



## Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Pada Umkm Bakso Cilok

Nisrina Khairiah<sup>1</sup>, Vinka Dwi Ananta<sup>2</sup>, Kholida Atiyatul Maula<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Prodi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Singaperbangsa Karawang

---

### Abstract

Received: 18 September 2023  
Revised: 26 September 2023  
Accepted: 02 Oktober 2023

*Harga Pokok Produksi merupakan keseluruhan biaya yang dikeluarkan dalam mengubah bahan baku ke produk jadi dan sebagai tolak ukur untuk membandingkan apakah biaya jualnya nanti terlalu tinggi atau terlalu rendah. UMKM ini dalam menentukan harga pokok produk, seluruh biaya yang terjadi setiap bulannya akan di bebankan pada produk yang dihasilkan di bulan tersebut. Penelitian ini sangat diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai harga pokok produksi serta bermanfaat untuk UMKM Bakso Cilok sendiri. Dari proses pembuatannya, peneliti melakukan pengkajian terhadap biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik UMKM yang semula disajikan secara bulanan, diubah secara harian untuk mempermudah perhitungan harga pokok produksi.*

**Kata Kunci:** *Harga Pokok Produksi, Harga Jual, dan Metode Full Costing*

(\*) Corresponding Author: [ninisnisrina03@gmail.com](mailto:ninisnisrina03@gmail.com)

**How to Cite:** Khairiah N, Ananta V D, & Maula K A. (2023). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Pada Umkm Bakso Cilok. <https://doi.org/10.5281/zenodo.8433787> .

---

## PENDAHULUAN

### Latar Belakang Masalah

UMKM Baso Cilok merupakan firma yang bergerak di bidang kuliner. UMKM Bakso Cilok masih menerapkan biaya produksi dengan cara yang sederhana dan kurang detail, baik hari maupun bulan. Dengan dilakukannya penelitian ini, kami sebagai penulis berharap bisa memberikan gambaran tentang biaya UMKM supaya mempermudah perhitungan dan dapat mengetahui rincian biayanya secara lengkap. Dari hal yang disampaikan di atas, penggunaan judul “Perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing pada UMKM Bakso Cilok” sangatlah cocok dalam penelitian penulis.

### Ruang Lingkup

Untuk memudahkan penelitian ini, penulis akan fokus pada:

- Perhitungan harga pokok produksi menurut metode full costing dengan memperhitungkan biaya. Seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik.
- Dalam kajian ini bertempat di Komplek Mahkota, UNSIKA, seberang Masjid Uhkuwah.

### Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan di atas, maka peneliti merumuskan masalah yang dikaji pada UMKM Bakso Cilok yaitu :

1. Bagaimana cara menghitung harga pokok produksi UMKM dengan menggunakan metode full cost?

## **Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini yakni :

1. Untuk mengetahui perhitungan Harga Pokok Produksi dengan menggunakan metode full costing pada UMKM bakso cilok

## **TINJAUAN PUSTAKA**

### **Pengertian Harga Pokok Pesanan**

Harga Pokok Produksi ialah biaya yang terjadi untuk mengubah bahan baku menjadi bahan jadi. Menurut Mulyadi (2016:14) Harga Pokok Produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengubah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Manfaat dari harga pokok produksi menurut Mulyadi (2016:65) ialah untuk menentukan harga jual sebuah produk dan menetapkan realisasi biaya produksi[1]

### **Metode Harga Pokok Pesanan**

Menurut Mulyadi (2010:17-18) dalam menghitung unsur biaya kedalam harga pokok produksi, terdapat dua pendekatan yaitu sebagai berikut:

#### a. Full Costing

Ialah metode penentuan harga pokok produksi yang melakukan perhitungan unsur biaya produksi kedalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

#### b. Variabel Costing

Ialah metode penentuan harga pokok produksi yang melakukan perhitungan biaya produksi yang berperilaku variable, kedalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel.[2]

## **METODE**

### **Jenis atau Sumber Data**

Sumber data yang digunakan penulis adalah wawancara, karena berdasarkan informasi yang diterima dari UMKM Bakso Cilok pada bulan April 2023 di depan Masjid Uhkuwah kompleks perumahan UNSIKA Mahkota.

### **Metode Analisis Data**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif untuk memperjelas permasalahan dan memfokuskan pengkajian ini. Pendekatan kualitatif adalah studi yang menyajikan penilaian yang memberikan data deskriptif tentang orang dan perilaku dalam bentuk kata-kata tertulis atau lisan. Dalam hal ini peneliti menginterpretasikan dan menjelaskan apa yang peneliti dapatkan dari hasil wawancara dan observasi untuk memberikan jawaban yang detail dan jelas terhadap permasalahan.

### **Sejarah Singkat Perusahaan**

Bakso Cilok ini sudah berdiri dari pertengahan tahun 2020 yang diproses sendiri oleh si pemilik dengan berjualan keliling, sampai di tahun 2022 sudah mempunyai pegawai untuk menjualkan bakso cilok dan pegawai mengerjakan bakso cilok dan sudah mempunyai 3 gerobak dan tempat tinggal/mess untuk penjual bakso cilok yang sudah dilengkapi keperluan yang lengkap. Bakso Cilok ini juga

masih memakai harga awal yaitu 1000/pcs dan diprediksi saat pertengahan tahun 2023 ini UMKM akan berlangsung dengan tambahan 2 gerobak dan keliling lebih luas bukan hanya daerah unsika sekitarnya. apabila terjadi insiden di jalan pada pegawai yang berjualan seperti kehabisan stock bahan seperti cup, plastik, kecap, sendok, atau ban bocor itu mengenakan uang karyawan dahulu, lalu akan diganti oleh si pemilik.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebelum mendiskusikan hasil dan pembahasan dari pengkajian, kita harus ketahui dulu pengelompokkan biaya produksi dalam biaya bahan baku. Dan biaya rinci yang dikeluarkan untuk pembuata Bakso Cilok ini terdiri dari biaya bahan baku, biaya peralatan, biaya tenaga kerja langsung, biaya penolong, dan biaya overhead pabrik.

**Biaya Bahan Baku** adalah seluruh biaya untuk memperoleh sampai dengan bahan siap untuk digunakan yang meliputi harga bahan, biaya anggaran, penyimpanan dan lainnya. [3]

1. Biaya Bahan Baku Bakso / hari (3.200 pcs)

Biaya Bahan Baku	Jumlah	Harga	Total
Daging Ayam	8 kg	73.000	584.000
Tepung Tapioka / Kanji	3 pack	14.000	42.000
Penyedap Rasa	1 set	55.000	55.000
Tepung Terigu	3 kg	14.000	42.000
Garam	1 bks	8.000	8.000
Telur	1 kg	29.000	29.000
Bawang Putih	½ kg	10.000	10.000
Lada	1 renteng	10.000	10.000

2. Biaya Bahan Baku Cilok / hari (3.200 pcs)

Biaya Bahan Baku	Jumlah	Harga	Total
Tepung Tapioka / Kanji	9 kg	14.000	126.000
Garam	1 bks	8.000	8.000
Tepung Terigu	10 kg	14.000	140.000
Penyedap Rasa	1 set	55.000	55.000
Lada	1 renteng	10.000	10.000
Gula	½ kg	7.000	7.000
Bawang Putih	½ kg	10.000	10.000
Tetelan	1,5 kg	34.000	51.000

3. Biaya Bahan Baku Tahu Bakso / hari (3.200 pcs)

Biaya Bahan Baku	Jumlah	Harga	Total
Garam	1 bks	8.000	8.000
Merica	1 renteng	10.000	10.000
Tepung Sagu	2 pack	15.000	30.000
Gula	½ kg	7.000	7.000
Bawang Putih	½ kg	10.000	10.000
Tahu Coklat	2.500	400	1.000.000

4. Biaya Bahan Baku Kuah / hari (90 Liter)

Biaya Bahan	Jumlah	Harga	Total
Tetelan	1,5kg	34.000	51.000
Bumbu Kuah	8 pack	12.000	96.000

**Biaya tenaga kerja** merupakan harga atau jumlah rupiah tertentu yang dibayarkan kepada karyawan yang bekerja di bagian produksi. Sementara itu, **biaya tenaga kerja langsung** adalah biaya tenaga kerja yang dapat diketahui dengan proses tertentu yang diperlukan untuk menyelesaikan produk.[4]

1. Biaya Tenaga Kerja Langsung / hari

Keterangan	Jumlah	Biaya	Total
<b>BTKL</b>	<b>5</b>	<b>70.000</b>	<b>350.000</b>
<b>Jumlah BTKL</b>			<b>350.000</b>

**Biaya overhead pabrik (BOP)** adalah biaya produksi selain bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. [5]

1. Biaya Overhead Pabrik /hari

Keterangan	Nominal	Total Biaya
<b>Biaya Overhead Pabrik Variabel</b>		
Biaya Bahan Penolong	184.000	
Biaya Listrik & Air	14.000	
<b>Jumlah BOP Variabel</b>		<b>198.000</b>
<b>Biaya Overhead Pabrik Tetap</b>		
Biaya Penyusutan	180.082	
<b>Jumlah BOP Tetap</b>		<b>180.082</b>
<b>Total BOP</b>		<b>378.082</b>

2. Biaya Penolong / hari

Keterangan	Total
Biaya bumbu dan bahan pelengkap	45.000
Plastik bening kecil dan plastik sedang	79.000
Gas Elpiji 3kg	60.000
<b>Jumlah Biaya Penolong</b>	<b>184.000</b>

3. Biaya Listrik dan Air / hari

Keterangan	Total
Biaya Listrik & Air	14.000
<b>Total</b>	<b>14.000</b>

4. Biaya penyusuran Peralatan

Keterangan	Jumlah	Harga	Total	Umur Ekonomis	Beban Penyusutan per tahun	Beban Penyusutan per bulan
Gerobak	3	2.000.000	6.000.000	3 tahun	2.000.000	166.000
Panci	3	105.000	315.000	3 tahun	105.000	8.750
Tempat Bumbu	3	5.000	75.000	3 tahun	5.000	416
Payung	3	4.000	120.000	3 tahun	4.000	333
Sendok Besi	3	8.500	25.500	3 tahun	8.500	708
Centong	3	15.500	46.500	3 tahun	46.500	3.875
<b>Total</b>					<b>2.169.000</b>	<b>180.082</b>

**Harga Pokok Produksi**

1. Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Bakso

Keterangan	Total Biaya
Bahan Baku Langsung	780.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	350.000
Biaya Overhead	378.082
<b>Total Biaya</b>	<b>1.508.082</b>
Jumlah produksi	3.200 pcs
<b>Harga Pokok Produksi</b>	<b>471</b>

2. Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Cilok

Keterangan	Total Biaya
Bahan baku langsung	407.000
Biaya Tenaga Kerja langsung	350.000
Biaya Overhead	378.082
Jumlah Biaya Produksi	1.135.082
Jumlah produksi	3.200 pcs
<b>Harga Pokok Produksi</b>	<b>354</b>

3. Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Tahu Bakso

Keterangan	Total Biaya
Bahan baku langsung	1.000.000
Biaya Tenaga Kerja langsung	350.000
Biaya Overhead	378.082
Jumlah Biaya Produksi	1.728.082
Jumlah produksi	2.500 pcs
<b>Harga Pokok Produksi</b>	<b>691</b>

Berdasarkan tabel diatas bisa kita ketahui bahwa harga pokok produksi per butir Bakso Rp. 471 dengan total biaya Rp 1.508.082 dengan jumlah produksi dalam sehari sebanyak 3.200 butir untuk Bakso, sedangkan untuk Cilok harga pokok produksi per butir cilok Rp. 354 dengan total biaya Rp 1.135.082 dengan jumlah produksi dalam sehari sebanyak 3.200 butir untuk Cilok, dan harga pokok produksi Tahu Bakso per butir sebesar Rp. 691 dengan total biaya Rp 1.728.082 dengan jumlah produksi dalam sehari sebanyak 2.500 butir untuk Tahu Bakso.

**Perhitungan Laba dengan Metode Full Costing**

Pendapatan;	Pendapatan;	Pendapatan;
Bakso = Rp. 3.200.000	Cilok = Rp. 3.200.000	Tahu Bakso = Rp. 2.500.000
Biaya-biaya Kecil Bakso;	Biaya-biaya Kecil Cilok;	Biaya-biaya Kecil Tahu Bakso;
BBB = Rp. 780.000	BBB = Rp. 407.000	BBB = Rp. 1.000.000
BTKL = Rp. 350.000	BTKL = Rp. 350.000	BTKL = Rp. 350.000
BOP = Rp. 378.082	BOP = Rp. 378.082	BOP = Rp. 378.082
Rp. 1.508.082	Rp. 1.135.082	Rp. 1.728.082
Laba per butir Bakso	Laba per butir Cilok	Laba per butir Tahu Bakso
Bakso = Rp. 3.200.000 - Rp. 1.508.082	Cilok = Rp. 3.200.000 - Rp. 1.135.082	Tahu Bakso = Rp. 2.500.000 - Rp. 1.728.082
Rp1.691.918	Rp2.061.918	Rp771.918
Rp. 1.691.918 : 3.200	Rp. 1.395.918 : 3.200	Rp. 771.918 : 2.500
<b>528</b>	<b>644</b>	<b>308</b>

Pada tabel diatas menunjukkan bahwa laba per butir Bakso yaitu Rp. 528, laba per butir Cilok sebesar Rp.644 dan laba per butir Tahu Bakso yaitu Rp.308 menggunakan metode *full costing*.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **Kesimpulan**

Berlandaskan melalui perhitungan biaya bahan-bahan dari harga pokok produksi dan perhitungan yang sudah tersedia diatas dengan menggunakan metode full cost maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Saat dikaji, ternyata UMKM Bakso Cilok masih melakukan harga pokok produksi dengan cara yang sederhana dan belum detail. UMKM ini belum menjadikan biaya-biaya secara berkelompok sehingga sulit dalam untuk dipahami. Pada perhitungannya masih terdapat perhitungan seperti biaya tenaga kerja langsung yang dihitung secara penuh sehingga menimbulkan biaya yang signifikan.
2. Saat menghitung harga pokok produksi , memperoleh hasil hitung dengan metode biaya bakso sebesar Rp. 528 per butir dengan jumlah produksi satu hari 3.200 Bakso, untuk Cilok sebesar Rp. 644 butir Cilok dengan jumlah produksi yang sama dan untuk Tahu Bakso sebesar Rp. 308 dengan jumlah yang sama dan untuk total biaya secara menyeluruh yaitu sebesar Rp. 2.500.000.
3. Menurut pendapat kami , sebagai penulis dan pengkaji, kelebihan dan kekurangan metode full cost Bakso Cilok adalah membantu UMKM untuk mendapatkan rincian biaya yang tepat dan mampu menghasilkan keuntungan yang lebih tinggi, karena dengan menggunakan metode ini, semua biaya tetap akan melekat pada produk. Sedangkan kelemahan UMKM full costing adalah harga jual akan tinggi, kemungkinan besar UMKM sendiri akan kesulitan membandingkan penjualan berbagai produk yang mereka jual.

### **Saran**

Adapun saran yang dapat peneliti berikan sehubungan dengan kesimpulan diatas agar perusahaan dapat mencapai tujuan yaitu;

1. Menurut pendapat kami, agar perusahaan memperoleh keuntungan, perusahaan harus menggunakan metode perhitungan yang sesuai dengan akuntansi biaya.
2. Dan untuk memudahkan penentuan harga pokok produksi, harus menetapkan data harga yang rinci dan jelas bahwa tidak ada kelebihan biaya dalam biaya produksi atau keuntungannya.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- [1] fergiawan akbar, “Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan metode full costing,” *Univ. Islam negeri malik muhammad ibrahim*, vol. 6, no. 2, pp. 227–237, 2018.
- [2] A. Mathematics, “*濟無*No Title No Title No Title,” pp. 1–23, 2016.
- [3] Ibnu, “Biaya Bahan Baku,” *Accurate*, pp. 2–3, 2021, [Online]. Available: <https://accurate.id/akuntansi/biaya-bahan-baku/>
- [4] “BAB 8 BIAYA TENAGA KERJA Pentingnya dan Kesulitan dalam Memisahkan BiayaTenaga”.
- [5] B. A. B. Ii, “Accounting is a service activity. Its function is to provide quantitative information, primarily financial in nature, about economic entities that is intended to be useful in making economic decisions – in making reasoned choises among alternative course,” pp. 10–31, 1995.