporan rincian biaya oprtasional UMKM Amplang Udang Rosidah. Sumber data sekunder dapat di gunakan dalam penelitian sebagai sumber data pelengkap atau pun yang utama bila tidak tersedia narasumber dalam dalam fungsinya sebagai sumber data primer. Teknik pengumpulan data yaitu observasi, wawancara dan dokumentasi. Teknik analisis data dalam metode full costing melibatkan beberapa tahapan penting yaitu Identifikasi dan Penghitungan Biaya Bahan Baku Langsung, Penghitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung, Alokasi Biaya Overhead Pabrik, dan Penggabungan Semua Komponen Biaya.

### III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Bahan baku yang digunakan dalam proses produksi Amplang Udang Rosidah adalah udang, telur ayam, tepung tapioka, gula pasir, minyak goreng dan penyedap rasa. Satu kali produksi menggunakan 15 kg udang dapat menghasilkan 300 pcs Amplang Udang Rosidah. Pembelian bahan baku dilakukan di pasar tradisional agar dapat menekan biaya bahan baku.

#### Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode Yang Diterapkan Oleh UMKM Amplang Udang Rosidah

Berdasarkan wawancara bersama dengan pemilik UMKM Amplang Udang Rosidah yang menyatakan bahwa terkait penetapan harga diperhitungkan dari biaya bahan baku dan biaya-biaya lainnya seperti biaya gas elpigi, gaji karyawan dan biaya pengemasan.

Tabel 1. Harga Pokok Produksi UMKM Amplang Rosidah

Bahan	Jumlah	Harga Perolehan	Total Harga
Udang	15 kg	Rp 20.000/kg	Rp 300.000
Minyak goreng	20 liter	Rp 20.000/liter	Rp 400.000
Telur ayam	1 rak (30 butir)	Rp 60.000/rak	Rp 60.000
Penyedap rasa	60 pcs	Rp 500/pcs	Rp 30.000
Gula pasir	2 kg	Rp 17.000/kg	Rp 34.000
Tepung tapioka	15 kg	Rp 15.000/kg	Rp 225.000
Gas LPG 3 kg	1 buah	Rp 27.000/tabung	Rp 27.000
Kemasan	6 pack (50 pcs)	Rp 30.000/pack	Rp 180.000
Stiker	1 pack (300 pcs)	Rp 60.000/pack	Rp 60.000
Gaji pekerja	2 orang	Rp 100.000/orang	Rp 200.000
Jumlah Biaya Produksi			Rp 1.516.000
Jumlah Produksi			300 Pcs
HPP = Jumlah Biaya Produksi/Jumlah Produksi			Rp 5.053

Sumber: Data primer diolah, tahun 2024

Pada tabel diatas menjelaskan bahwa UMKM Amplang Udang Rosidah memperhitungan biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* yang bersifat tetap, namun belum memperhitungkan biaya *overhead* yang lainnya. Selain itu diperoleh informasi bahwa biaya produksi Amplang Udang Rosidah dalam periode 1 (satu) kali produksi mencapai Rp 1.516.000 dan harga pokok produksi untuk setiap pcs amplang udang siap jual yakni sebesar

Rp 5.053, sedangkan banyaknya produk yang dapat dihasilkan dalam 1 (satu) kali produksi sebanyak 300 pcs amplang udang.

### Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing*

Tabel 2. Harga Pokok Produksi Metode Full Costing UMKM Amplang Rosidah

Keterangan	Jumlah
Biaya Bahan Baku	Rp 1.049.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp 200.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	Rp 302.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	Rp 36.968
Total Biaya Produksi	Rp 1.587.968
Jumlah Produksi	Rp 300
Biaya Produksi per pcs	Rp 5.300
Harga Jual per pcs	Rp 10.000
Laba Yang Diperoleh	Rp 4.700

Sumber: Data primer diolah, tahun 2024

Berdasarkan data diperoleh besaran biaya-biaya penyusun harga pokok produksi Amplang Udang Rosidah dengan menggunakan metode *full costing* dalam 1 (satu) kali produksi yaitu biaya bahan baku sebesar Rp 1.049.000, biaya tenaga kerja sebesar Rp 200.000, biaya *overhead* pabrik variabel sebesar Rp 302.000, biaya *overhead* pabrik tetap sebesar Rp 36.968, jumlah produksi sebanyak 300 pcs, biaya produksi tiap pcs sebesar Rp 5.300, laba yang diinginkan Pemilik sebesar Rp 4.700 dan harga jual Amplang Udang Rosidah sebesar Rp 10.000/pcs.

### Penetapan Harga Jual

Penetapan harga jual Amplang Udang Rosidah dengan metode yang diterapkan oleh Pemilik dan dengan metode *full costing* adalah sebagai berikut:

Tabel 3. Harga Jual Berdasarkan Kebijakan Pemilik Amplang Rosidah

Keterangan	Jumlah
Total Biaya Produksi	Rp 1.516.000
Jumlah Produksi	Rp 300
Biaya Produksi per pcs	Rp 5.053
Harga Jual per pcs	Rp 10.000
Laba Yang Diperoleh	Rp 4.947

Sumber: Data primer diolah, tahun 2024

Amplang Udang Rosidah dijual dengan harga Rp 10.000/pcs. Dalam perhitungan harga jual menurut Pemilik, laba yang diperoleh sebesar Rp 4.947 atau 49%, dengan harga pokok produksi sebesar Rp 5.053 pcs. Sedangkan penetapan harga jual dengan menggunakan metode *full costing* adalah sebagai berikut:

Tabel 4. Harga Jual Berdasarkan Metode Full Costing Amplang Rosidah

Keterangan	Jumlah
Total Biaya Produksi	Rp 1.587.968
Jumlah Produksi	Rp 300
Biaya Produksi per pcs	Rp 5.300
Harga Jual per pcs	Rp 10.000
Laba Yang Diperoleh	Rp 4.700

Sumber: Data primer diolah, tahun 2024

Dalam perhitungan harga jual berdasarkan metode *full costing*, laba yang diperoleh sebesar Rp 4.700 atau 47%, menurun sebesar 2% jika dibandingkan dengan penetapan harga jual berdasarkan kebijakan Pemilik. Hal ini dikarenakan metode *full costing* membebaskan seluruh biaya-biaya yang berkaitan dengan proses produksi yang pada umumnya tidak diperhitungkan oleh sebagian Pemilik. Seiring dengan menurunnya tingkat laba, biaya produksi per pcs juga naik menjadi sebesar Rp 5.300.

## Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut UMKM Amplang Udang Rosidah dan Metode *Full Costing*

Perbandingan perhitungan harga pokok produksi yang telah dilakukan oleh UMKM Amplang Udang Rosidah dengan perhitungan harga pokok produksi yang menggunakan metode *full costing* adalah sebagai berikut:

Tabel 5. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi

Keterangan	Biaya Produksi	Harga Pokok Produksi	Harga Jual	Laba Yang Diperoleh	
				Rp	%
Amplang Udang Rosidah	Rp 1.516.000	Rp 5.053	Rp 10.000	Rp 4.947	49%
Metode <i>Full Costing</i>	Rp1.587.968	Rp 5.300	Rp 10.000	Rp 4.700	47%

Sumber: Data primer diolah, tahun 2024

Diketahui bahwa UMKM Amplang Udang Rosidah belum menerapkan perhitungan harga pokok produksi yang menggunakan metode *full costing*, yakni membebankan keseluruhan biaya-biaya terkait keseluruhan proses produksi amplang udang. Berdasarkan data yang tersaji pada tabel 4.11, maka dapat diketahui adanya perbedaan besaran harga pokok produksi untuk 1 (satu) pcs Amplang Udang Rosidah. Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh UMKM Amplang Udang Rosidah sebesar Rp 5.053, sedangkan berdasarkan metode *full costing* sebesar Rp 5.300/pcs sehingga disimpulkan bahwa adanya selisih sebesar Rp 250/pcs. Selisih biaya tersebut dapat dikatakan kecil, namun harus diperhatikan karena dapat mempengaruhi besaran laba yang diperoleh. Metode *full costing* memang membuat harga pokok produksi menjadi tinggi, namun metode ini membebankan seluruh biaya-biaya terkait proses produksi sehingga metode ini dapat memberikan manfaat proteksi biaya atau kerugian yang tidak terlihat, baik di masa sekarang maupun di masa yang akan datang. Biaya penyusutan menjadi komponen penyusun perhitungan dalam metode *full costing* walaupun biaya penyusutan bukan merupakan kas tunai yang selalu dikeluarkan setiap bulan namun biaya penyusutan adalah biaya atau sejumlah uang yang harus disisihkan dari pendapatan usaha guna mempersiapkan pembelian baru atau penggantian suatu peralatan yang dibutuhkan dalam proses produksi.

Penetapan harga jual sebesar Rp 10.000 oleh UMKM Amplang Udang Rosidah mampu memberikan persentase laba sebesar Rp 4.947 atau 49%, sedangkan metode *full costing* mampu memberikan persentase laba sebesar Rp 4.700 atau 47%. Penentuan harga jual yang belum tepat tentunya akan berpengaruh terhadap keuangan usaha hingga berpengaruh pada tingkat penjualan produk.

## IV. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di UMKM Amplang Udang Rosidah, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut: (1) Perhitungan harga pokok produksi Amplang Udang Rosidah dengan menggunakan perhitungan pemilik adalah Rp 5.053. Perhitungan harga pokok produksi oleh pemilik berbeda dengan hasil perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing*. Hasil perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* sebesar Rp 5.300. Perbedaan hasil perhitungan ini dikarenakan pemilik UMKM Amplang Udang Rosidah belum membebankan biaya-biaya terkait proses produksi, seperti biaya penyusutan peralatan, biaya listrik yang digunakan untuk penerangan dan pengoperasian *blender* serta biaya bensin untuk pembelian dan distribusi amplang udang siap edar. (2) Berdasarkan selisih harga pokok produksi tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi yang menggunakan metode *full costing* lebih tinggi daripada harga pokok produksi yang telah ditentukan pemilik UMKM Amplang Udang Rosidah, namun hal ini dapat memberikan manfaat bagi Pemilik agar terhindar dari biaya-biaya yang belum dibebankan sehingga mengakibatkan kerugian

Saran pada penelitian ini adalah sebagai berikut : (1) UMKM Amplang Udang sebaiknya menghitung seluruh biaya-biaya yang terkait dalam proses produksi (2) UMKM Amplang Udang dapat menggunakan perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing*.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Mulyadi. (2014). *Akuntansi Biaya. Edisi-5*. Universitas Gajah Mada.
- Pidada, I., Atmadja, A. T., & ... (2020). ... Metode Full Costing Sebagai Acuan Dalam Menentukan Harga Jual Kain Sekordi/Sukawerdi (Studi Pada Usaha Tenun Sekordi di Geria Batan Cempaka, Desa .... *JIMAT (Jurnal Ilmiah Mahasiswa Akuntansi)*, 178–189. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/S1ak/article/view/20487%0Ahttps://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/S1ak/article/viewFile/20487/12491>
- Sari, Y. (2018). Analisis Penentuan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing Dan Pengaruhnya Terhadap Laba Yang Dihasilkan Pada Ud Maju. *JURNAL AKUNTANSI DAN BISNIS : Jurnal Program Studi Akuntansi*, 4(1). <https://doi.org/10.31289/jab.v4i1.1549>
- Sugiyono. (2012). *Memahami Penelitian Kualitatif*. Alfabeta.
- Thenu, G., Manossoh, H., & Runtu, T. (2021). Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual Pada Usaha Kerupuk Rambak Ayu. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 9(2), 306–313.