

**ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI UNTUK MENENTUKAN HARGA
JUAL KERUPUK BAWANG DAN KERIPIK SINGKONG PADA HOME
INDUSTRY “DUA BAWANG” DI DESA SUCOLOR, KECAMATAN
MAESAN, KABUPATEN BONDOWOSO**

Isma Abela
ismaabela168@gmail.com
Universitas Abdurachman Saleh
Situbondo

Dini Puspita
dinipuspita35@gmail.com
Universitas Abdurachman Saleh
Situbondo

Riska Fitriya Ahmadi
riskiahmadi587@gmail.com
Universitas Abdurachman Saleh
Situbondo

Vina Syahadatina Rhamadani
vinarhamadani97@gmail.com
Universitas Abdurachman Saleh
Situbondo

Nanda Widaninggar
nanda_widaninggar@unars.ac.id
Universitas Abdurachman Saleh
Situbondo

ABSTRACT

This research was intended to find out the comparison between the calculation of the cost of goods sold for chips products in the "Dua Bawang" home industry using conventional/traditional methods and Full Costing methods. A qualitative approach with a case study design was the method of this research. Data collection was carried out using interview and documentation techniques. The data analysis presented in this research was comparative descriptive. The results of the research show that the cost of goods sold calculated based on Full Costing had different results from conventional/traditional method calculations with a better level of accuracy because Full Costing is a method of determining the cost of production which takes into account all cost elements into the cost of production which consists of raw material costs, direct labor costs and factory overhead costs, both variable and fixed. The management of home industry only records costs based on the money spent.

Keywords : *Cost of Goods Sold, Full Costing, Home Industry*

1. PENDAHULUAN

Harga pokok produksi menjadi bagian yang krusial dalam aspek akuntansi biaya. Hal ini dikarenakan manfaatnya dalam menentukan harga jual produk, melacak realisasi biaya produksi, menghitung laba rugi, dan menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang akan disajikan pada laporan keuangan. Untuk menentukan besarnya biaya tersebut, harus digunakan perhitungan yang tepat dan

akurat (Efrianti. 2017; Widaninggar & Sari, 2018).

Pendekatan *Full Costing* adalah metode untuk menghitung unsur-unsur biaya pada harga utama produksi. Pendekatan ini memperhitungkan semua biaya sebagai komponen perhitungan harga pokok produksi. Biaya yang dimaksud adalah biaya bahan standar, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang berperilaku tetap dan variabel (Al Yudha, 2004; Carter,

2013; Pratiwi, 2017; Rachmayanti, 2015; Warren, 2014).

Kondisi *existing* menunjukkan *Home Industry* “Dua Bawang” di Desa Sucolor, Kecamatan Maesan, Kabupaten Bondowoso menghitung harga pokok produksi secara konvensional/tradisional, sehingga terdapat biaya *overhead* pabrik yang belum diperhitungkan saat menentukan harga produksi utama, semisal air, listrik, transportasi, dan biaya penyusutan mesin. *Home Industry* “Dua Bawang” hanya berfokus pada biaya bahan standar dan biaya tenaga kerja.

Home Industry “Dua Bawang” merupakan perusahaan perseorangan yang bergerak dalam bidang produksi makanan. Harga jual produk dalam *Home Industry* “Dua Bawang” masih tergolong sangat murah di antara harga-harga pasaran lainnya. *Home Industry* “Dua Bawang” sudah termasuk memenangkan persaingan pasar jika dibandingkan dengan *Home Industry* di sekitarnya, selain juga karena harganya yang sangat terjangkau dengan kualitas yang bagus. Pemilik *Home Industry* “Dua Bawang” menyatakan bahwa industri ini sangat menjaga kualitas produksi dan memilih mengurangi laba di saat terjadi beberapa tantangan dalam proses produksi. Dengan kualitas di atas produk serupa lainnya, *Home Industry* “Dua Bawang” sudah dapat menjangkau pasar di beberapa kota di sekitarnya.

Menentukan harga pokok produksi bermanfaat bagi manajemen untuk menentukan harga jual produk,

mengawasi realisasi biaya produksi, menghitung laba atau rugi selama periode tertentu, dan menentukan harga utama persediaan produk jadi dan produk yang sedang dalam proses (Khaerunnisa & Pardede, 2021; Mulyadi, 2015; Pamungkas *et al.*, 2022; Setiadi, 2014). Witjaksono (2006) menyatakan bahwa harga pokok artinya terdapatnya nilai aset yang diperoleh dari penghasilan dengan memanfaatkan aset selama berjalannya tahun.

Biaya produksi dan nonproduksi adalah dua jenis biaya yang terlibat dalam pembuatan produk. Menurut Mulyadi (2012) biaya nonproduksi adalah biaya untuk aktivitas nonproduksi, seperti pemasaran dan administrasi. Biaya produksi adalah biaya untuk mengubah bahan baku menjadi produk. Menghitung biaya produk jadi dan dalam proses pada akhir periode dilakukan dengan menggunakan biaya produksi, sedangkan biaya nonproduksi ditambahkan ke biaya produksi untuk menghasilkan total biaya produk.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan analisis deskriptif komparatif, dengan data yang digunakan adalah neraca, laporan laba rugi, anggaran bahan baku, biaya *overhead* pabrik, dan biaya produksi. Penelitian ini dilakukan dengan membandingkan metode *Full Costing* dengan metode konvensional/tradisional yang digunakan oleh *Home Industry*.

Analisis utama pada penelitian ini adalah analisis perhitungan harga produksi.

Wawancara, observasi, dokumentasi, dan studi pustaka digunakan untuk mengumpulkan data. Studi ini dilakukan di Dusun Kebun, Desa Sucolor, Kecamatan Maesan, Kabupaten Bondowoso. Usaha dengan produk utama kerupuk bawang dan keripik singkong ini dipilih sebagai lokasi penelitian karena belum digunakannya perhitungan harga yang sesuai dengan metode perhitungan akuntansi biaya.

Metode analisis data yang digunakan adalah deskriptif komparatif. Metode deskriptif komparatif adalah suatu cara penelitian yang mendeskripsikan atau menguraikan keadaan asal objek penelitian sesuai dengan faktor-faktor yang nyata di situasi yang akan diteliti serta membandingkannya dengan menggunakan teori yang ada. Tahap analisis, yang pertama pengumpulan data yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi. Data dalam penelitian ini disajikan dalam bentuk tabel dan uraian singkat. Penarikan kesimpulan dan verifikasi dilakukan berdasarkan hasil pengumpulan data di lapangan dengan menjamin validitas data melalui triangulasi.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Data biaya produksi merupakan komponen penting dalam penentuan harga jual *Home Industry* "Dua Bawang". Biaya produksi dihitung sebagai harga pokok produksi

berdasarkan biaya yang sebenarnya, seperti biaya bahan baku dan tenaga kerja. Biaya *overhead* pabrik diperhitungkan sesuai dengan kapasitas pembebanan pada satu periode.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik industri rumahan "Dua Bawang" menunjukkan bahwa pemilik langsung mencatat semua transaksi keuangan karena bisnis kerupuk bawang dan keripik singkong tidak memiliki bagian akuntansi. Pemilik menghitung biaya yang dikeluarkan selama proses produksi sebagai harga produksi. Berikut ini adalah rincian biaya produksi pada kerupuk mentah dan goreng. Tabel 1.1, Tabel 1.2, dan Tabel 1.3 menunjukkan harga pokok produksi dengan metode konvensional.

Tabel 1.1
Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Konvensional
Kerupuk Bawang Mentah *Home Industry*
"Dua Bawang"

Jenis Biaya	Nominal
Bahan Baku	Rp 105.000,00
Bahan Penolong	Rp 8.000,00
Biaya Gas	Rp 5.000,00
Biaya Tenaga Kerja	Rp 25.000,00
Biaya Plastik Kemasan	Rp 5.000,00
Total Biaya	Rp 148.000,00
Jumlah Produksi	20 kemasan
HPP per kemasan	Rp 7.400,00

Tabel 1.2
Perhitungan Harga Pokok Produksi
Metode Konvensional
Kerupuk Bawang Goreng *Home Industry* "Dua Bawang"

Jenis Biaya	Nominal
Bahan Baku	Rp 138.000,00
Bahan Penolong	Rp 8.000,00
Biaya Gas	Rp 5.000,00
Biaya Tenaga Kerja	Rp 50.000,00
Biaya Plastik Kemasan	Rp 30.000,00
Total Biaya	Rp 231.000,00
Jumlah Produksi	240 buah
HPP per Satuan	Rp 962,50

Tabel 1.3
Perhitungan Harga Pokok Produksi
Metode Konvensional
Keripik Singkong *Home Industry*
“Dua Bawang”

Jenis Biaya	Nominal
Bahan Baku	Rp 150.000,00
Bahan Penolong	Rp 10.000,00
Bahan Bakar Gas	Rp 5.000,00
Biaya Tenaga Kerja	Rp 25.000,00
Biaya Plastik Kemasan	Rp 10.000,00
Total Biaya	Rp 200.000,00
Jumlah Produksi	40 kemasan
HPP per Kemasan	Rp 5.000,00

Dari rincian di atas, kita dapat melihat bahwa biaya rata-rata perusahaan untuk membuat kerupuk bawang mentah seharga Rp7.400,00 per kemasan, kerupuk bawang goreng seharga Rp962,50 per satuan, dan keripik singkong seharga Rp5.000,00 per kemasan. Biaya-biaya ini termasuk biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, minyak, gas, dan bahan penolong lainnya untuk kerupuk.

Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing*

Metode *Full Costing* digunakan untuk Menentukan Harga Pokok Produksi dengan menghitung semua biaya produksi, termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang variabel dan tetap. Berikut ini adalah informasi yang menunjukkan perhitungan Harga Pokok Produksi kerupuk bawang mentah maupun goreng dan keripik singkong pada

industri rumah tangga "Dua Bawang" dengan menggunakan metode *full costing*.

Tabel 1.4
Perhitungan Harga Pokok Produksi
Metode *Full Costing*
Kerupuk Bawang Mentah *Home Industry*
“Dua Bawang”

Jenis Biaya	Nominal
Biaya Bahan Baku	Rp 3.150.000,00
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 750.000,00
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 1.130.000,00
Total Biaya	Rp 5.030.000,00
Jumlah Produksi	600 kemasan
HPP per Kemasan	Rp 8.383,33

Tabel 1.5
Perhitungan Harga Pokok Produksi
Metode *Full Costing*
Kerupuk Bawang Goreng *Home Industry*
“Dua Bawang”

Jenis Biaya	Nominal
Biaya Bahan Baku	Rp 4.140.000,00
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 1.500.000,00
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 1.900.000,00
Total HPP	Rp 7.540.000,00
Jumlah Produksi	7.200 buah
HPP per Satuan	Rp 1.047,20

Tabel 1.6
Perhitungan Harga Pokok Produksi
Metode *Full Costing*
Keripik Singkong *Home Industry*
“Dua Bawang”

Jenis Biaya	Nominal
Biaya Bahan Baku	Rp 2.250.000,00
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 750.000,00
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 810.000,00
Total HPP	Rp 3.810.000,00
Jumlah Produksi	600 kemasan
HPP per Kemasan	Rp 6.350,00

Pada tabel di atas, harga rata-rata produksi untuk kerupuk bawang mentah dengan metode *full costing* adalah Rp8.338,30 per kemasan, kerupuk bawang goreng adalah

Rp1.047,20 per satuan, dan keripik singkong adalah Rp6.350,00 per kemasan.

Berdasarkan perhitungan komponen Harga Pokok Produksi kerupuk bawang mentah, Biaya Bahan Baku adalah sebesar Rp3.150.000,00 dengan nilai persentase 60% dari total keseluruhan Biaya Produksi, sehingga menjadi biaya yang tertinggi. Biaya Tenaga Kerja Langsung adalah sebesar Rp.750.000,00 dengan nilai persentase 14% dari total keseluruhan Biaya Produksi, sehingga menjadi biaya yang terendah.

Perhitungan komponen Harga Pokok Produksi kerupuk bawang goreng menunjukkan Biaya *Overhead* Pabrik adalah sebesar Rp4.140.000,00 dengan nilai persentase 54% dari total keseluruhan Biaya Produksi, sehingga menjadi biaya yang tertinggi. Biaya Tenaga Kerja Langsung adalah sebesar Rp1.500.000,00 dengan nilai persentase sebesar 19% dari total keseluruhan Biaya Produksi, sehingga menjadi biaya yang terendah.

Berdasarkan perhitungan komponen Harga Pokok Produksi keripik singkong, Biaya Bahan Baku adalah sebesar Rp2.250.000,00 dengan nilai persentase sebesar 61% dari total keseluruhan Biaya Produksi, sehingga menjadi biaya yang tertinggi. Biaya Tenaga Kerja Langsung sebesar Rp750.000 dengan nilai persentase 19% dari total keseluruhan Biaya Produksi, sehingga menjadi biaya yang terendah.

Berdasarkan perhitungan, jumlah Biaya *Overhead* Pabrik keseluruhan adalah Rp4.140.000.

Biaya *Overhead* Pabrik ini diperoleh dari Biaya *Overhead* Pabrik variabel sebesar Rp 3.840.000,00, yang ditambahkan dengan Biaya *Overhead* Pabrik permanen sebesar Rp 300.000,00. Jumlah Biaya *Overhead* Permanen adalah jumlah perkiraan Biaya Penyusutan, yang mencakup penyusutan mesin pangkas, pemotong singkong, ember, panci, wajan, kompor, serta alat jemur.

Perbandingan Harga Pokok Produksi Konvensional/Tradisional dengan Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing*

Perbandingan Harga Pokok Produksi antara metode konvensional dengan metode *Full Costing* menunjukkan bahwa metode *Full Costing* menggunakan tarif Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) yang dibebankan dan memasukkan BOP Tetap sebagai penyusutan. Sebaliknya, perusahaan menghitung BOP hanya dengan menjumlahkan BOP Variabel dan tidak memasukkan unsur penyusutan atau BOP Tetap. Dengan demikian, Harga Pokok Produksi yang dihitung menggunakan metode *Full Costing* menunjukkan angka yang lebih besar. Perbandingan Harga Pokok Produksi metode konvensional dengan metode *Full Costing* bisa dicermati dalam Tabel 1.7.

Tabel 1.7
Perbandingan Harga Pokok Produksi Kerupuk Bawang Mentah Antara Metode Konvensional dengan Metode *Full Costing*

Harga Pokok Produksi			
Menurut Perusahaan	Metode <i>Full Costing</i>	Selisih	%
Rp7.400,00	Rp8.383,33	Rp983,33	13,28%

Tabel 1.8
Perbandingan Harga Pokok
Produksi Kerupuk Bawang Goreng
Antara Metode Konvensional
dengan Metode Full Costing

Harga Pokok Produksi		Selisih	%
Menurut Perusahaan	Metode Full Costing		
Rp962,50	Rp1.047,20	Rp84,70	8,80%

Tabel 1.9
Perbandingan Harga Pokok Produksi Keripik Singkong
Antara Metode Konvensional dengan Metode Full Costing

Harga Pokok Produksi		Selisih	%
Menurut Perusahaan	Metode Full Costing		
Rp5.000,00	Rp6.350,00	Rp1.350,00	27%

Seperti yang ditunjukkan pada tabel-tabel di atas, terdapat perbedaan antara perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Konvensional dengan Metode Full Costing. Produksi kerupuk bawang mentah mengalami perbedaan sebesar 13,28%, sedangkan produksi kerupuk bawang goreng mengalami perbedaan sebesar 8,80%. Produksi keripik singkong mengalami perbedaan sebesar 27%.

Komponen Harga Pokok Produksi

Biaya bahan baku langsung adalah biaya yang dikeluarkan perusahaan, termasuk di dalamnya semua unsur jenis bahan yang membentuk bagian serta dalam pemakaiannya sangat signifikan dalam menghasilkan bahan jadi. Bahan baku utama yang dipergunakan untuk membentuk kerupuk bawang adalah tepung terigu serta tepung kanji, sedangkan keripik singkong berbahan baku singkong. Singkong yang digunakan *Home Industry* “Dua

Bawang” merupakan singkong lokal, dikarenakan banyak sekali petani di desa tersebut yang menanam singkong berkualitas sangat baik.

Home Industry “Dua Bawang” menghabiskan 25 kg singkong dalam dua hari untuk memproduksi 10 kg keripik singkong, meskipun pernah terjadi pula penggunaan 30 kg singkong untuk memproduksi 12 kg keripik singkong. Sedangkan dalam pembuatan kerupuk bawang diperlukan 8 kg tepung kanji dan 8 kg tepung terigu per hari dengan jumlah produksi sebanyak 20 bungkus kerupuk mentah dan 240 bungkus kerupuk goreng. Perhitungan Biaya Bahan Baku keripik singkong pada *Home Industry* “Dua Bawang” dapat dilihat pada Tabel 1.10 dan untuk perhitungan Biaya Bahan Baku kerupuk bawang terdapat pada Tabel 1.11.

Tabel 1.10
Perhitungan Biaya Bahan Baku
Keripik Singkong Home Industry
“Dua Bawang”

Nomor Sampel	Bahan Baku (kg/hari)	Harga Beli (Rp/kg)	Total Biaya (Rp/hari)	Total Biaya (Rp/Bulan)
1	16	Rp10.500,00	Rp168.000,00	Rp 5.040.000,00
2	10	Rp10.500,00	Rp105.000,00	Rp 3.150.000,00
Total	26	Rp21.000,00	Rp 273.000,00	Rp 8.190.000,00
Rata-rata	13	Rp10.500,00	Rp 136.500,00	Rp 4.095.000,00

Tabel 1.11
Perhitungan Biaya Bahan Baku
Kerupuk Bawang Home Industry
“Dua Bawang”

Nomor Sampel	Bahan Baku (kg/2 Hari)	Harga Beli (Rp/kg)	Total Biaya (Rp/2 Hari)	Total Biaya (Rp/Bulan)
1	25	Rp 3.000,00	Rp 75.000,00	Rp 1.125.000,00
2	30	Rp 3.000,00	Rp 90.000,00	Rp 1.350.000,00
Total	55	Rp 6.000,00	Rp 165.000,00	Rp 2.475.000,00
Rata-rata harian	27,5	Rp 3.000,00	Rp 82.500,00	Rp 1.237.500,00

Tabel 1.12
Perhitungan Biaya Tenaga Kerja
Langsung Home Industry “Dua
Bawang”

Jumlah Tenaga Kerja (Jiwa)	Gaji (Rp/Hari/Jiwa)	Total (Rp/Hari)	Total Biaya (Rp/Bulan)
4	Rp25.000,00	Rp100.000,00	Rp3.000.000,00

Tabel 1.13
Perhitungan Biaya Overhead Pabrik
Variabel Kerupuk Bawang
Home Industry “Dua Bawang”

Jenis Biaya	Harga
Bahan Obat Kerupuk (Pengenyal)	Rp 3.000,00
Bahan Bumbu Penyedap	Rp 7.000,00
Bahan Bumbu Bawang Putih	Rp 6.000,00
Bahan Bakar Gas	Rp 10.000,00
Biaya Kemasan Plastik	Rp 35.000,00
Biaya Listrik dan Air	Rp 10.000,00
Biaya Transportasi	Rp 30.000,00
Total Biaya (Rp/Hari)	Rp 101.000,00
Total Biaya (Rp/Bulan)	Rp 3.030.000,00

Tabel 1.14
Perhitungan Biaya Overhead Pabrik
Variabel Keripik Singkong
Home Industry “Dua Bawang

Biaya	Harga
Bahan Bumbu Penyedap	Rp 7.000,00
Bahan Bumbu Balado	Rp 12.000,00
Bahan Bakar Gas	Rp 5.000,00
Biaya Kemasan Plastik	Rp 10.000,00
Biaya Listrik dan Air	Rp 5.000,00
Biaya Transportasi	Rp 15.000,00
Total Biaya (Rp/Hari)	Rp 54.000,00
Total Biaya (Rp/Bulan)	Rp 810.000,00

Dari tabel tersebut dapat dicermati rata-rata total bahan baku singkong yang diperlukan per harinya sebesar 27,5 kg atau sebanyak 412,5 kg per bulannya dengan rata-rata

produksi singkong per bulan mencapai 600 kemasan keripik singkong, Sedangkan bahan baku kerupuk bawang yang diperlukan setiap hari sebesar 13 kilogram, atau 390 kilogram setiap bulan, dengan produksi rata-rata 600 satuan kerupuk mentah dan 7.200 potong kerupuk goreng.

Biaya tenaga kerja tidak langsung adalah biaya tenaga kerja yang tidak terlibat dalam proses produksi. Sebaliknya, biaya tenaga kerja langsung adalah biaya tenaga kerja yang langsung terlibat dalam proses produksi. Pada proses pembuatan keripik singkong dan kerupuk bawang, tenaga kerja yang digunakan sebagai tenaga kerja langsung meliputi tenaga kerja yang terlibat dalam semua proses produksi dimulai dari pengupasan singkong hingga menjadi keripik singkong begitu pula kerupuk bawang dimulai dari pencampuran tepung sampai pengemasan kerupuk bawang. Tenaga kerja tidak langsung meliputi bagian pengiriman yang selama ini dilakukan pemilik atau pekerja dengan tidak diberikan upah/gaji secara khusus, hal inilah yang sering terjadi pada pengelolaan usaha konvensional. Sistem pengupahan harian yang menggunakan biaya tenaga kerja langsung bisa dicermati pada Tabel 1.12. Berdasarkan tabel tersebut, diketahui bahwa biaya tenaga kerja langsung rata-rata Rp100.000,00 per hari dan Rp3.000.000,00 per bulan.

Biaya *overhead* perusahaan terdiri dari biaya bahan penolong dan biaya lain yang tidak dapat ditelusur

langsung kepada produk, Dalam menghitung harga pokok produksi, biaya inilah yang seringkali tidak dihitung secara rinci. Biaya overhead perusahaan terbagi menjadi dua kategori, yaitu biaya overhead tetap dan variabel. *Biaya overhead* perusahaan variabel terdiri dari obat kerupuk, bumbu penyedap, balado, bawang putih, gas, minyak goreng, kemasan plastik, listrik dan air.

Berdasarkan tabel di atas diketahui rata-rata total Biaya *Overhead* Pabrik variabel pada kerupuk bawang per hari adalah sebesar Rp 101.000,00 dan rata-rata selama sebulan adalah Rp 3.030.000,00. Untuk Biaya *Overhead* Pabrik tetap sebesar Rp 200.000. Sedangkan Biaya *Overhead* Pabrik variabel pada keripik singkong per 2 hari adalah sebesar Rp 54.000,00 dan rata-rata Biaya *Overhead* Pabrik variabel bulanan sebesar Rp 810.000,00, dengan Biaya *Overhead* Pabrik tetap sebesar Rp 100.000. Biaya overhead tetap biasanya terdiri dari biaya penyusutan peralatan, mesin, dan kendaraan. Pada usaha "Dua Bawang", barang-barang yang dapat disusutkan di antaranya adalah penyusutan mesin potong, pemotong singkong, ember, panci, wajan, kompor, dan alat jemur. Namun demikian, karena kurangnya pengetahuan maka pengelola usaha tidak pernah memasukkan biaya tersebut ke dalam perhitungan Biaya *Overhead* Pabrik.

Perbandingan Antara Penentuan Harga Pokok Produksi Metode

Konvensional dengan Metode *Full Costing*

Berdasarkan uraian pada bagian sebelumnya, dapat diketahui bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* selalu menghasilkan angka yang berbeda dari harga pokok produksi yang dihitung menggunakan perhitungan konvensional. Selain itu, penggunaan metode *full costing* juga menunjukkan hasil yang lebih besar. Hal ini disebabkan karena metode ini menghitung semua biaya produksi, baik yang bersifat tetap maupun variabel.

Metode *Full Costing* bermanfaat sebagai penilaian internal perusahaan untuk meminimalkan biaya produksi karena semua komponen biaya dihitung. Hal ini penting jika manajer ingin mendapatkan laba dalam jangka panjang. Sari (2017) menyatakan bahwa metode *full costing* akan lebih efektif karena memasukkan seluruh biaya, termasuk penyusutan kendaraan, peralatan, dan bangunan. Ini memungkinkan perusahaan untuk memiliki dana cadangan bisnis (persediaan investasi) untuk membuat keputusan yang relevan tentang keberlangsungan bisnis dalam jangka panjang.

Pemilik usaha *Home Industry* "Dua Bawang" berpendapat bahwa harga pokok produksi dihitung berdasarkan uang yang dikeluarkan atas biaya yang terkait dengan proses produksi. Metode ini hampir identik dengan metode *variabel costing*, padahal metode ini hanya efektif jika

dipergunakan untuk kepentingan jangka pendek saja. Jika perhitungan harga pokok produksi dilakukan dengan cara seperti ini secara berkelanjutan, maka perusahaan akan merugi karena yang terjadi adalah perhitungan ini tidak memperhitungkan unsur-unsur dari total biaya yang sesungguhnya, sehingga akan berdampak pada laba perusahaan itu sendiri, yang diakibatkan karena perhitungan yang tidak akurat.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian ini, maka dapat disimpulkan hal-hal sebagai berikut:

1. Proses produksi kerupuk bawang dan keripik singkong *Home Industry* "Dua Bawang" menggunakan metode harga pokok proses, yaitu metode produksi yang dilakukan tanpa menunggu ada atau tidaknya pesanan dari pelanggan karena metode inilah yang paling efisien,
2. Pengelola *Home Industry* "Dua Bawang" melakukan perhitungan biaya produksi terhadap produk kerupuk bawang dan keripik singkong berdasarkan penjumlahan keseluruhan biaya produksinya antara lain terdiri dari biaya bahan baku (BBB), biaya tenaga kerja langsung (BTKL), dan Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) variabel, tetapi belum memasukkan BOP tetap.
3. Hasil perhitungan rata-rata harga pokok produksi dengan metode konvensional menunjukkan angka

yang lebih rendah jika dibandingkan dengan metode *full costing*. Hal ini dikarenakan usaha ini hanya mencatat biaya untuk aktivitas produksi yang sifatnya variabel, sehingga biaya lain semisal biaya listrik dan biaya penyusutan tidak masuk dalam pencatatan.

Saran-saran yang penting untuk kemajuan *Home Industry* "Dua Bawang" dalam pengambilan keputusan dan penetapan harga jual yang tepat adalah sebagai berikut:

1. Proses produksi kerupuk bawang dan keripik singkong *Home Industry* "Dua Bawang" sebaiknya tetap menggunakan metode harga pokok proses karena metode inilah yang paling efisien,
2. Pengelola sebaiknya mengubah cara perhitungan harga pokok produksi agar lebih akurat dengan diimbangi kemampuan terhadap pengendalian biaya operasional dan tetap mempertahankan kualitas sehingga kenaikan harga jual akibat adanya koreksi atas harga pokok produksi (jika memungkinkan untuk dinaikkan) dapat tetap mempertahankan pelanggan lama dan menarik pelanggan baru,
3. Pentingnya peningkatan promosi produk, khususnya *digital marketing*, melalui *platform* media sosial seperti Instagram, TikTok, dan Facebook maupun aplikasi belanja Shopee, Tokopedia untuk memperluas jangkauan pemasaran dan meningkatkan penjualan, yang pada akhirnya akan menambah keuntungan bagi usaha,

4. Kemasan produk lebih baik jika menggunakan plastik premium yang lebih tebal dan menggunakan perekat agar setelah kemasan di buka dapat di tutup kembali dan logo sebaiknya dilakukan *upgrade* dengan menyertakan narahubung.

DAFTAR PUSTAKA

- Al Yudha, A. N. (2014). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Percetakan Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada CV. Global Sejahtera. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 2, 56-71.
- Carl, S. Warren, *et al.* (2014). *Accounting Indonesia Adaptation*. Jakarta: Salemba Empat.
- Carter, Wiliam K. (2013). *Akuntansi Biaya*. Buku Satu. Edisi Keempatbelas. Jakarta: Salemba Empat.
- Efrianti, D., Sutarti, S., & Sari, R. P. (2017). Pelatihan Pajak Di Bogor Lakeside Kota Bogor. *Jurnal Abdimas*, 1(1), 35-37.
- Khaerunnisa, A., & Pardede, R. P. (2021). Analisis Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Tahu. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 9(3), 631-640.
- Mulyadi. (2012). *Akuntansi Biaya*. Edisi 5. Yogyakarta: UPP-STIM YKPN.
- Pamungkas, W., Diningrum, N. D., Putri, R. G., Ellafatul, R., Rahman, T., & Widaninggar, N. (2022). Inovasi Pada Produk Tahu Di Dusun Pomo, Desa Ampel, Kecamatan Wuluhan, Kabupaten Jember. *Jurnal Pengabdian Masyarakat (JPM)*, 2(2), 19-27.
- Prastowo, A. (2012). Metode Penelitian Kualitatif dalam Perspektif Rancangan Penelitian. Yogyakarta: AR-RUZZ Media.
- Pratiwi, R. I. (2017). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Minuman Tradisional Jahe Dengan Metode *Full Costing* (Studi Kasus Pada David Produk Malang) (Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah Malang).
- Rachmayanti, D. K. (2015). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Sepatu Dengan Metode *Full Costing* (Studi Kasus: UKM Galaksi Kampung Kabandungan Ciapus, Bogor). Institut Pertanian Bogor.
- Setiadi, P. (2014). Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Penentuan Harga Jual pada CV. Minahasa Mantap

Perkasa. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 14(2).

Widaninggar, N., & Sari, N. K. (2018). Penerapan Sistem Akuntansi Dasar Dan Pelaporan Keuangan KPRI “Kencana”. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ipteks*, 4(2), 102-109.

Witjaksono. (2006). *Akuntansi Biaya*. Edisi 1. Yogyakarta: Graha Ilmu.