

ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI PADA UMKM “MIE AYAM PAKDE” DENGAN MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING*

Muhammad Rifqi Permana¹, Jessica Barus², Abednego Priyatama³

¹Fakultas Ekonomi, rifqi.prm03@gmail.com, Universitas Gunadarma

²Fakultas Ekonomi, jessica@staff.gunadarma.ac.id, Universitas Gunadarma

³Fakultas Ekonomi, abednegopriyatama@gmail.com, Universitas Gunadarma

ABSTRACT

The aim of this research is to analyze the calculation of the cost of production at the MSME Chicken Pakde Noodles using the method used by the company. Analyzing the calculation of the cost of production at the Chicken Noodle MSME using the full costing method. Analyze the differences between the full costing method and the method used by the company and its effect on selling prices. This type of research is a case study. Data was obtained by interviews and documentation. The data analysis technique used to answer the problem formulation is quantitative descriptive analysis. The calculation results show that the calculation of the cost of production using the full costing method is greater when compared according to the company. This is because the company has not included factory overhead costs in detail, therefore it is recommended that the company calculate all components of factory overhead costs in detail and use the full costing method calculation.

Keywords: Cost of Production, MSMEs, Full Costing

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis perhitungan harga pokok produksi pada UMKM Mie Ayam Pakde dengan metode yang digunakan oleh perusahaan. Menganalisis perhitungan harga pokok produksi pada UMKM Mie Ayam menggunakan metode *full costing*. Menganalisis perbedaan antara metode *full costing* dan metode yang digunakan oleh perusahaan serta pengaruhnya terhadap harga jual. Jenis Penelitian ini adalah studi kasus. Data diperoleh dengan wawancara dan dokumentasi. Teknik analisis data yang digunakan untuk menjawab rumusan masalah adalah analisis deskriptif kuantitatif. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa dari perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* menyatakan lebih besar apabila dibandingkan menurut perusahaan. Hal ini disebabkan karena perusahaan belum memasukkan biaya overhead pabrik secara terperinci, oleh karena itu disarankan sebaiknya perusahaan menghitung semua komponen biaya overhead pabrik secara terperinci dan menggunakan perhitungan metode *full costing*.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, UMKM, Full Costing

1. PENDAHULUAN

Globalisasi terjadi di segala aspek kehidupan salah satunya adalah ekonomi. Pandemi COVID-19 pada berdampak pada perekonomian Indonesia, salah satunya berdampak terjadinya penurunan omzet pada pelaku UMKM hingga 30%, masalah utamanya adalah sulit mendapatkan bahan baku (CNBC Indonesia, 2020). Terdapat beberapa lapangan usaha UMKM yang terkena dampak yang paling besar, salah satunya pemilik UMKM di bidang makanan. Para pemilik UMKM juga merasakan turunnya penjualan, kekurangan modal, dan terhambatnya produksi. Perkembangan ekonomi di Indonesia saat ini telah mendorong persaingan bisnis di berbagai bidang. Para pemilik UMKM harus memiliki strategi dan metode yang tepat agar produknya dapat bersaing dan tetap menghasilkan keuntungan.

Harga Pokok Produksi (*Cost of Good Manufactured*) adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang atau jasa ataupun biaya untuk memperoleh barang jadi yang siap untuk dijual. Harga pokok produksi yang mempertimbangkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Harga pokok produksi mempunyai peranan penting dalam suatu usaha karena dalam melakukan pelaporan keuangan harus menghitung harga pokok produksinya terlebih dahulu sebelum menentukan harga jual produk.

Perhitungan harga pokok produksi untuk mengukur perhitungan biaya yang digunakan oleh perusahaan selama proses produksi, termasuk untuk menentukan harga jual. Untuk menghindari terjadinya kesalahan dalam perhitungan biaya produksi agar menghasilkan biaya yang efisien, diperlukan suatu metode yang baik. Adapun metode yang dapat digunakan dalam menghitung biaya produksi tersebut adalah metode *full costing* dan *variable costing*.

UMKM Mie Ayam Pakde ini adalah usaha yang bergerak di bidang makanan yang sudah berjalan selama 13 tahun. Usaha ini menghasilkan produk utama yaitu mie ayam. Dalam menentukan harga pokok produksi, usaha kecil mie ayam ini masih menggunakan cara yang sederhana dan tidak sesuai dengan prinsi akuntansi biaya dan belum menghitung keseluruhan biaya secara terperinci selama proses produksi. Maka dari itu penulis ingin menggunakan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* untuk membantu kesalahan dalam perhitungan biaya produksi, sehingga akan berpengaruh pada laba yang di peroleh UMKM.

2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pengertian UMKM

UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) merupakan salah satu bagian terpenting di dalam membangun perekonomian suatu negara maupun daerah, tidak terkecuali di Indonesia. UMKM yaitu sebuah industri penggerak kesejahteraan bagi masyarakat daerah yang dapat membantu masyarakat kecil untuk memperoleh pekerjaan dan pendapatan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari (Dariana, 2020). Usaha mikro kecil menengah adalah usaha atau bisnis yang dilakukan oleh individu, kelompok, maupun badan usaha berskala kecil.

Berdasarkan UU No. 20 Tahun 2008 Usaha Mikro Kecil dan Menengah didirikan dengan tujuan yaitu untuk mewujudkan struktur perekonomian nasional yang seimbang, berkembang, dan berkeadilan, menumbuhkan dan mengembangkan kemampuan usaha mikro kecil dan menengah menjadi usaha yang tangguh dan mandiri dan meningkatkan peran usaha mikro kecil dan menengah dalam pembangunan daerah, penciptaan lapangan kerja, pemerataan pendapatan, pertumbuhan ekonomi, dan pengentasan rakyat dari kemiskinan. UMKM ini juga berperan penting dalam perkembangan perekonomian di Indonesia. UMKM juga bertujuan untuk mengembangkan usaha dalam membangun perekonomian di suatu negara. UMKM dapat membantu masyarakat kecil untuk memperoleh pekerjaan dan pendapatan untuk memenuhi kebutuhan hidupnya.

2.2 Pengertian Biaya

Biaya didefinisikan sebagai harga perolehan atau harga pokok (cost) adalah jumlah yang dapat diukur dalam satuan uang dalam bentuk kas yang dibayarkan, nilai aktiva lainnya yang diserahkan atau dikorbankan, hutang yang timbul atau tambahan modal, dalam rangka pemilikan barang dan jasa yang dibutuhkan perusahaan. Biaya merupakan data yang paling penting bagi akuntansi secara keseluruhan. Biaya merupakan komponen utama dalam melakukan kinerja perusahaan dalam mencapai tujuan. Biaya dikeluarkan sebagai bentuk pengorbanan yang harus di perhitungkan secara tepat.

Pemahaman mengenai biaya penting sekali karena penerapan biaya yang tepat digunakan untuk membantu proses perencanaan pengendalian dan pembuatan keputusan ekonomi. Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. (Mulyadi, 2015:8). Biaya adalah kas atau nilai setara kas yang dikorbankan untuk mendapatkan barang atau jasa yang diharapkan memberi manfaat saat ini atau dimasa yang akan datang bagi organisasi (Hansen dan Mowen, 2013:47). Biaya memiliki beberapa unsur, yaitu

1. Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi
2. Biaya dinyatakan dalam satuan uang
3. Biaya dikeluarkan untuk tujuan tertentu
4. Sudah terjadi atau akan terjadi

2.3 Biaya Produksi

Biaya Produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Contohnya biaya penyusutan mesin dan peralatan, biaya bahan baku, biaya bahan penolong, dan biaya gaji karyawan yang bekerja dalam bagian-bagian baik yang langsung maupun tidak langsung yang berhubungan dengan proses produksi. Unsur-Unsur Biaya produksi meliputi:

1. Biaya Bahan Baku (*Raw Material Cost*)

Biaya bahan baku adalah biaya yang digunakan untuk membuat atau memproduksi suatu produk. Biaya bahan baku sifatnya selalu berubah, tergantung pada pasokan, jumlah permintaan dan penawaran, kondisi pasar, dan volume produksi perusahaan. Biaya bahan baku terdiri dari biaya bahan baku langsung dan biaya bahan baku tidak langsung. Contoh biaya bahan baku langsung adalah gaji tenaga kerja, biaya amortisasi, dan harga bahan-bahan baku yang dibutuhkan untuk memproduksi suatu barang. Sedangkan contoh biaya bahan tidak langsung adalah penjualan, biaya perawatan mesin, biaya umum, dan biaya administrasi.

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya yang dikeluarkan dalam penggunaan tenaga kerja langsung dalam pengolahan suatu produk dari bahan baku menjadi barang jadi. Biaya tenaga kerja langsung ini meliputi kompensasi atas seluruh tenaga kerja yang dapat ditelusuri ke obyek biaya dengan cara yang ekonomis. Contoh Biaya tenaga kerja langsung adalah gaji dan tunjangan yang dibayarkan kepada tenaga kerja bagian produksi yang memproduksi bahan baku menjadi barang jadi.

3. Biaya overhead pabrik (*Factory Overhead Cost*)

Biaya overhead pabrik adalah unsur biaya produksi yang dikeluarkan selain untuk keperluan biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja secara langsung yang dikeluarkan selama proses produksi. Biaya overhead pabrik merupakan biaya yang sangat kompleks dan baru dapat diketahui setelah barang pesanan selesai di produksi. BOP sangat mempengaruhi penentuan suatu harga produk.

2.4 Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah jumlah seluruh biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik, sedangkan metode penentuan biaya produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam biaya produksi (V. Wiratna Sujawerni, 2019 :148). Harga Pokok Produksi (*Cost of Good Manufactured*) adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurang persediaan produk dalam proses akhir.

Harga pokok produksi ialah jumlah biaya produksi yang melekat pada produk atau barang yang dihasilkan yang diukur dalam satuan mata uang dalam bentuk kas yang dibayarkan atau nilai jasa yang diserahkan atau dikorbankan atas hutang yang timbul yang diperlukan perusahaan dalam rangka proses produksi baik pada masa lalu maupun masa yang akan datang (RA. Supriyono, 2013)

Harga pokok produksi dalam pembuatan produk terdapat dua kelompok biaya yaitu biaya produksi dan biaya non produksi (Mulyadi, 2015:14). Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk, sedangkan biaya non produksi merupakan biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan non produksi, seperti kegiatan pemasaran dan kegiatan administrasi umum. Biaya produksi membentuk harga pokok produksi, yang digunakan untuk menghitung harga pokok produk yang pada akhir periode akuntansi masih dalam proses.

2.5 Penentuan Harga Pokok Produksi

Metode perhitungan harga pokok produksi adalah cara memperhitungkan unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi terdapat dua pendekatan yaitu metode *Full Costing* dan metode *Variabel Costing*. Perbedaan pokok antara kedua metode tersebut terletak pada perlakuan terhadap biaya produksi yang bersifat tetap dan akan berakibat pada perhitungan harga pokok produk dan penyajian laporan laba rugi (Halim et al. 2013:47). Metode penentuan harga pokok produksi adalah cara untuk memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi (Mulyadi, 2017). Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi terdapat dua metode yaitu *full costing* dan variabel *costing*.

1. *Full Costing*

Full costing adalah metode penentuan harga pokok produksi yang membebankan seluruh biaya produksi, baik yang berperilaku tetap maupun variabel kepada produk. Perhitungan *Full Costing* dengan menjumlahkan seluruh komponen biaya tanpa memperhitungkan produk yang sudah terjual atau belum. Harga pokok produksi menurut metode *full costing* terdiri dari:

Tabel 2.1 Metode Full Costing

Biaya Bahan Baku	xxx	
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx	
Biaya Overhead Pabrik Variabel	xxx	
Biaya Overhead P,abrik Tetap	xxx	
Harga Pokok Produksi	xxx	_____

Sumber; (Mulyadi, 2017)

2. Variabel Costing

Variabel costing adalah metode penentuan biaya produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam harga pokok produk. Harga pokok produksi menurut metode biaya variabel costing terdiri dari:

Tabel 2.2 Metode Variabel Costing

Biaya Bahan Baku	xxx	
Biaya Tenaga Kerja Variabel	xxx	
Biaya Overhead Pabrik Variabel	xxx	
Harga Pokok Produksi	xxx	_____

Sumber: (Mulyadi, 2017)

3. METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Objek Penelitian

Objek penelitian ini adalah UMKM Mie ayam Pakde. UMKM mie ayam ini berlokasi di Jl Amal Raya, Duren Sawit, Jakarta Timur. UMKM Mie ayam ini didirikan oleh Pakde Waryo yang sudah berjalan sejak tahun 2010. Usaha ini hanya memproduksi makanan berupa mie ayam.

3.2 Jenis dan Sumber Penelitian

Jenis data yang digunakan adalah data kuantitatif. Data kuantitatif adalah data yang didapatkan melalui metode yang berlandaskan pada *positivistic* atau data konkrit. (Sugiyono, 2018:13). Pada penelitian ini sumber data yang digunakan adalah data primer, yaitu data yang didapat langsung dari informasi yang diberikan oleh pemilik usaha dengan cara survey langsung kelapangan pada objek yang diteliti.

3.3 Teknik Pengumpulan Data

Untuk mendapat data yang akurat, maka penulis melakukan teknik pengumpulan data melalui interview (wawancara) yaitu dengan mengumpulkan data-data dengan cara menanyakan langsung kepada pemilik UMKM tersebut yang menjadi objek penelitian.

3.4 Teknik Analisis

Teknik analisis data yang dapat digunakan untuk menjawab rumusan masalah. Ada beberapa tahap untuk menentukan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Untuk menghitung biaya produksi pada UMKM Mie Ayam Pakde dengan rumus sebagai berikut:

Tabel 3.1

Rumus Perhitungan Biaya Produksi

Biaya Bahan Baku	xxx	
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx	
Biaya Overhead Pabrik	xxx +	
Total Harga Pokok Produksi	xxx	_____

2. Untuk menghitung bahan baku yang digunakan pada UMKM Mie Ayam Pakde dengan rumus sebagai berikut:

Tabel 3.2
Rumus Perhitungan Biaya Bahan Baku

Bahan Baku
= Saldo awal bahan baku + pembelian bahan baku – saldo akhir bahan baku

3. Untuk menghitung harga pokok produksi yang digunakan pada UMKM Mie Ayam Pakde dengan rumus sebagai berikut:

Tabel 3.3
Rumus Perhitungan Harga Pokok Produksi

Harga Pokok Produksi
= Total biaya produksi + saldo awal persediaan barang dalam proses produksi – saldo akhir persediaan barang dalam proses produksi

4. Untuk menghitung persentase *mark up* pada UMKM Mie Ayam Pakde dengan rumus sebagai berikut:

Tabel 3.4
Rumus Perhitungan Persentase Mark Up

$$\frac{\text{laba yang diharapkan} + \text{Biaya non produksi}}{\text{Biaya Produksi}} \times 100\%$$

5. Untuk menghitung harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* pada UMKM Mie Ayam Pakde dengan rumus sebagai berikut:

Tabel 3.5
Rumus Perhitungan Harga Pokok Produksi
Menggunakan Metode Full Costing

Biaya Bahan Baku	Rp xxx	
Biaya Tenaga Kerja	xxx	
Biaya Overhead Pabrik Tetap	xxx	
Biaya Overhead Pabrik Variabel	xxx	
Harga Pokok Produk	Rp xxx	_____

6. Melakukan penganalisaan harga pokok produksi dan menentukan harga jual dengan menggunakan metode *mark up* dengan rumus sebagai berikut:

Tabel 3.6
Rumus Perhitungan Harga Jual Produk

Harga Pokok Produksi	xxx
<i>Mark Up</i> (% <i>Mark Up</i> x Biaya Produksi)	<u>xxx</u>
Total	xxx
Jumlah Produksi (Pcs)	<u>xxx</u>
Harga Jual per pcs	xxx

4. PEMBAHASAN

4.1 Hasil Pengumpulan Data

UMKM Mie ayam memproduksi 2 jenis, kedua jenis mie ayam tersebut dapat dilihat pada tabel 4.1 berikut:

Tabel 4.1
Jumlah Produksi UMKM Mie Ayam
Bulan Januari 2022

Jenis Mie Ayam	Jumlah	Harga Perunit (Rp)	Total (Rp)	Presentase
----------------	--------	--------------------	------------	------------

Mie Ayam Biasa	100 Pcs	Rp 12.000	Rp 1.200.000	100%
Total	100 Pcs		Rp 1.200.000	100%

Berdasarkan tabel diatas maka hasil dari volume penjualan dan produksi Mie Ayam Pakde ini menjual sebanyak 100 pcs sehari dengan harga jual Rp 12.000/pcs, sehingga total penjualan mie ayam pada bulan Januari sebesar Rp 1.200.000. Selain itu ada juga perhitungan modal awal untuk memproduksi mie ayam dapat dilihat pada tabel 4.2 berikut

Tabel 4.2
Modal untuk Memproduksi UMKM Mie Ayam
Periode Bulan Januari 2022

Keterangan	Kuantitas	Harga Satuan	Total
Bahan Baku	1 bulan	Rp 598.000	Rp 17.940.000
Gerobak	1 unit	Rp 4.000.000	Rp 4.000.000
Kulkas	1unit	Rp 1.500.000	Rp 1.500.000
Meja	3 unit	Rp 400.000	Rp 1.200.000
Kursi	10 unit	Rp 50.000	Rp 500.000
Total			Rp 25.140.000

Sumber: UMKM Mie Ayam

Pada tabel 4.2 menunjukan bahwa untuk memproduksi pada mie ayam membutuhkan modal awal sebulan sebesar Rp 25.140.000

4.2 Biaya Produksi

Biaya Produksi adalah biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan selama proses atau pengelolaan dengan tujuan untuk menghasilkan produk yang siap dipasarkan. Perhitungan biaya produksi ini akan dilakukan mulai dari awal pengolahan, hingga barang jadi atau setengah jadi. Biaya produksi untuk memproduksi mie ayam dapat dilihat pada tabel 4.3 berikut

Tabel 4.3
Perhitungan Biaya Produksi Mie Ayam
Periode Bulan Januari 2022

No	Jenis Biaya	Unit	Harga per Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
	BBB :			
1	Mie	6 Kg	13.000	78.000
2	Ayam	4 Pcs	50.000	200.000
3	Bakso	50 Pcs	1.500	75.000
4	Minyak	1 Kg	20.000	20.000
5	Kecap	2 Botol	20.000	40.000
6	Bahan Penyedap	1 Pcs	48.000	48.000
7	Cabe	0.5 kg	50.000	50.000
8	Sawi	2 Kg	10.000	20.000
9	Daun Bawang	0.5 Kg	15.000	15.000
10	Bawang Goreng	200 Gram	10.000	20.000
11	Saos	4 Botol	8.000	32.000
	Jumlah (BBB x 30 Hari)			17.940.000

No	Jenis Biaya	Unit	Harga per Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
BTKL :				
1	Biaya Tenaga Kerja	30 Hari	70.000	
Jumlah BTKL (Rp)				2.100.000
BOP :				
1	Biaya Listrik	1 Bulan	1.000.000	1.000.000
2.	Biaya Sewa	1 Bulan	2.500.000	2.500.000
Jumlah BOP (Rp)				3.500.000
Jumlah Biaya Produksi				23.540.000
Jumlah Produksi Mie Ayam				3.000 pors/bulan
Harga Pokok Produk per unit				Rp 7.846,67

Sumber : Data diolah

Pada tabel 4.3 menunjukkan bahwa untuk memproduksi 3000 pcs dalam sebulan UMKM Mie ayam Pakde membutuhkan biaya produksi sebesar Rp 23.540.000 selama sebulan, dengan harga pokok produksi per unit nya sebesar Rp 7.846,67 dibulatkan menjadi Rp 8.000/pcs.

4.2 Biaya Bahan Baku

Bahan Baku adalah segala sesuatu yang merupakan bahan pokok atau bahan yang diolah dalam proses produksi menjadi produk jadi. Bahan Penolong adalah bahan tambahan yang dibutuhkan untuk menghasilkan suatu produk tertentu. Biaya Bahan penolong merupakan unsur bahan baku yang tetap dibutuhkan oleh suatu produk jadi, tetapi bukan merupakan unsur utama. Tanpa bahan penolong, suatu produk tidak akan pernah menjadi produk yang siap pakai dan siap dijual. Perhitungan biaya bahan baku yang diperlukan untuk menghasilkan 100 mangkok perhari dapat dilihat pada table 4.4 berikut:

Tabel 4.4
Perhitungan Biaya Bahan Baku Mie Ayam
Bulan Januari 2022

Bahan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
Bahan Baku			
Mie	6 Kg	Rp 13.000	Rp 78.000
Ayam	4 Pcs	Rp 50.000	Rp 200.000
Minyak	1 Kg	Rp 20.000	Rp 20.000
Kecap	2 Botol	Rp 20.000	Rp 40.000
Bahan Penyedap	1 Pcs	Rp 48.000	Rp 48.000
Bahan Penolong			
Cabe	0.5 Kg	Rp 50.000	Rp 50.000
Bakso	50 Pcs	Rp 1.500	Rp 75.000
Sawi	2 Kg	Rp 10.000	Rp 20.000
Daun Bawang	0.5 Kg	Rp 15.000	Rp 15.000

Bahan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
Bawang Goreng	200 Gram	Rp 10.000	Rp 20.000
Saos	4 Botol	Rp 8.000	Rp 32.000
Total			Rp 598.000
Total per Bulan (Rp)			Rp 17.940.000

Sumber : data diolah

Berdasarkan tabel 4.3 dapat dilihat penggunaan biaya bahan baku untuk membuat mie ayam menghasilkan 100 pcs perhari nya. Yang diperlukan untuk memproduksi mie ayam selama sebulan sebesar Rp 17.940.000 dan untuk perhari nya sebesar Rp 598.000

4.3 Biaya Tenaga Kerja

Tenaga kerja adalah usaha fisik atau mental yang dikeluarkan karyawan untuk mengolah produk. Biaya tenaga kerja adalah biaya yang dibebankan untuk pemakaian tenaga kerja yang terjun langsung dalam proses produksi, Perhitungan biaya tenaga kerja untuk memproduksi mie ayam dapat dilihat pada tabel 4.5 sebagai berikut

Tabel 4.5
Perhitungan Biaya Tenaga Kerja UMKM Mie Ayam
Bulan Januari 2022

Keterangan	Kuantitas	Perhari	Total
Gaji	30 Hari	Rp 70.000	Rp 2.100.000

Sumber: data diolah

4.4 Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik (factory overhead cost) adalah biaya produksi selain biaya bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung. Biaya Overhead Pabrik dibagi menjadi 2 yaitu, biaya overhead pabrik tetap dan biaya overhead pabrik variabel. Perhitungan biaya overhead pabrik tetap dan biaya overhead pabrik untuk memproduksi mie ayam dilihat pada tabel 4.6 dan 4.7

Tabel 4.6
Perhitungan Biaya Overhead Pabrik Tetap pada UMKM Mie Ayam
Bulan Januari 2022

Keterangan	Kuantitas	Harga Satuan	Total
Biaya Tenaga Kerja	1 Bulan	Rp. 70.000	Rp. 2.100.000
Biaya sewa	1 Bulan	Rp 2.500.000	Rp 2.500.000
Listrik	1 Bulan	Rp 1.000.000	Rp 1.000.000
Total			Rp. 5.600.000

Sumber: Data diolah

Tabel 4.7
Perhitungan Biaya Overhead Pabrik Variabel pada UMKM Mie Ayam
Bulan Januari 2022

Keterangan	Kuantitas	Per Unit	Total
Kipas Angin	2 unit	Rp 400.000	Rp 800.000
Perabotan	1 unit	Rp 2.000.000	Rp 2.000.000
Banner	1 unit	Rp 90.000	Rp 90.000
Gas	1 unit	Rp 20.000	Rp 600.000
Total			Rp 3.490.000

Sumber: UMKM Mie Ayam Pakde

4.5 Biaya Non Produksi

Biaya non produksi adalah semua biaya yang tidak langsung berkaitan dengan proses produksi, dimana biaya non produksi akan mengalami kenaikan saat aktivitas produksi bertambah, tetapi tidak akan banyak berkurang pada saat aktivitas produksi menurun. Perhitungan biaya non produksi untuk memproduksi mie ayam dilihat pada tabel 4.8 berikut :

Tabel 4.8
Perhitungan Biaya Non Produksi pada UMKM Mie Ayam
Bulan Januari 2022

Biaya Pemasaran	Rp 90.000
Biaya Adm & Umum (gaji, listrik, gas)	<u>Rp 3.700.000</u>
Total Biaya Non Produksi	Rp 3.790.000

Sumber: Data diolah penulis

Berdasarkan tabel di atas, maka biaya non produksi dari mie ayam adalah sebesar Rp 3.790.000 yang merupakan total dari biaya pemasaran sebesar Rp 90.000 dan biaya administrasi dan umum sebesar Rp 3.700.000. Biaya administrasi umum ini terdiri dari biaya listrik sebesar Rp 1.000.000, biaya gaji sebesar Rp 2.100.000, dan biaya gas sebesar Rp 600.000. Dan bila dirincikan untuk biaya non produksi per harinya adalah sebagai berikut:

- Biaya Pemasaran
Rp 90.000 : 30 hari
= Rp 3.000
- Biaya Adm & Umum
Rp 3.700.000 : 30 hari
= Rp 123.333,33
- Rp 3.000 + Rp 123.333,33
= Rp 126.333,33

Jadi, untuk biaya non produksi bila diperhitungkan untuk seharinya sebesar Rp 126.333,33

4.6 Perhitungan Harga Jual Menurut UMKM Mie Ayam Pakde Per hari

Biaya Produksi	
Biaya Bahan Baku	Rp 598.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp 70.000
Biaya Overhead Variabel	<u>Rp 116.333 +</u>
Total Biaya Produksi	Rp 784.333
Biaya Non Produksi	
Biaya Adm & Umum	Rp 123.333
Biaya Pemasaran	<u>Rp 3.000</u>
Total Biaya Non Produksi	Rp 126.333 +
Harga Pokok Produksi	Rp 910.666
Laba yang diharapkan (20% x Rp 890.666)	<u>Rp 182.333 +</u>
Jumlah	Rp 1.092.999

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual per Mangkok} &= \frac{\text{Jumlah HPP sesudah laba yang diharapkan}}{\text{Volume Produksi}} \\ &= \text{Rp } 1.092.799 : 100 \\ &= \text{Rp } 10.927,99 = \text{Rp } 11.000 \text{ (dibulatkan)} \end{aligned}$$

Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh UMKM Mie Ayam Pakde kurang sempurna. Hal ini disebabkan karena UMKM Mie Ayam Pakde dalam proses perhitungannya tidak memasukkan semua unsur biaya yang mendukung terbentuknya harga suatu produk dalam harga jual mie ayam. UMKM Mie Ayam Pakde hanya memasukkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead variabel dan biaya non produksi, sedangkan masih ada satu jenis biaya yaitu biaya overhead tetap. Selain itu penulis ingin melakukan perbandingan

persentase *mark up* dengan persentase yang sudah ditentukan. Perhitungan perbandingan persentase *mark up* dilihat pada tabel 4.9 sebagai berikut

Tabel 4.9
Perbandingan Perhitungan Persentase *Mark Up*

Perbandingan Persentase 1	Biaya Produksi 2	<i>Mark Up</i> 3	Harga per Unit 4
60 %	23.540.000	12.624.000	Rp 12.555
70 %	23.540.000	14.728.000	Rp 13.339
80 %	23.540.000	16.832.000	Rp 14.124

Sumber: Data diolah penulis

Perbandingan Jika UMKM Mie Ayam Pakde Menggunakan Persentase *Mark Up* 60%

Harga Pokok Produksi	Rp 23.540.000
<i>Mark up</i> (% <i>Mark up</i> x Biaya Produksi) (60% x Rp 21.040.000)	Rp 14.124.000 +
Total	Rp 37.664.000
Jumlah Produksi (Pcs)	3000 Pcs :
Harga Jual	Rp 12.555 / 13.000

Perbandingan Jika UMKM Mie Ayam Pakde Menggunakan Persentase *Mark Up* 70%

Harga Pokok Produksi	Rp 23.540.000
<i>Mark up</i> (% <i>Mark up</i> x Biaya Produksi) (70% x Rp 21.040.000)	Rp 16.478.000 +
Total	Rp 40.018.000
Jumlah Produksi (Pcs)	3000 Pcs :
Harga Jual	Rp 13.339 / 13.000

Perbandingan Jika UMKM Mie Ayam Pakde Menggunakan Persentase *Mark Up* 80%

Harga Pokok Produksi	Rp 23.540.000
<i>Mark up</i> (% <i>Mark up</i> x Biaya Produksi) (80% x Rp 21.040.000)	Rp 18.832.000 +
Total	Rp 42.372.000
Jumlah Produksi (Pcs)	3000 Pcs :
Harga Jual	Rp 14.124 / 14.000

Dilihat pada perbandingan perhitungan persentase *mark up* terdapat 3 perbedaan. Jika UMKM Mie Ayam Pakde menggunakan persentase *mark up* 60% akan menghasilkan harga jual perunit sebesar Rp 12.555 atau dibulatkan menjadi Rp 13.000. Sedangkan jika UMKM Mie Ayam Pakde menggunakan persentase *mark up* 70% akan menghasilkan harga jual perunit sebesar Rp 13.339 atau dibulatkan menjadi Rp 13.000. Dan jika UMKM Mie Ayam Pakde menggunakan persentase *mark up* 80% maka menghasilkan harga jual perunit sebesar Rp 14.124 atau dibulatkan menjadi Rp 14.000.

Setelah melakukan perbandingan persentase *mark up*, maka dapat disimpulkan bahwa persentase *mark up* 60% akan mengalami keuntungan sebesar Rp 555, sedangkan persentase *mark up* 70% akan mengalami keuntungan sebesar Rp 1.339 dan persentase *mark up* 80% akan mengalami keuntungan sebesar Rp 2.124.

4.7 Penyusutan Peralatan

Setiap barang memiliki masa manfaat selama jangka waktu tertentu dan akan mengalami penyusutan (depresiasi) seiring berjalannya waktu di karenakan semakin lama beroperasi nilai barang akan semakin turun. Dan begitu juga fungsi kinerja dari barang tersebut. Hal ini dapat berdampak pada kegiatan produksi dalam perhitungan harga pokok produksi. Biaya depresiasi penyusutan untuk memproduksi mie ayam dilihat pada tabel 4.10 sebagai berikut:

Tabel 4.10
Perhitungan Biaya Depresiasi Penyusutan pada UMKM Mie Ayam
Bulan Januari 2022

No	Nama Barang	Harga Perolehan (Rp)	Nilai Sisa	Umur Ekonomis	Depresiasi/tahun (Rp)	Depresiasi /bulan
1	2	3	4	5	$6 = (3-4) : 5$	$7 = 6 : 12$
1	Gerobak	Rp 4.000.000	0	5	Rp 800.000	Rp 66.667
2	Meja	Rp 1.200.000	0	5	Rp 240.000	Rp 20.000
3	Kursi	Rp 500.000	0	2	Rp 250.000	Rp 20.833
4	Kipas Angin	Rp 800.000	0	3	Rp 266.667	Rp 13.333
5	Perabotan	Rp 2.000.000	0	5	Rp 400.000	Rp 33.333
6	Kulkas	Rp 1.500.000	0	8	Rp 187.500	Rp 15.625
Total					Rp 2.144.167	Rp 169.791

Sumber: Data diolah penulis

Dilihat pada tabel 4.10 berikut biaya depresiasi yang dikeluarkan oleh UMKM Mie Ayam Pakde. Biaya depresiasi ini meliputi biaya overhead pabrik. Gerobak yang digunakan Pakde sebagai alat untuk berjualan mie ayam dalam produksinya dibeli pada tahun 2018, namun umur ekonomisnya belum habis, sehingga fungsi kinerjanya masih dapat mendukung dalam kegiatan produksi dengan cukup baik. Meja dan kursi yang digunakan sebagai sarana untuk konsumen agar bisa menikmati hidangan mie ini dengan baik dibeli pada tahun 2018. Kulkas yang digunakan oleh Pakde Waryo dalam produksinya dibeli sejak 8 tahun lalu. Kulkas ini berfungsi agar bahan makanan seperti bakso dan ayam tetap tahan lama untuk diolah dalam kegiatan proses produksi.

Dalam pengoperasian perabotan ini sebagai alat yang berfungsi untuk membantu adanya kegiatan produksi mie ayam, dengan adanya perabotan seperti dandang, saringan, garpu, sendok, dan sumpit dapat memudahkan proses produksi dalam membuat mie ayam. Kipas yang digunakan oleh Pakde Waryo dalam produksinya dibeli pada tahun 2020. Kipas ini berfungsi untuk memberikan kenyamanan terhadap konsumen.

4.8 Harga Pokok Produksi

Harga Pokok Produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang atau jasa ataupun biaya untuk memperoleh barang jadi yang siap untuk dijual. Harga pokok produksi yang mempertimbangkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Harga pokok produksi mempunyai peranan penting dalam suatu usaha karena dalam melakukan pelaporan keuangan harus menghitung harga pokok produksinya terlebih dahulu sebelum menentukan harga jual produk.

Full costing adalah suatu metode yang menjelaskan bahwa seluruh biaya yang dikeluarkan di dalam proses produksi, seperti biaya variabel, biaya tetap, biaya langsung, biaya investasi, dan seluruh biaya yang dimanfaatkan untuk proses produksi dimanfaatkan sebagai indikator penting untuk menghitung total biaya per unit atau harga pokok produksi di dalam suatu kegiatan bisnis. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* untuk memproduksi mie ayam dilihat pada tabel 4.11

Tabel 4.11
Perhitungan Harga Pokok Produksi
Mie Ayam Pakde dengan menggunakan metode *full costing*
Periode Bulan Januari 2022

No	Keterangan	Total Biaya
1	Biaya Bahan Baku (BBB)	Rp 17.940.000
2	Biaya Tenaga Kerja (BTK)	Rp 2.100.000
3	Biaya Overhead Pabrik Tetap	Rp 5.600.000
4	Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp 3.490.000
	Jumlah	Rp 29.130.000
	Jumlah Produksi Mie ayam	3000 porsi/bulan
	HPP per mie ayam	Rp 9.710/porsi

Dari tabel diatas diketahui bahwa biaya per mie ayam adalah Rp 9.710 atau yang dibulatkan menjadi Rp 10.000 yang diperoleh dari jumlah total biaya dibagi dengan jumlah produksi mie ayam perhari. Total seluruh biaya mie ayam dengan menggunakan metode *full costing*:

1. Biaya Bahan Baku	= Rp 5.980
2. Biaya Tenaga Kerja	= Rp 700
3. Biaya Overhead Pabrik Tetap	= Rp 1.867
4. Biaya Overhead Pabrik Variabel	= Rp 1.163 +
	Rp 9.710

4.9 Perhitungan Harga Jual Mie Ayam dengan metode *Mark Up* menggunakan *full costing*

Biaya Produksi

Biaya Bahan Baku	Rp. 598.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp. 70.000
Biaya Overhead Tetap	Rp. 186.667
Biaya Overhead Variabel	Rp. 116.333 +
Total Biaya Produksi	Rp 971.000
Biaya Non Produksi	
Biaya administrasi dan umum	Rp 123.333
Biaya Pemasaran	Rp 3.000
Total Biaya Non Produksi	Rp 126.333 +
Harga Pokok Produksi	Rp 1.097.333

Perhitungan *Mark Up*

Biaya Non Produksi	Rp 126.333
Laba yang diharapkan (20% x Rp 1.097.333)	Rp 219.467
Total <i>Mark Up</i>	Rp 345.800

Persentase *Mark Up*

$$= \frac{\text{Jumlah perhitungan persentase mark up}}{\text{Total Biaya Produksi}} \times 100 \%$$

$$= \frac{345.800}{971.000} \times 100\%$$

$$= 35,61 \% = 36 \%$$

Perhitungan Harga Jual

Harga Pokok Produksi	Rp 1.097.333
Mark Up (36% x Rp 1.097.333)	Rp 395.039
	Rp 1.492.372

Harga per unit

$$= \frac{Rp\ 1.492.372}{100}$$

$$= Rp\ 14.923,72 // Rp\ 15.000$$

4.10 Break Event Point (BEP)

Break Even Point (BEP) merupakan kondisi yang bisa terjadi pada perusahaan, yaitu suatu kondisi perusahaan dalam operasionalnya tidak mendapat keuntungan dan juga tidak mengalami kerugian. BEP adalah titik pulang pokok dimana jumlah pendapatan adalah sama dengan total biaya (Anderson et al., 2019:15). Terjadinya titik pulang pokok tergantung pada lama arus penerimaan sebuah proyek dapat menutupi segala biaya operasi dan pemeliharaan beserta biaya modal lainnya.

Biaya tetap adalah pengeluaran bisnis yang tidak berpengaruh pada perubahan jumlah barang atau jasa yang dihasilkan. Biaya tetap sering juga disebut *fixed cost*. Biaya tetap meliputi biaya gaji, biaya listrik, biaya sewa tempat, dan biaya penyusutan, sedangkan biaya variabel atau variabel cost adalah biaya yang dikeluarkan perusahaan yang bersifat dinamis, berubah secara proporsional sesuai jumlah produksi yang dilakukan. Biaya ini akan meningkat sesuai volume produksinya, maka saat produksi meningkat biaya variabel akan meningkat. Biaya variabel meliputi biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Rumus perhitungan BEP (unit) sebagai berikut:

$$\text{BEP (unit)} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Harga jual per unit} - \text{Biaya variabel per unit (Total biaya variabel produksi : jumlah unit produksi)}}$$

$$= \frac{Rp\ 2.100.000 + Rp\ 2.500.000 + Rp\ 1.000.000 + Rp\ 1.744.167}{Rp\ 12.000 - (Rp\ 3.490.000 : 3000)}$$

$$= \frac{Rp\ 7.344.167}{Rp\ 12.000 - 1.163}$$

$$= \frac{Rp\ 7.344.167}{10.837}$$

$$= 677.69 / 678 \text{ unit}$$

$$\text{BEP (Rupiah)} = \frac{\text{Biaya Tetap Produksi}}{\text{Margin kontribusi per unit}} \times \text{harga perunit}$$

$$= \frac{Rp\ 7.344.167}{10.837} \times Rp\ 12.000$$

$$= Rp\ 8.132.325$$

Keterangan :

Margin Kontribusi per unit = Harga jual produk per unit – biaya variabel per unit

Jadi, dalam menghitung dengan menggunakan metode Break Event Point (BEP) dalam satuan unit setiap bulannya sudah balik modal dengan memproduksi mie ayam sebesar 678 unit dalam sebulan, sedangkan jika menghitung BEP dalam satuan rupiah selama sebulannya memproduksi 678 unit, jika dirupiahkan mendapatkan sebesar Rp 8.132.325. Yang termasuk biaya tetap adalah biaya gaji, biaya tenaga kerja, biaya listrik dan biaya sewa, sedangkan yang termasuk biaya variabel adalah biaya yang berubah jika unit produksi berubah.

4.11 Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Terhadap Laporan Laba Rugi UMKM Mie Ayam Pakde

Setelah dilakukan perhitungan harga jual menurut UMKM Mie Ayam Pakde dan perhitungan harga jual dengan metode mark up dengan pendekatan *full costing* oleh penulis, maka pengaruh selisih perhitungan laba bersih menurut perhitungan UMKM Mie ayam Pakde dan menurut perhitungan dengan metode *mark up* dengan pendekatan *full costing* sebagai berikut:

Tabel 4.12
Laporan Laba Rugi menggunakan metode Full Costing
Periode 1 Januari – 31 Desember

Keterangan	UMKM Mie Ayam	Full Costing
------------	---------------	--------------

Penjualan	Rp	393.479.640	Rp	537.253.920
Biaya Produksi :				
Biaya Bahan Baku	Rp	215.280.000	Rp	215.280.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp	25.200.000	Rp	25.200.000
BOP Variabel	Rp	10.090.000	Rp	10.090.000
BOP Tetap		-	Rp	67.200.000
Total Harga Pokok Produksi	Rp	250.570.000	Rp	317.770.000
Laba Kotor	Rp	142.909.640	Rp	219.483.920
Biaya Non Produksi :				
Biaya Pemasaran	Rp	90.000	Rp	90.000
Biaya Administrasi & Umum	Rp	44.400.000	Rp	44.400.000
Total Biaya Non Produksi	Rp	44.490.000	Rp	44.490.000
Laba Bersih	Rp	98.419.640	Rp	174.993.920

Sumber: Data diolah

Setelah melakukan perhitungan laba rugi menurut perusahaan dan menurut metode *full costing*, penulis juga melakukan perhitungan laporan arus kas periode 1 Januari 2023 – 30 Juni 2023. Perhitungan laporan arus kas dilihat pada tabel 4.13 berikut:

Tabel 4.13
Laporan Arus Kas
Periode 1 Januari 2023 – 30 Juni 2023

Laporan Arus Kas Periode 1 Januari 2023- 30 Juni 2023		
Arus Kas dari aktivitas operasi		
Kas yang diterima dari pelanggan	Rp 216.000.000	
Dikurangi pembayaran kas untuk beban	Rp 108.600.000	
Beban Penyusutan	<u>Rp. 1.018.746</u>	
Arus Kas Bersih dari kegiatan operasi		Rp 106.382.254
Arus kas dari kegiatan investasi		
Pembayaran Kas untuk pembayaran tanah		(Rp 30.000.000)
Arus Kas dari kegiatan Pendanaan		
Investasi Awal		<u>(Rp 7.798.000)</u>
Arus Kas Bersih dari kegiatan pendanaan		Rp.37.798.000
Arus Kas Bersih dan saldo kas		
30 Juni 2023		Rp 68.583.254

4.12 Rangkuman Hasil Penelitian

Dengan perhitungan yang dilakukan dapat diketahui bahwa perhitungan dengan menggunakan metode *mark up* melalui pendekatan *full costing* terdapat perbedaan. Untuk lebih mempermudah perbandingannya, dapat dilihat pada tabel 4.12 sebagai berikut:

Tabel 4.14
Perbandingan Perhitungan Harga Jual Menurut UMKM Mie Ayam Pakde Dengan Metode Mark Up
Dengan Pendekatan Full Costing

Keterangan	UMKM Mie Ayam Pakde	Metode Mark Up Dengan Pendekatan Full Costing

Biaya Produksi :			
Biaya Bahan Baku	Rp	598.000	Rp 598.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp	70.000	Rp 70.000
Biaya Overhead Tetap		-	Rp 186.667
Biaya Overhead Variabel	Rp	116.333	Rp 116.333
Total Biaya Produksi	Rp	784.333	Rp 971.000
Biaya non Produksi			
Biaya Adm & Umum	Rp	123.333	Rp 123.333
Biaya Pemasaran	Rp	3.000	Rp 3.000
Total Biaya Non Produksi	Rp	126.333	Rp 126.333
Harga Pokok Produksi	Rp	910.666	Rp 1.097.333
Laba 20% dari HPP	Rp	182.333	Rp 219.467
Mark up 36%		-	Rp 395.039
Harga Jual	Rp	1.092.999	Rp 1.492.372
Kuantitas		100 mangkok/hari	100 mangkok/hari
Harga jual per unit	Rp	11.000	Rp 15.000

Sumber : data diolah

Berdasarkan tabel 4.12 Perhitungan harga jual dapat dilihat bahwa terjadi perbedaan harga jual antara menurut UMKM Mie Ayam Pakde dengan harga jual menurut *mark up*, dan terlihat juga selisih harga jual mie ayam yang sangat signifikan sebesar Rp 4.000. Ketidaksiharian ini disebabkan karena biaya overhead tetap yang dibebankan dengan metode *mark up* sebesar Rp 186.667, sedangkan UMKM Mie Ayam Pakde menganggap tidak ada biaya overhead tetap yang timbul, sehingga tidak dilakukan pembebanan. Dari tabel diatas juga menunjukkan harga jual mie ayam sebesar Rp 11.000 dan menurut metode *mark up* sebesar Rp 15.000. Perbedaan tersebut berasal dari perhitungan persentase *mark up*. Persentase kaba yang diharapkan oleh UMKM Mie Ayam Pakde dengan perhitungan persentase *mark up* yang didapat penulis berbeda yaitu sebesar 20% dan 36%.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ilmiah yang telah dilakukan oleh penulis dalam analisis harga pokok produksi pada UMKM Mie Ayam Pakde menggunakan metode *full costing* sebagai penentu harga, maka penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh UMKM Mie Ayam Pakde masih menggunakan cara yang sederhana, dengan hanya membebankan biaya overhead pabrik meliputi biaya sewa dan biaya listrik dalam menghitung harga pokok produksi. Perhitungan yang dilakukan UMKM masih belum tepat, karena tidak memasukan biaya overhead pabrik secara rinci hal ini akan mengakibatkan harga pokok produksi yang kurang tepat.
2. Perhitungan harga pokok produksi UMKM Mie Ayam Pakde dengan menggunakan metode *full costing* yang memperhitungkan biaya overhead pabrik secara rinci meliputi biaya overhead pabrik tetap yang terdiri dari biaya tenaga kerja, biaya sewa, dan biaya listrik. Dan biaya overhead pabrik variabel terdiri dari kipas angin, perabotan untuk mie ayam, banner atau biaya iklan, dan gas.
3. Perhitungan harga jual menurut UMKM Mie Ayam Pakde menghasilkan Rp 10.927 untuk per porsi nya, sedangkan harga jual yang dihasilkan oleh metode *full costing* adalah sebesar Rp 14.923 untuk per porsi nya. Maka total selisih antara metode UMKM dan metode *full costing* sebesar Rp 3.996. Perbedaan tersebut terjadi karena UMKM tidak memasukan biaya overhead pabrik secara rinci.
4. Terdapat perbandingan perhitungan harga jual dengan metode persentase *mark up* jika UMKM Mie ayam pakde menggunakan persentase 60%, 70%, dan 80%. Jika UMKM Mie Ayam Pakde menggunakan persentase *mark up* 60% akan menghasilkan harga jual perunit sebesar Rp 12.555 atau dibulatkan menjadi

Rp 13.000. Sedangkan jika UMKM Mie Ayam Pakde menggunakan persentase *mark up* 70% akan menghasilkan harga jual perunit sebesar Rp 13.339 atau dibulatkan menjadi Rp 13.000. Dan jika UMKM Mie Ayam Pakde menggunakan persentase *mark up* 80% maka menghasilkan harga jual perunit sebesar Rp 14.124 atau dibulatkan menjadi Rp 14.000.

5. Perhitungan dengan metode Break Event Point (BEP) untuk mengetahui bagaimana UMKM dalam sebulannya sudah balik modal dengan menggunakan metode BEP (unit) dan BEP (rupiah). Dalam sebulan UMKM Mie Ayam Pakde sudah balik modal dengan menghasilkan 678 unit dan jika dirupiahkan sebesar Rp 8.132.325.

5.2 Saran

Dari penelitian dan perhitungan yang sudah dilakukan, maka penulis menyarankan kepada UMKM Mie Ayam Pakde untuk memasukkan biaya overhead pabrik yang terdiri dari biaya overhead pabrik tetap dan biaya overhead pabrik variabel ke dalam perhitungan harga pokok produksi dan penulis juga menyarankan UMKM Mie Ayam Pakde untuk menggunakan metode *full costing* dalam perhitungan harga pokok produksi, karena metode *full costing* lebih rinci dalam memperhitungkan semua komponen biaya yang digunakan saat produksi berlangsung, sehingga mendapatkan hasil yang lebih tepat. Hal ini tentunya sangat berpengaruh terhadap penentuan harga jual, dengan penentuan harga jual yang tepat, maka UMKM Mie Ayam Pakde akan memperoleh laba dan pendapatan yang maksimal serta dapat bersaing dengan UMKM Mie Ayam lainnya sehingga dapat mengembangkan usahanya.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Maghfirah, Mifta, and Fazli Syam BZ. "Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan penerapan metode full costing pada UMKM Kota Banda Aceh." *Jurnal ilmiah mahasiswa ekonomi akuntansi* 1.2 (2016): 59-70.
- [2] Marisya, Fitria. "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Tempe Pak Rasman Oku Selatan." *Ekonomica Sharia: Jurnal Pemikiran dan Pengembangan Ekonomi Syariah* 7.2 (2022): 141-152.
- [3] Purwanto, Eko. "Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual." *Journal of Applied Managerial Accounting* 4.2 (2020): 248-253.
- [4] Arianta, Kadek Dodik, dkk. (2017). Analisis Perhitungan Biaya Produksi pada Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah Cita Rasa Khas Bali. e-Journal S1 Ak Universitas Pendidikan Ganesha.
- [5] Bahtiar, F. C. (2017). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Pada Usaha Kecil dan Menengah UD. Dhipati Jaya. *Jurnal Akuntansi Dan Ekonomi Bisnis PSDKU Kediri*, 6(1), 51–63.
- [6] Purniawan, Yuda, Imam Mas' ud, and Novi Wulandari. "Penerapan Metode Variable Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual." *Jurnal Akuntansi Universitas Jember* 17.2 (2020): 68-81.
- [7] Nofiani, Shasa Yuni, Kokom Komariah, and Acep Syamsudin. "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi berdasarkan Metode Full Costing pada UMKM Sehi Kerpik." *Journal of Management and Bussines (JOMB)* 4.1 (2022): 115-127.
- [8] Purnama, Dian, Saiful Muchlis, and Andi Wawo. "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 (2019): 119-132.
- [9] Axel Johannes, H.P., Wilfried. S. Manoppo J.V., Mangindaan. (2018). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Perhitungan Harga Jual (Studi Kasus Pada Kertina's Home Industry). *Jurnal Administrasi Bisnis*. 34 – 40.
- [10] Pricilia. 2019. Penentuan Harga Pokok Produksi dalam Menetapkan Harga Jual Pada UD. Martabak Mas Narto Di Manado, *Jurnal Emba*, Vol. 2 No. 2 Edisi Juni 2019:1077-1088.
- [11] Mulyadi, 2014. Akuntansi Biaya. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen, YKPN.
- [12] Komara, Bintang, and Ade Sudarma. "Analisis penentuan harga pokok produksi dengan metode full costing sebagai dasar penetapan harga jual pada cv salwa meubel." *Jurnal Ilmiah Ilmu Ekonomi (Jurnal Akuntansi, Pajak dan Manajemen)* 5.9 (2016): 18-29.