



Analisis Perhitungan Biaya Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Produk

Daffa Aqila Ammi Nadira¹, Jawoto Nusantoro², Elmira Febri Darmayanti³

^{1,2,3} Universitas Muhammadiyah Metro, Lampung, Indonesia

E-mail: daffaaqilaamminadira@gmail.com¹⁾
jawoto46@gmail.com²⁾
efdarmayanti@gmail.com^{3*)}

ARTICLE INFO

Article history:
Received 06 Oktober
2024
Received in Revised 30
Oktober 2024
Accepted 31 Januari
2025

Keyword's :
Production Costs,
Selling Prices, Full
Costing

ABSTRACT

This research aims to analyze the calculation of production costs using the full costing method as a basis for determining product selling prices at the "Kaya Rasa" Fish Crackers Factory in Tunggal Warga Village, Banjar Agung District, Tulang Bawang Regency. The research method used is a descriptive method with a qualitative approach. The object of this research is the "Rich Taste" Fish Crackers Factory. The type of data in this research is qualitative data and the data source in this research is primary data. Data collection techniques in this research are observation, interviews and documentation. This research uses the full costing method so that production cost information becomes more accurate. The results of the research show that calculating production costs using the full costing method produces higher and more detailed prices than the method applied by the "Kaya Rasa" Fish Crackers Factory, so that the full costing method can be used as a basis for determining competitive selling prices and generating optimal profits.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan biaya produksi menggunakan metode *full costing* sebagai dasar penentuan harga jual produk pada Pabrik Kerupuk Ikan "Kaya Rasa" di Desa Tunggal Warga Kecamatan Banjar Agung Kabupaten Tulang Bawang. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Objek penelitian ini adalah Pabrik Kerupuk Ikan "Kaya Rasa. Jenis data dalam penelitian ini adalah data kualitatif dan sumber data dalam penelitian ini adalah data primer. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini yaitu observasi, wawancara dan dokumentasi. Penelitian ini menggunakan metode *full costing* agar informasi biaya produksi menjadi lebih akurat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan biaya produksi dengan metode *full costing* menghasilkan harga yang lebih tinggi dan lebih terperinci dibanding metode yang diterapkan oleh Pabrik Kerupuk Ikan "Kaya Rasa", sehingga metode *full costing* mampu dijadikan sebagai dasar untuk menentukan harga jual yang kompetitif dan menghasilkan laba optimal.

Expensive : Jurnal Akuntansi dan Keuangan

Website : <https://scholar.ummetro.ac.id/index.php/expensive>



This is an open access article distributed under the terms of the [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/), which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

* Corresponding author. Telp.: +6281-0000-0000; fax: +0-000-000-0000.

E-mail address: efdarmayanti@gmail.com

Peer review under responsibility of Expensive: Journal of Accounting and Finance. 2829-4807.

PENDAHULUAN

Perkembangan ekonomi saat ini di Indonesia secara langsung meningkatkan persaingan bisnis dalam berbagai sektor. Semua sektor ekonomi berusaha agar kualitas produk mereka dapat meningkat, baik barang atau jasanya. Ini dilakukan untuk menjamin kelangsungan hidup perusahaan dan memperluas usahanya (Purnama et al., 2017). Dalam menjalankan kegiatan operasional atau produksi, tujuan utama bagi setiap usaha adalah untuk memperoleh keuntungan semaksimal mungkin, suatu usaha mempunyai kemampuan untuk berkembang dan mempertahankan usaha tersebut dimasa depan. Untuk mencapai tujuan tersebut perusahaan harus memiliki rencana yang matang, upaya yang dapat dilakukan perusahaan yaitu dengan meningkatkan volume penjualan dan mengendalikan biaya-biaya (Jannah, 2018). Dengan demikian pengusaha harus mampu secara konsisten mengambil langkah-langkah dalam usaha mereka dengan membuat anggaran biaya produksi yang dapat mempengaruhi harga perolehan dan harga jual produk.

Biaya produksi diartikan sebagai biaya yang sudah melekat dalam suatu produk, termasuk biaya langsung dan tidak langsung yang dapat ditentukan dengan mengubah bahan mentah menjadi produk jadi (Syahputera et al., 2023). Ada tiga kategori besar biaya yang akan digunakan untuk menentukan biaya produksi meliputi biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik (Muhammad & Indah, 2020). Biaya produksi dihitung dengan metode *full costing*, *full costing* yaitu suatu metode yang memasukkan unsur biaya produksi secara keseluruhan, yaitu mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik (baik biaya variabel atau biaya tetap) (Mulyadi, 2018). Setelah memperhitungkan biaya produksi, perusahaan dapat menentukan harga jual produk yang tepat. Menurut Elvah dan Rizkison (2023) harga jual pada dasarnya adalah harga yang dibayarkan perusahaan kepada konsumen. Harga jual terdiri dari total biaya yang perusahaan keluarkan untuk menciptakan barang atau jasa serta presentase keuntungan yang perusahaan inginkan.

Biaya produksi yang tak terkendali dapat mengakibatkan terlalu tingginya harga jual, yang menyebabkan daya saing produk berkurang sehingga akhirnya mengurangi laba. Oleh sebab itu, diharuskan mencatat dan menghitung biaya produksi dengan baik dan benar untuk menghasilkan harga jual produk yang tepat. Suatu bisnis harus memiliki kemampuan untuk menetapkan harga jual yang kompetitif agar keuntungan menjadi optimal dan kebutuhan pelanggan juga dapat terpenuhi. Selain itu, penentuan harga jual juga sangat dibutuhkan karena menentukan jumlah pendapatan yang akan dihasilkan produk. Sehingga suatu bisnis dapat bertahan ditengah semakin ketatnya persaingan. Penjualan dan harga jual merupakan komponen penting yang dapat mempengaruhi tujuan perusahaan untuk mencapai target dan bertahan demi kelangsungan hidup perusahaan (Wahyuni et al., 2023). Perubahan harga dalam jumlah kecil ataupun besar akan mempunyai

dampak terhadap penjualan produk dalam kuantitas besar. Oleh karena itu, terlalu tinggi harga jual akan menyebabkan produk/barang tidak dapat bersaing di pasaran, sedangkan terlalu rendahnya harga jual jika dibandingkan dengan biaya produksi akan mengakibatkan perusahaan gulung tikar karena adanya biaya yang seharusnya masuk ke dalam biaya produksi namun tidak diperhitungkan (Rantung et al., 2015). Sering kali sebuah bisnis tidak memperhitungkan biaya penyusutan padahal biaya penyusutan termasuk dalam biaya produksi, hal inilah yang dapat menyebabkan perusahaan tidak bisa bertahan lama. Misalnya, ketika mesin atau peralatan produksi yang rusak perlu diganti.

Pabrik Kerupuk Kaya Rasa belum memperhitungkan seluruh biaya produksi dengan rinci dan belum sepenuhnya memperhitungkan biaya *overhead* pabrik. Pabrik Kerupuk Kaya Rasa dalam memproses biaya produksi dan biaya penjualan produk masih menggunakan metode sederhana tanpa membedakan perhitungan biaya pembuatan seperti yang ditunjukkan oleh norma penetapan biaya. Pabrik Kerupuk Kaya Rasa menentukan harga jual produknya hanya mengikuti harga yang berlaku dipasaran dengan pertimbangan agar laku, tanpa diikuti dengan penyesuaian biaya produksi. Diperlukan metode yang baik untuk mencegah kesalahan dalam perhitungan biaya produksi dan mendapatkan biaya yang lebih efisien. Dalam penelitian ini metode *full costing* digunakan untuk menghitung biaya produksinya, metode ini diharapkan dapat memudahkan pencatatan biaya dalam proses produksinya dengan lebih rinci guna menentukan harga jual yang tepat agar tercapai penetapan harga yang sewajarnya pada Pabrik Kerupuk Kaya Rasa. Sesuai dengan penelitian yang telah dilakukan oleh (M. Shidiq Al Mutawakkil, Indrawan Azis, dan Hariatih, 2023) dengan menerapkan metode *full costing* pada usaha tahu Kartono didapat nilai harga pokok produksi (HPP) dan harga jual yang lebih tinggi.

Keterbaruan pada penelitian ini terletak pada metode yang digunakan untuk perhitungan biaya produksi, penelitian ini menggunakan metode *full costing*. Terdapat pula pada objek penelitian dan lokasi penelitian, dalam penelitian ini menggunakan Pabrik Kerupuk Ikan “Kaya Rasa” di Desa Tunggal Warga Kecamatan Banjar Agung Kabupaten Tulang Bawang.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Metode deskriptif yaitu metode penelitian dengan mengumpulkan, menginterpretasikan, dan menganalisis data melalui perbandingan antar teori dan data yang terjadi untuk memberi gambaran lengkap tentang permasalahan dan penyelesaian penelitiannya (Zaky et al., 2020). Sedangkan penelitian kualitatif yaitu untuk meneliti kondisi objek dengan menggunakan peneliti sebagai instrumen utama, kemudian data dikumpulkan dengan triangulasi (gabungan), dan analisis data dilakukan secara induktif (Thenu et al., 2021). Jenis data dalam penelitian ini adalah data kualitatif. Data kualitatif merupakan data yang bukan dinyatakan dengan bentuk angka, tetapi dinyatakan

dengan bentuk tulisan. Data ini berasal dari data primer yang dikumpulkan dengan wawancara dan observasi langsung (Nadila et al., 2024). Sumber data pada penelitian ini yaitu data primer. Teknik pengumpulan data dalam penelitian yaitu pengumpulan data lapangan berupa observasi/pengamatan, wawancara dan dokumentasi. Teknik analisis data pada penelitian ini adalah menghitung biaya produksi, menghitung penentuan harga jual dan pengambilan keputusan. Biaya produksi dihitung dengan rumus sebagai berikut :

$$\text{Biaya Full Costing} = \text{BBB} + \text{BTKL} + \text{BOP Tetap} + \text{BOP Variabel} \dots\dots\dots (1)$$

Harga jual dapat dihitung dengan menggunakan rumus berikut:

- Rumus Perhitungan Harga Jual

$$\text{Harga Jual} = \text{Biaya total} + \text{Mark up} \dots\dots\dots (2)$$

- Rumus Perhitungan Biaya Total

$$\text{Biaya total} = \text{Biaya produksi} + \text{Biaya non} \dots\dots\dots (3)$$

- Rumus Perhitungan Harga Jual Produk Per Unit

$$\text{Harga jual produk per unit} = \frac{\text{total biaya produksi} + \text{markup}}{\text{volume produksi}} \dots\dots\dots (4)$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Perhitungan Biaya Produksi Menurut Pabrik Kerupuk Ikan “Kaya Rasa” dan Metode *Full Costing*

Tabel 1. Perhitungan Biaya Produksi

| Keterangan | Total Biaya (Rp) |
|---------------------------------------|------------------|
| Biaya Bahan Baku | |
| Tepung Tapioka | 18.450.000 |
| Ikan Tongkol | 9.000.000 |
| Tepung Terigu | 840.000 |
| Bawang Putih | 3.000.000 |
| Penyedap Rasa | 1.800.000 |
| Garam | 480.000 |
| Biaya Tenaga Kerja Langsung | |
| Bag. Pengadon | 1.800.000 |
| Bag. Pencetak | 1.500.000 |
| Bag. Pengukusan & Penjemuran | 1.100.000 |
| Bag. Penggorengan | 1.100.000 |
| Bag. Pengemasan | 9.000.000 |
| Biaya Overhead Pabrik Variabel | |
| Plastik Besar | 3.000.000 |
| Plastik Kecil | 4.500.000 |
| Minyak Makan | 5.049.000 |
| Tali Rafia | 200.000 |
| Kertas Merek | 2.000.000 |
| Listrik | 400.000 |
| Kayu Bakar | 1.400.000 |
| Total | 64.619.000 |

Sumber : Data Diolah

Berdasarkan tabel 1 perhitungan biaya produksi menurut pabrik kerupuk ikan kaya rasa diatas, diperoleh total biaya produksi yang dikeluarkan dalam satu bulan sebesar Rp 64.619.000. Hasil tersebut didapat dari jumlah biaya bahan baku Rp 33.570.000, biaya tenaga kerja langsung Rp 14.500.000 dan biaya *overhead* pabrik variabel Rp 16.549.000.

Tabel 2. Perhitungan Biaya Produksi Metode *Full Costing*

| Keterangan | Total Biaya (Rp) |
|---------------------------------------|------------------|
| Biaya Bahan Baku | |
| Tepung Tapioka | 18.450.000 |
| Ikan Tongkol | 9.000.000 |
| Tepung Terigu | 840.000 |
| Bawang Putih | 3.000.000 |
| Penyedap Rasa | 1.800.000 |
| Garam | 480.000 |
| Biaya Tenaga Kerja Langsung | |
| Bag. Pengadon | 1.800.000 |
| Bag. Pencetak | 1.500.000 |
| Bag. Pengukusan & Penjemuran | 1.100.000 |
| Bag. Penggorengan | 1.100.000 |
| Bag. Pengemasan | 9.000.000 |
| Biaya Overhead Pabrik Variabel | |
| Plastik Besar | 3.000.000 |
| Plastik Kecil | 4.500.000 |
| Minyak Makan | 5.049.000 |
| Tali Rafia | 200.000 |
| Kertas Merek | 2.000.000 |
| Listrik | 400.000 |
| Kayu Bakar | 1.400.000 |
| Biaya Overhead Pabrik Tetap | |
| Mesin Manual | 458.333 |
| Mesin Elektrik | 666.667 |
| Mesin Cetak | 2.875.000 |
| Oven | 95.238 |
| Wajan Besar | 111.111 |
| Panci Kukus | 27.500 |
| Blender | 18.055 |
| Idlik Bambu | 138.889 |
| Serok | 83.333 |
| Strimin | 125.000 |
| Termometer | 9.722 |
| Total | 69.227.848 |

Sumber : Data Diolah

Berdasarkan tabel 2 perhitungan biaya produksi menurut metode *full costing* diatas, didapat total biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp 69.227.848. Hasil tersebut didapat dari jumlah biaya bahan baku Rp 33.570.000, biaya tenaga kerja langsung Rp 14.500.000, biaya *overhead* pabrik variabel Rp 16.549.000 dan biaya *overhead* pabrik tetap Rp 4.608.848.

Perbandingan Perhitungan Biaya Produksi Menurut Pabrik Kerupuk Ikan Kaya Rasa dan Menurut Metode *Full Costing*

Tabel 3. Perbandingan Perhitungan Biaya Produksi Pabrik Kerupuk Ikan Kaya Rasa dan Metode *Full Costing*

| Keterangan | Pabrik Kerupuk (Rp) | <i>Full Costing</i> (Rp) |
|---------------------------------------|---------------------|--------------------------|
| Biaya Bahan Baku | | |
| Tepung Tapioka | 18.450.000 | 18.450.000 |
| Ikan Tongkol | 9.000.000 | 9.000.000 |
| Tepung Terigu | 840.000 | 840.000 |
| Bawang Putih | 3.000.000 | 3.000.000 |
| <hr/> | | |
| Penyedap Rasa | 1.800.000 | 1.800.000 |
| Garam | 480.000 | 480.000 |
| Biaya Tenaga Kerja Langsung | | |
| Bag. Pengadon | 1.800.000 | 1.800.000 |
| Bag. Pencetak | 1.500.000 | 1.500.000 |
| Bag. Pengukusan & Penjemuran | 1.100.000 | 1.100.000 |
| Bag. Penggorengan | 1.100.000 | 1.100.000 |
| Bag. Pengemasan | 9.000.000 | 9.000.000 |
| Biaya Overhead Pabrik Variabel | | |
| Plastik Besar | 3.000.000 | 3.000.000 |
| Plastik Kecil | 4.500.000 | 4.500.000 |
| Minyak Makan | 5.049.000 | 5.049.000 |
| Tali Rafia | 200.000 | 200.000 |
| Kertas Merek | 2.000.000 | 2.000.000 |
| Listrik | 400.000 | 400.000 |
| Kayu Bakar | 1.400.000 | 1.400.000 |
| Biaya Overhead Pabrik Tetap | | |
| Mesin Manual | | 458.333 |
| Mesin Elektrik | | 666.667 |
| Mesin Cetak | | 2.875.000 |
| Oven | | 95.238 |
| Wajan Besar | | 111.111 |
| Panci Kukus | | 27.500 |
| Blender | | 18.055 |
| Idlik Bambu | | 138.889 |
| Serok | | 83.333 |
| Strimin | | 125.000 |
| Termometer | | 9.722 |
| Total | 64.619.000 | 69.227.848 |

Sumber : Data Diolah

Dapat dilihat dari hasil perhitungan antara kedua metode menunjukkan bahwa perhitungan Pabrik Kerupuk Ikan Kaya Rasa lebih rendah daripada menggunakan metode *full costing*. Hal ini disebabkan oleh fakta bahwa pemilik usaha tidak memasukkan semua biayanya secara menyeluruh ke dalam perhitungan biaya produksi. Pemilik usaha pabrik kerupuk tidak memperhitungkan biaya penyusutan mesin ataupun peralatan yang digunakan untuk memproduksi kerupuk. Oleh sebab itu, ada perbedaan perhitungan menurut Pabrik Kerupuk Ikan Kaya Rasa dan metode *full costing*. Dimana perhitungan biaya produksi menurut Pabrik Kerupuk adalah sebesar Rp 64.619.000 lebih rendah dibandingkan menggunakan metode *full costing* yaitu sebesar Rp 69.227.848.

Dapat dilihat hasil di atas menunjukkan bahwa biaya produksi akan lebih tepat dengan memperhitungkan seluruh unsur biaya yang dikeluarkan, yang pasti akan menghasilkan harga jual yang lebih kompetitif untuk mengoptimalkan keuntungan dan memenuhi kebutuhan pelanggan.

Adapun selisih menurut pabrik kerupuk ikan kaya rasa dan metode *full costing* yaitu sebesar Rp 4.608.848.

Penentuan Harga Jual Produk

Harga Jual Produk Menurut Pabrik Kerupuk Ikan Kaya Rasa

Dari total biaya menurut pabrik kerupuk ikan kaya rasa yang sudah dibahas diatas, biaya yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp 64.619.000 dan volume produksi sebanyak 30.000 bungkus. Sehingga penentuan harga jual kerupuk dengan markup 30% dapat dihitung sebagai berikut :

Total biaya produksi + Markup (%) = Harga Jual

$$\begin{aligned}\text{Harga Jual} &= \text{Rp } 64.619.000 + (64.619.000 \times 30\%) \\ &= \text{Rp } 64.619.000 + \text{Rp } 19.385.700 \\ &= \text{Rp } 84.004.700\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Harga jual per bungkus} &= \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah Produksi}} \\ &= \frac{\text{Rp } 84.004.700}{30.000} \\ &= \text{Rp } 2.800\end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan harga jual menurut Pabrik Kerupuk Ikan Kaya Rasa, diperoleh bahwa untuk harga jual perbungkus kerupuk yaitu sebesar Rp 2.800.

Harga Jual Produk Menurut Metode *Full Costing*

Dapat dilihat dari perhitungan biaya menurut metode *full costing* pada pembahasan sebelumnya, bahwa total biaya yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp 69.227.848 dan volume produksi sebanyak 30.000 bungkus. Sehingga penentuan harga jual kerupuk dengan markup 30% dapat dihitung sebagai berikut :

Total biaya produksi + Markup (%) = Harga Jual

$$\begin{aligned}\text{Harga Jual} &= \text{Rp } 69.227.848 + (69.227.848 \times 30\%) \\ &= \text{Rp } 69.227.848 + \text{Rp } 20.768.354 \\ &= \text{Rp } 89.996.202\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Harga jual per bungkus} &= \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah Produksi}} \\ &= \frac{\text{Rp } 89.996.202}{30.000} \\ &= \text{Rp } 3.000\end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan harga jual dengan metode *full costing*, diperoleh bahwa untuk harga jual kerupuk per bungkus yaitu sebesar Rp 3.000.

Tabel 4. Perbedaan Selisih Perhitungan Harga Jual Pabrik Kerupuk dengan Menurut Metode *Full Costing*

| Pabrik Kerupuk Ikan | Metode <i>Full Costing</i> | Selisih |
|---------------------|----------------------------|---------|
| Rp 2.800 | Rp 3.000 | Rp 200 |

Dilihat dari tabel 4 diatas, bahwa hasil dari perhitungan menurut pabrik kerupuk ikan kaya rasa dan metode *full costing* terdapat perbedaan harga jual. Dimana perhitungan menurut pabrik kerupuk ikan kaya rasa didapat hasil lebih rendah daripada metode *full costing*. Selisih harga jual kerupuk ikan kaya rasa yaitu sebesar Rp 200.

Dapat dilihat dari hasil penelitian yang telah dilakukan pada pabrik kerupuk, terdapat perbedaan antara perhitungan biaya produksi dan penentuan harga jual menurut pabrik kerupuk ikan kaya rasa dengan metode *full costing*. Berdasarkan hasil analisis yang dihasilkan menyatakan bahwa Pabrik Kerupuk Ikan Kaya Rasa dalam memproses biaya produksi dan biaya penjualan produk ternyata hanya menggunakan metode sederhana tanpa membedakan perhitungan biaya pembuatan seperti yang ditunjukkan oleh norma penetapan biaya. Pabrik Kerupuk Kaya Rasa menentukan harga jual produknya hanya mengikuti harga yang berlaku dipasaran dengan pertimbangan agar laku, tanpa diikuti dengan penyesuaian biaya produksi sehingga mereka tidak memperhitungkan biaya-biaya variabel yang lain seperti biaya penyusutan barang yang digunakan.

Dapat diketahui hasil perhitungan biaya produksi oleh peneliti pada Pabrik Kerupuk Ikan Kaya Rasa, perhitungan biaya produksi menggunakan metode *full costing* diperoleh total biaya produksi kerupuk ikan yang dikeluarkan sebesar Rp 69.227.848, sedangkan menurut perhitungan Pabrik Kerupuk Ikan Kaya Rasa diperoleh total biaya produksi menurut Pabrik Kerupuk Ikan Kaya Rasa sebesar Rp 64.619.000. Dilihat dari hasil perhitungan biaya produksi tersebut bahwa terdapat selisih sebesar Rp 4.608.848. Selisih tersebut terjadi dikarenakan nilai biaya *overhead* pabriknya berbeda, dimana nilai biaya *overhead* pabrik jika menurut pabrik kerupuk ikan kaya rasa sebesar Rp 16.549.000 sedangkan menggunakan metode *full costing* nilai biaya *overhead* pabrik yaitu sebesar Rp 21.157.848. Selain itu, perhitungan untuk penentuan harga jual kerupuk ikan kaya rasa apabila menurut metode *full costing* dengan presentase laba 30% diperoleh harga sebesar Rp 3.000/bungkus, sedangkan perhitungan harga jual kerupuk ikan menurut Pabrik Kerupuk Ikan Kaya Rasa diperoleh harga sebesar Rp 2.800/bungkus. Berdasarkan hasil perhitungan dalam penentuan harga jual tersebut terdapat selisih harga jual kerupuk ikan sebesar Rp 200. Selisih tersebut terjadi dikarenakan terdapat perbedaan dalam memperhitungkan biaya produksi.

Oleh karena itu, hasil perhitungan dari kedua metode tersebut menunjukkan bahwa perhitungan Pabrik Kerupuk Ikan Kaya Rasa yang digunakan lebih rendah daripada menggunakan metode *full costing*. Ini terjadi karena ketidaktahuan pemilik usaha terkait cara memperhitungkan

biaya produksi yang tepat, pemilik usaha tidak memasukkan biayanya secara rinci dalam perhitungan biaya produksi mereka. Selain itu, perusahaan tidak memasukkan biaya penyusutan peralatan maupun mesin yang dipakai saat proses produksi kedalam perhitungannya. Apabila perhitungan biaya produksinya tidak tepat, maka dapat berpengaruh pada harga jual produk. Jika biaya produksinya tinggi, harga jualnya juga otomatis akan lebih tinggi. Dapat diketahui bahwa metode *full costing* lebih rinci, tepat dan sesuai dengan prinsip akuntansi yang berlaku umum.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang disajikan, maka dapat disimpulkan bahwa adanya perbedaan perhitungan biaya produksi yang digunakan menurut Pabrik Kerupuk Ikan Kaya Rasa dengan metode *full costing*. Biaya produksi yang telah dihitung dengan metode *full costing* menghasilkan biaya yang lebih tinggi dan lebih terperinci yaitu sebesar Rp 69.227.848. Sedangkan perhitungan biaya produksi yang diterapkan oleh Pabrik Kerupuk Ikan Kaya Rasa, seluruh komponen biaya belum dibebankan secara rinci dalam perhitungan biaya produksi, akibatnya biaya yang diperoleh menjadi lebih rendah yaitu sebesar Rp 64.619.000. Selain itu, perbandingan antara metode yang digunakan dalam penentuan harga jual pada Pabrik Kerupuk Ikan Kaya Rasa diperoleh selisih yang signifikan. Hal ini sangat berdampak terhadap laba yang dihasilkan. Perhitungan untuk penentuan harga jual kerupuk ikan kaya rasa menurut metode *full costing* dengan presentase laba 30% diperoleh harga sebesar Rp 3.000/bungkus, sedangkan perhitungan harga jual kerupuk ikan menurut Pabrik Kerupuk Ikan Kaya Rasa diperoleh harga sebesar Rp 2.800/bungkus.

Adapun saran yang dapat diberikan oleh peneliti untuk Pabrik Kerupuk Ikan Kaya Rasa bahwa peneliti berharap Pabrik Kerupuk Ikan Kaya Rasa dapat lebih memaksimalkan lagi untuk merinci biaya keluar dalam menghitung biaya produksi ataupun harga jual produknya. Pabrik Kerupuk Ikan Kaya Rasa dapat menerapkan metode *full costing* saat menghitung biaya produksi untuk mendapatkan harga jual produk yang lebih kompetitif dan akurat. Dan peneliti selanjutnya diharapkan untuk mengganti metode yang digunakan dalam menghitung biaya produksi dan harga jual. Sehingga ada banyak opsi atau alternatif untuk menghasilkan biaya produksi maupun harga jual yang efektif sesuai yang diinginkan pemilik usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Al Mutawakkil, M. S., Azis, I., & Hariatih, H. (2023). Analisis Harga Pokok Produksi Pada Usaha Tahu Kartono Dalam Menentukan Harga Jual. *Jurnal Malomo: Manajemen dan Akuntansi*, 1(2), 148-160.
- Elvah, E., & Rizkison, R. (2023). Implementasi Biaya Produksi Dalam Rangka Penentuan Harga Jual Pada Kedelai Bardan. *Economic Skill Journal*, 3(2), 131–142.

- Jannah, M. (2018). Analisis Pengaruh Biaya Produksi Dan Tingkat Penjualan Terhadap Laba Kotor. *Banque Syar'i: Jurnal Ilmiah Perbankan Syariah*, 4(1), 87–112.
- Muhammad, M., & Indah, D. R. (2020). Analisis Biaya Produksi di UD. Berkat Jaya Mandiri Desa Simpang Jernih Kecamatan Simpang Jernih. *Jurnal Samudra Ekonomika*, 4(2), 144-154.
- Mulyadi. (2018). *Akuntansi Biaya*. Edisi Kelima. Cetakan Kelimabelas. UPP STIM YKPN. Yogyakarta.
- Nadila, R., Kamila, K., & Nasution, M. L. I. (2024). Analisis Perhitungan Biaya Produksi Dengan Metode Variable Costing Pada PT. Gudang Garam Tbk. Padang Sidempuan. *INFORMATIKA*, 11(1), 1-10.
- Purnama, D., Muchlis, S., & Wawo, A. (2017). Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full costing. *JRAK: Jurnal Riset Akuntansi Dan Komputerisasi Akuntansi*, 10(1), 119–132.
- Rantung, V., Ilat, V., & Wokas, H. (2015). Analisis Penentuan Harga Jual Dengan Metode Variabel Costing Dan Activity Based Costing Pada PT. Massindo Sinar Pratama Industri. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 3(3), 1341–1348.
- Syahputra, Y., Hutagalung, J. A., & Simatupang, S. (2023). Analisis Pengaruh Biaya Produksi Terhadap Laba Kotor Pada Perusahaan Umum Daerah Air Minum Tirta Nauli Sibolga. *Jurnal Ekonomi Bisnis Dan Manajemen*, 1(2), 138–149
- 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), 305–314.
- Wahyuni, E., Nusantoro, J., & Darmayanti, E.F. (2023). Analisis Cost Volume Profitabilitas Sebagai Alat Bantu Perencanaan Laba Dalam Mencapai Target Pada Toni Meubel Way Bungur. *Expensive: Jurnal Akuntansi dan Keuangan*, 2(1), 52-67.
- Zaky, M., Andini, D. P., & Safitri, N. (2020). Implementasi Cost Plus Pricing dengan Pendekatan Full costing dalam Menentukan Harga Jual pada Home Industry Ibu Maryam. *Jurnal Ekonomak*, 6(2), 74-84.