

Analisis Biaya Produksi UMKM Ayam Geprek Bunda Menggunakan Metode *Full Costing* Untuk Menentukan Harga Jual

Alifia Sabina Parahita^{1)*}, Muhammad Syahrul Mubarak²⁾, Dian Fahrian³⁾

^{1,2,3} Akuntansi; Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo; Kampus UNUSIDA, gedung Lantai 1, Jln. Monginsidi Dalam kav. DPR Sidoklumpuk, Sidoarjo, 61218, Tlp : 0881027176105
alifiasabina23@gmail.com, msahrul112@gmail.com, dianfahriani.akn@unusida.ac.id

* Korespondensi: e-mail: alifiasabina23@gmail.com

Diterima: 25 Mei 2024; Review: 3 Juni 2024; Disetujui: 15 Juni 2024

Cara sitasi: Parahita AS, Mubarak MS, Fahrian D. 2024. Analisis Biaya Produksi UMKM Ayam Geprek Bunda Menggunakan Metode *Full Costing* Untuk Menentukan Harga Jual. Jurnal Online Insan Akuntan. 9 [1]: 71-86

Abstrak: Menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) adalah patut diberi perhatian lebih karena persaingan antar UMKM semakin meningkat dalam menghadirkan produk berkualitas tinggi dengan harga yang cukup kompetitif. penelitian ini ditunjukkan pada UMKM Ayam Geprek Bunda, tujuan dari penelitian ini ialah untuk menganalisis perbandingan antara perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing dengan perhitungan yang ditetapkan UMKM dan menganalisis hasil perhitungan yang menggunakan metode full costing. Metode penelitian yang digunakan untuk mengumpulkan informasi adalah wawancara, observasi, dan studi Pustaka. Harga pokok produksi yang dihitung dengan metode full costing sebesar Rp.989.667 dengan perkiraan margin keuntungan sebesar 50%, sehingga menghasilkan harga penjualan produk akhir senilai Rp.19.000. sedangkan biaya produksi berdasarkan metode umkm sebesar Rp.772.667 dengan perkiraan margin keuntungan senilai 50%, sehingga menghasilkan harga penjualan produksi akhir sebesar Rp.15.000. Perbedaan ini disebabkan oleh ketidakmampuan UMKM dalam menghitung seluruh variabel dan biaya overhead tetap dirinci dan menggunakan metode perhitungan full costing.

Kata kunci: *Full Costing*, Harga Pokok Penjualan, UMKM.

Abstract: Calculating the Cost of Goods Manufactured (COGS) is worthy of more attention because competition between MSMEs is increasing in presenting high quality products at fairly competitive prices. this research is shown at Ayam Geprek Bunda MSME, the purpose of this study is to analyze the comparison between the calculation of the cost of goods produced using the full costing method with the calculations set by MSMEs and analyze the results of calculations using the full costing method. The research methods used to collect information are interviews, observations, and literature studies. The cost of production calculated by the full costing method is Rp.989,667 with an estimated profit margin of 50%, resulting in a final product sales price of Rp.19,000. while the production cost based on the umkm method is Rp.772,667 with an estimated profit margin of 50%, resulting in a final production sales price of Rp.15,000. This difference is due to the inability of MSMEs to calculate all variable and fixed overhead costs in detail and use the full costing calculation method.

Keywords: *Full Costing*, Cost of Goods Production, MSMEs.

1. Pendahuluan

“Usaha Mikro Kecil dan Menengah atau yang biasa disebut UMKM merupakan salah satu penggerak dalam industri yang bersaing dalam memajukan perekonomian di Indonesia. Dalam pembangunan perekonomian di Indonesia, UMKM selalu mempunyai peranan penting sebagai sektor yang berpotensi karena mayoritas penduduk Indonesia hidup dalam kegiatan usaha kecil baik di sektor modern maupun tradisional” [Wiralestari, Firza, Mansur, W, 2018]. Oleh karena itu, pemerintah harus lebih memberikan perhatian terhadap pengembangan agar UMKM Indonesia karena keberadaan turut berkontribusi dalam pengurangan pemerintah Indonesia [Boari, 2022].

Persaingan di dunia bisnis antar pemilik bisnis adalah fenomena yang lumrah. Setiap produsen berupaya menawarkan produk mereka dengan daya tarik unik masing-masing. Selain itu, persaingan juga dapat terjadi dari strategi harga atau biaya, karena konsumen cenderung memilih barang berkualitas tinggi yang ditawarkan dengan harga terjangkau. Oleh sebab itu, perusahaan harus melakukan pengaturan dan strategi manajemen yang mengarah pada efisiensi dan efektivitas dalam proses operasionalnya [Listiani, Hermana, N, 2022].

“Kegiatan produksi merupakan kegiatan hilangnya sumber daya jenis perekonomian sebagai jenis biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi produk masa depan yang dijual. Biaya – biaya inilah yang menjadi dasar menjadi dasar biaya produksi” [Julianto, Antara, Wibawa, W. N, 2022]. Unsur – unsur penyusunan biaya produksi dibagi 3 bagian kategori komponen utama terdiri dari bahan langsung, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik. Biaya ke 3 ini harus dicatat secara cermat dan di klasifikasikan menurut jenis dan sifat biayanya. Tujuannya adalah untuk memudahkan Perusahaan memahami harga pokok produksi perusahaan yang sebenarnya yaitu biaya pembuatan [Sahla, A., Yogyakarta].

“Saat menghitung harga dasar produksi Ayam UMKM Geprek Bunda, selalu gunakan cara yang sederhana dan tidak menghitung biaya produksi sesuai prinsip akuntansi biaya. UMKM Ayam Geprek Bunda tidak menghitung secara keseluruhan nilai overhead pabrik secara rinci sehingga mengakibatkan laba yang di dapatkan tidak sesuai dengan yang diharapkan ” [Nofiani, Komariah, Syamsudin, S. Y., 2022]. Untuk itu peneliti akan menganalisis dengan cara membandingkan harga pokok produksi yang

telah diterapkan oleh UMKM dengan analisis harga pokok produksi dalam penentuan harga jual menggunakan metode full contin [Majid, Zunifa, Zahir, Rahmawati, 2023].

Tinjauan Literatur

Akuntansi Biaya

Menurut [Mulyadi, 2016] Akuntansi biaya adalah metode yang digunakan untuk menganalisis, mengklasifikasikan, serta menyajikan laporan keuangan maupun non-keuangan. Teknik ini diterapkan dalam proses pembuatan dan penjualan barang dan jasa dengan pendekatan tertentu serta membantu dalam interpretasi data tersebut.

Biaya

Menurut [I. Fadli and Ramayanti, 2020] Biaya merupakan pengeluaran kas yang dialokasikan dengan tujuan memperoleh manfaat di masa mendatang. Secara umum, biaya dipecah menjadi segala bentuk pengorbanan dalam aktivitas ekonomi yang diukur dalam satuan mata uang, baik yang telah dikeluarkan maupun yang direncanakan untuk dikeluarkan di masa depan.

Elemen-Elemen Biaya Produksi

a. Biaya Bahan Baku

Biaya perolehan dari bahan-bahan yang akan menjadi komponen dari objek biaya (produk dalam proses dan produk jadi) dan yang dapat ditelusuri ke objek biaya secara ekonomis [Sahla, 2015].

b. Biaya Tenaga kerja

Biaya tenaga kerja merupakan pengeluaran yang diperlukan untuk membayar karyawan yang terlibat langsung dalam proses produksi guna menghasilkan produk jadi.

c. Biaya *Overhrad* Pabrik

Biaya Overhead Pabrik merupakan komponen biaya produksi yang dikeluarkan oleh perusahaan di luar biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung.

Harga Pokok Produksi

Menurut [Zamhar, Rahmawati, Bakti, 2021] Biaya-biaya yang timbul selama periode tertentu disebut sebagai harga pokok produksi, atau sekadar biaya produksi. Biaya ini terdiri dari biaya pabrik ditambah persediaan barang dalam proses awal pada periode tersebut, dikurangi persediaan barang dalam proses akhir.

Pengertian *Full Costing* dan *Variable Costing*

Full costing adalah suatu metode dalam akuntansi yang mengkaji semua biaya yang timbul selama proses produksi, termasuk biaya variabel, biaya tetap, biaya langsung, investasi, dan segala bentuk pengeluaran lainnya. Metode ini memanfaatkan keseluruhan biaya tersebut sebagai indikator penting untuk menghitung total dari keseluruhan beban utama. Sementara itu, penetapan biaya variabel merupakan sebuah metode perhitungan biaya yang digunakan untuk menghasilkan produk secara keseluruhan. Dalam metode ini, biayanya memiliki potensi untuk berubah seiring dengan kuantitas output dan volume produksi [Susilowati, 2024].

2. Metode Penelitian

Jenis Penelitian

Metode penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif, yang melibatkan data numerik dan dirancang untuk memberikan penjelasan komprehensif terkait permasalahan yang sedang diteliti [Rahmawati, Alam, R. F., 2024].

Tipe Data

Penelitian menggunakan data primer, yaitu data yang diterima peneliti dan dikumpulkan langsung di lokasi UMKM yang disurveinya.

Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini mencakup laporan biaya produksi UMKM Ayam Geprek Bunda Sidoarjo untuk tahun 2021. Sampel yang dianalisis terdiri dari data berikut: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta overhead pabrik [Rahmawati, Alam, R. F., 2024].

Teknologi Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan peneliti dalam penelitian ini adalah:

a. Observasi

Observasi merupakan cara pengumpulan data dengan mengunjungi dan mengamati langsung Ayam Geprek Bunda UMKM Jln. Raya Pilang No.31, Pilang, Kecamatan Wonoayu, Kabupaten Sidoarjo, hal ini dilakukan sebagai bagian dari penelitian.

b. Wawancara

Wawancara merupakan proses pencarian informasi dengan cara mengajukan pertanyaan kepada narasumber (sumber informasi). Responden penelitian ini adalah

pemilik UMKM Ayam Geprek Bunda yang berlokasi di Jln. Raya Pilang No.31, Pilang, Kecamatan Wonoayu, Kabupaten Sidoarjo.

Metode dan Proses Analisis Data

Penelitian ini menggunakan pendekatan analisis data deskriptif. Metode deskriptif merupakan suatu metode analisis pengumpulan, pengorganisasian dan pengolahan serta penentuan harga pokok produksi suatu produk dengan cara menganalisis data yang diperoleh dengan menggunakan metode full costing guna memberikan gambaran keseluruhan dan menarik kesimpulan dari proses analisis datanya adalah berikut ini:

- a. Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan metode penelitian lapangan dan wawancara langsung dengan pemilik usaha khususnya yang menjadi subjek penelitian yaitu UMKM Ayam Geprek Bunda.
- b. Sintesis data yang dikumpulkan dengan menggunakan metode perhitungan biaya penyerapan (absorpsi costing) yang meliputi biaya produksi barang, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya produksi umum.
- c. Menganalisis metode penentuan harga jual UMKM Ayam Geprek Bunda.
- d. Mengklasifikasikan biaya produksi dan biaya non produksi untuk menentukan biaya produksi [Mulyadi, 2016].

3. Hasil dan Pembahasan

A. Pembahasan

UMKM Ayam Geprek Bunda merupakan unit usaha UMKM yang berlokasi di kota sidoarjo yang menyediakan olahan ayam crispy, usaha yang bergerak di industri makanan cepat saji. UMKM Ayam Geprek Bunda didirikan pada tahun 2021 oleh Bapak Yusuf dan saat ini baru memiliki satu cabang di Jln. Raya Pilang No.31, Pilang, Kecamatan Wonoayu, Kabupaten Sidoarjo. Berdasarkan hasil wawancara, usaha kecil menengah dan mikro ini didirikan karena pemiliknya adalah mantan pekerja pabrik yang terkena PHK akibat PHK di perusahaan sebelumnya. Ada beberapa faktor yang mendasari memulai bisnis ini, antara lain: mencoba usaha bisnis baru, meningkatkan pendapatan, dan mendorong anggota keluarga dekat untuk membuka toko kelontong. Karena ia juga bekerja di sebuah restoran ayam goreng, ia sudah memiliki pengalaman dalam hal ini.

Pada UMKM Ayam Geprek Bunda, ayam digunakan sebagai bahan baku utama pengolahan makanan. Selama ini Ayam Geprek Bunda belum mempertimbangkan secara rinci seluruh elemen biaya yang terlibat dalam proses produksi ketika menghitung harga pokok dan harga jual produknya, hal ini mengakibatkan kurang tepat dan akuratnya informasi yang digunakan dalam menentukan harga dasar produksi dan penjualan. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk memahami bagaimana UMKM Ayam Geprek Bunda menentukan biaya produksi dan membandingkan teori dengan keadaan sebenarnya dimana Ayam Geprek Bunda menentukan biaya produksi [Munandar, S.A.F.K, 2022].

B. Hasil Penelitian

Pada artikel kali ini penulis membahas tentang penggunaan full costing untuk menghitung biaya produksi. Dalam menentukan biaya produksi, seluruh biaya yang dikeluarkan dianggap sebagai biaya produksi, sehingga unsur biaya produksi termasuk unsur biaya non produksi. Menghitung biaya produksi yang benar mencakup unsur-unsur yang penting dalam menghitung biaya produksi.

1) Biaya Bahan Baku

Menurut [Supriyono, 2018] Biaya Produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Penelitian ini menggunakan ayam utuh sebagai bahan baku utama perhitungannya, dan dipotong beberapa bagian untuk dijadikan perhitungan harga bahan baku. Owner selaku pemilik Ayam Geprek Bunda, cuman hanya menghitung bahan-bahan utama yang diperlukan. Nilai bahan baku guna memproduksi 300 potong ayam goreng per sehari adalah Rp 350.000. Berikut rincian biaya bahan utama utama yang dihitung menggunakan cara UMKM:

Tabel 1. Menghitung Biaya Bahan Baku Menurut Metode UMKM

Keterangan	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
Ayam	350.000	350.000
Total	350.000	350.000
Total Produk Per Harinya		300
Total Bahan Baku		1.166.67

Sumber: UMKM Ayam Geprek Bunda, 2024

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Munurut [Handayani, E.I.M, 2019] bagian dari upah yang secara khusus dan konsisten dikeluarkan di dalam rangka pembuatan produk. Dua orang karyawan bekerja di Ayam Geprek Bunda UMKM. Ayam Geprek Bunda UMKM menetapkan gaji senilai Rp 30.000 per hari dalam sistem pembiayaannya dari keuntungan yang diperoleh seperti terlihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 2. Menghitung Biaya Tenaga Kerja Langsung dengan Metode UMKM

Keterangan	Total Tenaga Kerja	Gaji (Rp)	Jumlah(Rp)
Tenaga Kerja	4 (karyawan)	30.000	120.000
Total Keseluruhan		30.000	120.000
Total Produk Sepanjang Satu hari			300
Bayaran Tenaga Kerja Per Potong			400

Sumber: UMKM Ayam Geprek Bunda, 2024

3) Biaya Overhead Pabrik

UMKM Ayam Geprek Bunda memproduksi 300 porsi Ayam Geprek per hari. Terdapat biaya tidak langsung yang bersifat variabel jika menghitung biaya produksi dasar dengan strategi yang digunakan UMKM yaitu dengan cara memperhitungkan biaya bulanan gas, listrik, galon air dan bahan pembantu biaya lain-lain dalam proses produksi, sedangkan biaya tidak langsung nilai tetap hanya perhitungan nilai produksi, sewa gedung ataupun tempat produksi.

Tabel 3. Biaya *Overhead* Pabrik Menurut UMKM

1. BOP Variabel				
No	Keterangan	Kebutuhan	Harga (Rp)	Jumlah (Rp/Hari)
1.	Plastik	1 Pack	10.000	10.000
2.	Gas	1 Tabung (3 kg)	25.000	25.000
3.	Kertas nasi	1 Pack	21.000	21.000
4.	Air gelas	1 Dus	15.000	15.000
5.	Air galon	1 Galon	15.000	15.000
6.	Biaya	1 Bulan	150.000	150.000

1. BOP Variabel				
No	Keterangan	Kebutuhan	Harga (Rp)	Jumlah (Rp/Hari)
	Listrik			
	Total BOP Variabel		236.000	236.000
2. BOP Tetap				
No.	Keterangan	Kebutuhan	Harga (Rp)	Jumlah (Rp/Hari)
1.	Tempat			
	Sewa	1 bulan	2.000.000	66.667
	Produksi			
	Total BOP Tetap		2.000.000	66.667

Sumber: UMKM Ayam Geprek Bunda, 2024

Menurut Tabel 3 di atas, dalam membuat ayam goreng dengan perhitungan strategi UMKM terdapat pembayaran karyawan sebanyak empat orang dengan biaya yang dibebankan sebesar Rp 120.000 per hari, sedangkan total biaya bahan baku sebesar Rp 350.000, variabel BOP senilai Rp. 236.000 dan BOP tetap Rp.66.667.

4) Menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) Menggunakan Metode *Full Costing*

Dalam menentukan nilai yang didasari dengan cara full costing memperhitungkan seluruh komponen atau bahan yang digunakan pada saat produksi adalah hal yang harus dilakukan secara rinci seperti nilai bahan baku, keuangan tenaga karyawan, serta biaya overhead tetap dan variabel dalam proses produksi [Mahardika, Naruli, Selviasari, M.A.R., 2023]. Sedangkan biaya tenaga kerja langsung selalu dihitung secara harian senilai Rp30.000 seperti tabel berikut ini:

Tabel 4. Perhitungan Pembayaran Bahan Baku yang Bersumber dari Prosedur

Full Costing

No.	Keterangan	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
1.	Ayam	350.000	350.000
2.	Bumbu:		
	Cabai	14.000	14.000
	Bawang	15.000	15.000
	Garam	10.000	10.000
	Kemiri	5.000	5.000
	Lengkuas	5.000	5.000
	Penyedap rasa	10.000	10.000
3.	Minyak	12.000	12.000
Total Harga		421.000	421.000
Jumlah produk sepanjang satu hari (potong)			300
Total Bahan Untuk Setiap Bagian			1.404

Sumber: Informasi diolah, 2024

Dalam penelitian diketahui bahwa didalam proses produksi UMKM Ayam Geprek Bunda mempunyai biaya-biaya lainnya serta overhead yang tetap dan variabel. Biaya-biaya tersebut belum termasuk dihitung dalam biaya prosedur sebelumnya yang dilakukan UMKM. berikut ini akan dijelaskan pada tabel 5 dibawah ini:

Tabel 5. Biaya *Overhead* Pabrik Variabel dengan Metode *Full Costing*

No.	Keterangan	Harga (Rp)	Harga per hari (Rp)
1.	Nilai air serta listrik	150.000	5.000
2.	BBM	600.000	20.000
3.	Bumbu sambal:		
	Cabai	420.000	14.000
	Garam	150.000	5.000
	Bawang	450.000	15.000
	Kemiri	150.000	5.000
	Lengkuas	150.000	5.000
	Penyedap rasa	300.000	10.000
4.	Minyak	360.000	12.000
5.	Beras	6.000.000	200.00
6.	Kertas nasi	630.000	21.000
7.	Gas	510.000	17.000
8.	Air galon	450.000	15.000
9.	Aqua gelas	450.000	15.000
10.	Plastik	300.000	10.000
	Total	11.070.000	369.000

Sumber: Informasi diolah, 2024

Tabel 6. Biaya *Overhead* Tetap Pabrik dengan Metode *Full Costing*

Keterangan	Unit (Pcs)	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)	Penyusutan	
				Per bulan (Rp)	Per hari (Rp)
Lap	3	5.000	15.000	1.250	42
Konpor gas	1	150.000	150.000	12.500	417
Gelas	20	4.000	80.000	6.667	222
Wajan	1	35.000	35.000	2.917	97
Meja	2	350.000	700.000	58.333	1.944
Sendok	20	2.000	40.000	3.333	111
Rice cooker	1	300.000	300.000	25.000	833

Keterangan	Unit (Pcs)	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)	Penyusutan	
				Per bulan (Rp)	Per hari (Rp)
Sewa tempat	1	24.000.000	24.000.000	2.000.000	66.667
Rak	1	300.000	300.000	25.000	833
Cobek dan ulekan	1	100.000	100.000	8.333	278
Piring	20	6.000	120.000	10.000	333
Kursi	7	17.000	119.000	9.917	330
Pisau	2	5.000	10.000	833	28
Saringan	1	10.000	10.000	833	28
Kipas angin	2	35.000	70.000	833	194
Talenan	1	5.000	5.000	417	14
Galon	1	35.000	35.000	2.917	97
Etalase	1	1.000.000	1.000.000	83.333	2.778
Garpu	20	2.000	40.000	3.333	111
Lemari pendingin	1	1.500.000	1.500.000	25.000	4.167
Spatula	1	60.000	60.000	5.000	167
Total			28.689.000	2.390.750	79.691

Sumber: Informasi diolah, 2024

Di dalam Tabel 4-6 dijelaskan sangat dalam produksi ayam goreng dengan metode Full Costing, bahwa biaya tenaga kerja langsung senilai Rp 120.000 secara harian, kemudian biaya bahan baku diperoleh dengan menghitung total keseluruhan dari setiap komponen yang digunakan selama produksi. sebesar Rp 421.000. variabel BOP secara harian senilai Rp 369.000 dan BOP tetap secara harian senilai Rp 79.691.

Berdasarkan hasil penghitungan nilai pokok produksi dengan menggunakan 2 pendekatan yaitu berdasarkan perhitungan UMKM ataupun full cost hasil berbeda pun didapat [Darno, Muasyaroh, D.D., 2020]. Pernyataan tersebut tentunya merupakan hasil dari metode perhitungan yang akurat berbeda dalam menentukan

harga pokok produksi dengan menerapkan strategi full costing pada usaha mikro, kecil, dan menengah khususnya “Ayam Geprek Bunda” telah dilakukan perhitungan biaya yang komprehensif, seperti biaya tenaga kerja dan biaya overhead. Berikut adalah tabel perbandingan biaya produksi dasar berdasarkan metode UMKM dan metode full costing:

Tabel 7. Membandingkan Jumlah Biaya Produk Menurut Metode UMKM dan *Full Costing*

Keterangan	Metode	Tata Cara <i>Full</i>
	UMKM	<i>Costing</i>
Bayaran bahan baku	Rp.350.000	Rp.421.000
Bayaran tenaga kerja langsung	Rp.120.000	Rp.120.000
Bayaran Overhead Pabrik Tetap	Rp.66.667	Rp.79.691
Bayaran Overhead Pabrik Variabe	Rp.236.000	Rp.369.000
Total Bayaran Produksi	Rp.772.667	Rp.989.691

Sumber: Informasi diolah, 2024

Menurut Tabel 7 di atas menjelaskan bahwa jumlah biaya produksi dengan pendekatan strategi full costing menghasilkan perbandingan yang lebih tinggi, yaitu Rp 989.691. Sedangkan, perhitungan menurut metode UMKM tersebut melihat hasil yang relatif lebih menurun yaitu Rp 772.667. Berdasarkan perhitungan yang dilakukan dapat dilihat perbedaan yang sangat signifikan antara kedua metodologi yang diterapkan. Perbedaan ini disebabkan adanya perbedaan metode perhitungan antara menurut Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah dengan pendekatan Full costing [Mulyadi, 2016].

Owner Ayam Geprek Bunda cuman menghitung biaya overhead utama tanpa menghitung biaya-biaya lain dalam proses penentuan biaya dasar produksi. Karena masih banyak pelaku UMKM yang belum sepenuhnya memahami bahwa terdapat biaya tambahan terkait dengan proses pembuatan produk, perhitungan biaya dasar produksi sering kali tidak akurat. Penggunaan kedua metode ini juga mengungkapkan adanya perbedaan dalam penghitungan, yang pada akhirnya

memengaruhi nilai penjualan. Menurut strategi UMKM dan pendekatan full costing, sebagaimana ditunjukkan seperti tabel berikut ini:

Tabel 8. Perbandingan Penjualan Produk Menurut UMKM dan Metode *Full Costing*

Keterangan	Metode UMKM (Jumlah)	Tata Cara <i>Full Costing</i> (Jumlah)
Bayaran Produksi	772.667	989.691
Keuntungan yang Diharapkan	50%	50%
	1.545.334	1.979.382
Total penjualan Sepanjang Sehari	4.636.002	5.938.146
Jumlah Penciptaan Satu hari (potong)	300	300
Harga Jual per potong	15.453,34	19.793,82

Sumber: Informasi diolah, 2024

Berdasarkan pendapatan yang diharapkan sebesar 50%, dengan tata cara UMKM didapat harga jual produk dipatok Rp 15.000, sedangkan menggunakan tata cara full costing didapat menghasilkan harga jual senilai Rp 19.000. Perbedaan nilai harga jual antara tata cara full costing dengan tata cara UMKM, dapat disimpulkan bahwa dengan menggunakan tata cara full costing akan memberikan pendapatan yang lebih tinggi dibandingkan dengan menggunakan tata cara UMKM [Listiana, Hermana, N., 2022]. Dengan perbandingan selisih kedua metode yang dihitung adalah Rp 4.000.

4. Kesimpulan

UMKM Ayam Geprek Bunda menggunakan teknik dasar untuk menghitung biaya produksi dan penjualan. Pengeluaran yang diperhitungkan oleh perusahaan meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead. Namun, analisis biaya yang terperinci tidak dilakukan, sehingga berpotensi menghilangkan nilai-nilai terkait yang lain. Menurut analisis harian mengenai biaya produksi yang dilakukan oleh UMKM, diketahui biaya untuk memproduksi ayam goreng adalah senilai Rp. 772.667. Angka ini lebih rendah dari pada biaya produksi dasar yang menggunakan metode biaya

penuh mencatatkan nilai sejumlah Rp.989,691 dan mencakup semua komponen dalam prosedur pembuatan produksi tersebut, seperti bahan baku, tenaga kerja langsung, serta overhead yang meliputi biaya penunjang antara lain sewa tempat usaha, listrik dan lain sebagainya. Menurut proyeksi keuntungan senilai 50%, dengan metode UMKM menghasilkan perkiraan nilai penjualan ayam goreng sebesar Rp 15.000 per potong, sedangkan metode full costing menunjukkan angka Rp 19.000 untuk setiap potongnya. Perbedaan dari kedua strategi tersebut adalah sebesar Rp 4.000. Dengan demikian, terlihat bahwa penetapan nilai penjualan menurut pendekatan full costing berpotensi memberikan keuntungan yang memiliki skala lebih tinggi dibandingkan dengan pendekatan UMKM. Akan tetapi metode tersebut belum tentu bisa diterapkan pada UMKM tersebut, dikarenakan pada penerapannya perlu memperhatikan beberapa faktor seperti persaingan pasar, nilai, segmentasi pasar dan diferensiasi pasar. Selain penetapan biaya penuh, berbagai metode penetapan harga lainnya dapat digunakan tergantung situasi dan kebutuhan bisnis. Penting bagi sebuah bisnis untuk menganalisis biaya, pasar, dan pesaingnya dengan cermat sebelum memilih metode penetapan harga yang tepat. Bagi “Ayam Geprek Bunda” dapat meningkatkan daya saing dan memperluas pangsa pasarnya, kami menyarankan untuk menerapkan saran – saran yang telah diuraikan pada bagian pembahasan untuk menurunkan harga jual seluruh varian seragam dan diproduksi. Dengan begitu, UMKM berpeluang menarik lebih banyak pelanggan dan selanjutnya meningkatkan volume produksinya. Ketika mempertimbangkan upaya penelitian di masa depan, disarankan untuk menggunakan temuan penelitian ini sebagai tolok ukur dan acuan. Namun, penting untuk memaksukkan informasi segar dan relevan yang selaras dengan kebutuhan dan tren masa depan.

Referensi

- Boari. (2022). Pendampingan Pelaporan Pembukuan Sederhana Pada Usaha Ayam Geprek Indokangwe Di Kelurahan Vim. *Journal Community Development*, 19934-1937.
- Darno, Muasyaroh, D.D. (2020). Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Vs Variabel Costing Pada Produksi Sambel Pecel. *Jurnal Vokasi Administrasi Bisnis*.
- Handayani, E.I.M. (2019). *Akuntansi Biaya*. Banjarmasin: Poliban Press.
- I. Fadli And Rizka Ramayanti. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada UKM Digital Printing Prabu). *Jurnal Akuntansi Kajian Ilmiah Akuntansi (JAK)*, 148-161.
- Julianto, Antara, Wibawa, W. N. (2022). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Industri Tahu Karoma Di Kota Palu. *Jurnal Pembangunan Agribisnis (Journal Of Agribusiness Development)*.
- Listiani, Hermana, N. (2022). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Penentu Harga Jual Produksi Ayam Geprek Mas Break Karawang. *Management & Accounting*, 82-92.
- Mahardika, Naruli, Selviasari, M.A.R. (2023). Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Bagi Usaha Meubel. *Jurnal Ilmiah Cendekian Akuntansi*.
- Majid, Zunifa, Zahir, Rahmawati, A. A. (2023). Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing. *Jurnal Online Insan Akuntan*, 133 - 146.
- Mulyadi. (2016). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Uup-Stim Ykpn.
- Mulyadi. (2016). *Akuntansi Biaya Kelima*. Yogyakarta: Unit Penerbit Dan Pencetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen Ykpn.
- Mulyadi. (2016). *Sistem Akuntansi*. Jakarta: Penerbit Selemba Empat.
- Munandar, S.A.F.K. (2022). Penetapan Harga Jual Berdasarkan Analisis Perhitungan Biaya Produksi Di Restoran Ayam Geprek Sahabat. *Jurnal Akuntansi Kompetif*, 52.
- Nofiani, Komariah, Syamsudin, S. Y. (2022). Analisis{ Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Pada UMKM Sehi Kerpik. *Journal Of Management And Bussunes (JOMB)*.
- Rahmawati, Alam, R. F. (2024). Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Menggunakan Metode Full Costing Pada Umkm Makanaku Makanaku Bandar Lampung. *Jurnal Widya*, 265-274.
- Sahla, A. (Yogyakarta). *Akunatnsi Biaya Panduan Harga Pokok Produksi*. 2020: Deepublish.
- Sahla, W. A. (2015). *Akuntansi Biaya Panduan Perhitungan Harga Pokok Produk*. Banjarmasin: Deepublish Dengan Politeknik Banjarmasin.
- Supriyono. (2018). *Akuntansi Biaya Dan Penentuan Harga Pokok* . Yogyakarta: Edisi Kedua Bpef.
- Susilowati, H. (2024). Penentuan Harga Pokok Produksi Full Costing Vs Variable Costing.
- Tinangon, L. P. (843-852). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada Rm. Ayam Goreng Krispy Dahar. *Jurnal Emba*, 2021.

- Wiralestari, Firza, Mansur, W. (2018). Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Full Costing Sebagai Dasar Penentu Harga Jual Pempek Pada Umkm Pempek Masayu. *Jurnal Karya Abdi Masyarakat*, 212.
- Zamhar, Rahmawati, Bakti, M. J. (2021). Tinjauan Sistem Activity Based Costing Pada Harga Pokok Produksi. *Irwans*, 1172.