

PERBANDINGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING DAN VARIABEL COSTING PADA UKM BAKSO WONOGIRI WARUNG BONGKOK

Nicky Handayani¹, Irmawati Wijaya², Laura Meilani IP³

^{1,2} Ekonomi / Akuntansi, Universitas Gunadarma

Article History

Received : 16-Februari-2024
Revised : 17-Februari-2024
Accepted : 30-Maret-2024
Published : 31-Maret-2024

Corresponding author*:

Nicky Handayani

Contact:

nickyhandayani09@gmail.com

Cite This Article:

Handayani, N., Wijaya, I. ., & Meilani, L. . (2024). PERBANDINGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING DAN VARIABEL COSTING PADA UKM BAKSO WONOGIRI WARUNG BONGKOK. Jurnal Ilmiah Multidisiplin, 3(02), 76–82.

DOI:

<https://doi.org/10.56127/jukim.v3i02.1583>

Abstract: *The purpose of writing is to know and analyze the calculation of the cost of goods produced at UKM Bakso Wonogiri Warung Bongkok with full costing and variable costing methods. This study uses Quantitative data using Primary data by reviewing directly to the object of research, namely UKM Bakso Wonogiri Warung Bongkok through interviews, observations with related parties and documentation. From this Scientific Writing can be drawn the conclusion that the known difference in the cost of goods produced by SMEs meatballs amounted to Rp 16,783 while the cost of goods produced by the full costing method amounted to Rp 18,054, and the cost of goods produced using variable costing method amounted to Rp 17,956. The difference in the cost of goods produced by SMEs with the full costing method amounted to Rp. 1,271 while the difference in the cost of goods produced by SMEs with the variable costing method amounted to Rp. 1,173, from the above calculations indicate that the calculation using the full costing method results in a cost of goods produced greater than the calculation using the full costing method.*

Keywords: *full costing, variabel costing*

Abstrak: Tujuan penulisan untuk mengetahui dan menganalisis perhitungan harga pokok produksi pada UKM Bakso Wonogiri Warung Bongkok dengan metode *full costing* dan *variabel costing*. Penelitian ini menggunakan data Kuantitatif dengan menggunakan data Primer dengan meninjau langsung ke objek penelitian yaitu UKM Bakso Wonogiri Warung Bongkok dengan melalui wawancara, observasi dengan pihak terait dan dokumentasi. Dari Penulisan Ilmiah ini dapat di ambil kesimpulan bahwa diketahui selisih harga pokok produksi menurut UKM bakso sebesar Rp 16.783 sedangkan harga pokok produksi dengan metode full costing sebesar Rp 18.054 , dan harga pokok produksi yang dihasilkan menggunakan metode variable costing sebesar Rp 17.956 . Selisih harga pokok produksi menurut UKM dengan metode full costing sebesar Rp 1.271 sedangkan selisih harga pokok produksi menurut UKM dengan metode variable costing sebesar Rp. 1.173 , dari perhitungan di atas menunjukkan bahwa perhitungan menggunakan metode full costing menghasilkan harga pokok produksi yang lebih besar dibandingkan perhitungan menggunakan metode full costing.

Kata Kunci: *full costing, variabel costing*

PENDAHULUAN

Usaha Kecil Menengah (UKM) adalah usaha yang didirikan oleh perseorangan atau badan usaha kecil. Usaha yang memiliki skala lebih kecil dibandingkan dengan Perusahaan besar. UKM ini salah satu cara untuk mendapatkan pekerjaan dan penghasilan bagi Masyarakatkecil. UKM ini sangatlah penting karna dapat menjadi lapangan pekerjaan guan untuk mengurangi tingkat kemiskinan. UKM Indonesia merupakan salah satu penggerak perekonomian rakyat Tangguh karna kebanyakan UKM berasal dari industri keluarga atau rumahan. Perkembangan UKM di Indonesia terdapat potensi yang besar jika hal ini dapat dikelola dan dikembangkan dengan baik akan dapat mewujudkan usaha kecil menengah yang Tangguh. Kendala yang biasanya terdapat pada UKM salah satunya dalam menetapkan harga pokok produksi, jika kendala ini terjadi berulang-ulang akan menjadi masalah keuangan dalaam UKM tersebut. Perhitungan ini mempengaruhi jumlah keuntungan yang didapatkan oleh UKM, maka dari itu akuntansi menjadi peranan yang penting dalam Masyarakat.

Akuntansi Biaya adalah akuntansi yang membicarakan tentang penentuan harga pokok dari suatu produk yang di produksi atau dijual dipasar maupoun produk yang di produksi untuk persediaan barang dagangan yang akan dijual. Objek kegiatan akuntansi biaya adalah biaya. Akuntansi biaya sangat penting untuk kepentingan usaha yang kegiatannya mengelola bahan mentah yang menghasilkan barang jadi memerlukan prosedur dan akuntansi yang berkaitan dengan produksinya. Harga pokok produksi merupakan semua biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan barang atau jasa selama priode tertentu. Harga pokok produksi mencakup seluruh biaya yang berkaitan dengan proses produksi, baik secara langsung maupun tidak langsung. biaya produksi digolongkan menjadi 3. Harga pokok produksi sangat

penting dalam menghitung keuntungan dan menentukan harga jual yang tepat, Perusahaan harus memahami berapa biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang atau jasa tersebut.

Metode perhitungan biaya cara yang digunakan oleh suatu Perusahaan untuk menghitung biaya produksi. metode ini membantu untuk memahami bahan baku, tenaga kerja, atau biaya overhead lainnya yang digunakan dalam proses produksi. Dalam penentuan biaya produksi terdapat 2 metode yaitu metode *full costing* dan metode *variable costing*. Metode *full costing* metode perhitungan harga pokok produksi dengan cara memperhitungkan biaya produksi, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik tetap dan biaya *overhead* pabrik *variable*. Kelebihan dari metode *full costing* yaitu biaya produksi lebih detail mempertimbangkan seluruh kemungkinan pengeluaran, persediaan bertambah karena seluruh biaya tetap dimasukkan kedalam biaya produksi, dalam metode *full costing* ini memiliki 2 jenis biaya yaitu biaya *overhead* tetap dan biaya *variabl*. Kelemahan metode *full costing* yaitu harga jual yang didapatkan lebih tinggi dari perhitungan yang menggunakan metode *variable costing*, karena metode *full costing* menggunakan beban *overhead* pabrik tetap dan *variable*. sedangkan *variable costing* hanya menggunakan beban *overhead variable*. Metode *variable costing* metode perhitungan harga pokok produksi dengan cara memperhitungkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik *variable*. Kelebihan *variable costing* adalah dapat memisahkan biaya tetap dari laporan laba rugi sehingga bisa fokus pada biaya tetap. Kekurangan *variable costing* menyebabkan naik turunnya suatu laba, karena terjadinya perubahan dalam penjualan suatu produk.

Jadi perbedaan analisis *full costing* dan *variable costing* terletak dalam perhitungannya. *Full costing* menghitung seluruh biaya produksi, sedangkan *variable costing* hanya menghitung biaya yang bersifat *variable* saja. Usaha kecil menengah sangat memerlukan perhitungan harga pokok produksi dengan 2 metode yaitu metode *full costing* dan *variable costing* agar dapat mengetahui perbedaan antara laba yang didapatkan dengan hasil kedua metode tersebut.

Menurut Putri, N., Meilani, R., & Maula, K. (2023). "Analisis Penggunaan metode *Full costing* dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Pada Umkm Bakso Ambon" Biaya produksi dapat diperkirakan dengan menggunakan metode *Full Costing* yang memperhitungkan semua biaya baik yang terkait dengan perilaku produk tetap maupun variabel. Penelitian ini dilakukan bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengaruh penggunaan metode *full costing* terhadap harga barang yang diproduksi oleh UMKM Bakso Ambon. Objek penelitian ini yaitu pada UMKM Bakso Ambon. Penelitian ini dilakukan di Puri Teluk jambe, Kota Karawang dengan menggunakan metode wawancara dan melibatkan pertanyaan langsung kepada narasumber terkait usaha mikro kecil Bakso Ambon. Hasil pengumpulan data yang dilakukan oleh peneliti bahwa harga pokok produk untuk satu porsi adalah sebesar Rp 16.000. Biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik semuanya berdampak pada harga pokok produksi.

UKM Bakso Wonogiri Warung Bongkok bapak Gito merupakan usaha yang bergerak dalam bidang makanan yang berlokasi di Sentra Niaga Haji Abdul Malik, Jl. Raya Imam Bonjol No, 12, Telagamurni kecamatan Cikarang Barat, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat. Bakso ini memiliki harga jual yang terjangkau di banding usaha dagang sejenis lainnya yang ada di sekitar usaha dagang ini. Ketertarikan konsumen dengan bakso ini karena memiliki cita rasa yang berbeda dengan bakso lain, bakso pak Gito mempunyai khas bakso yang lebih tinggi rasa dagingnya.

Selama ini UKM bakso wonogiri warung bongkok masih menggunakan perhitungan sederhana yaitu hanya memperhitungkan biaya pembuatan bakso yang dikeluarkan untuk memproduksi dengan jumlah yang dihasilkan tanpa memperhitungkan biaya secara terperinci, sehingga menghasilkan informasi yang kurang akurat dan tepat. Selama ini UKM bakso wonogiri warung bongkok belum mengetahui tentang adanya teori metode perhitungan *full costing* dan *variable costing*.

Pembahasan dalam penelitian ini akan meneliti tentang perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan oleh UKM Bakso Wonogiri Warung Bongkok, perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* dan *variable costing* pada UKM Bakso Wonogiri Warung Bongkok, dan menganalisa perbandingan antara ketiga perhitungan harga pokok produksi tersebut.

METODE PENELITIAN

Objek penelitian adalah harga pokok produksi dengan metode *full costing* dan *variable costing* pada UKM bakso Wonogiri Warung Bongkok yang bergerak di bidang makanan, lokasi UKM Bakso ini terletak di Jalan Raya Imam Bonjol, Telagamurni, Tambun Selatan, Bekasi – Jawa Barat. Penelitian ini

dilakukan pada bulan Oktober 2023. Jenis data penelitian merupakan data kuantitatif, yakni hasil nilai numerik mengenai harga pokok produksi. Sumber data penelitian berupa data primer yakni data biaya-biaya yang diperlukan dalam memproduksi bakso. Teknik pengumpulan data diperoleh dengan teknik studi pustaka, wawancara pemilik UKM, observasi UKM, serta dokumentasi. Teknik analisis penulisan menggunakan metode analisis deskriptif dengan tujuan untuk menguraikan, mendeskripsikan, dan memperjelas rangkaian data. Penelitian ini juga menggunakan alat analisis kuantitatif dengan teknik analisis menggunakan metode Full costing dan metode Variabel costing untuk menghitung harga pokok produksi dengan memperhitungkan semua unsur biaya produksi baik biaya tetap maupun biaya variabel ke dalam perhitungan harga pokok produksi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

UKM Bakso Wonogiri berdiri sejak tahun 2020 yang berlokasi di Cikarang – Bekasi. Usaha ini sudah berjalan selama tiga tahun dengan Bapak Gito sebagai pemilik. Laba yang diperoleh dalam satu bulan berkisar kurang lebih Rp 22.500.000 yang menurut pemilik sudah mencapai target usahanya. Harga per-porsi bakso Rp 15.000 untuk penjualan setiap harinya menghabiskan kurang lebih 50 porsi per-hari. Jam operasional UKM bakso Wonogiri dibuka mulai pukul 08.00 hingga 21.00 WIB. Sedangkan cara order pesanan dapat *dine – in* atau pun *take away* dan pelanggan belum bisa melakukan pemesanan *online* melalui *e-commerce* mana pun.

Harga pokok produksi UKM

Berikut harga pokok produksi menurut UKM Bakso Wonogiri selama bulan Oktober 2023;

Tabel 1. Harga Pokok Produksi UKM

Keterangan	Kebutuhan per produksi selama sebulan	Harga per-unit (Rpp)	Total	Keterangan	Kebutuhan per produksi selama sebulan	Harga per-unit (Rpp)	Total
Daging sapi	120 kg	140.000	16.800.000	Mie kuning	30 kg	10.000	300.000
Lemak sapi	60 kg	35.000	2.100.000	Mie bihun	30 kg	12.000	360.000
Tepung sagu	15 kg	5.000	75.000	Sawi hijau	60 kg	10.000	600.000
Bawang putih	30 kg	20.000	600.000	Daun seledri	7,5 kg	5.000	37.500
Bawang merah	7,5 kg	8.000	60.000	Toge	30 kg	10.000	300.000
Cabai rawit	15 kg	18.000	270.000	Saus sambal 600 gram	120 bungkus	10.000	1.200.000
Pengilingan bakso	120 kg	20.000	600.000	Kecap 650 ml	15 bungkus	17.000	255.000
Lada bubuk 50 gram	30 bungkus	9.000	270.000	Bawang goreng	7,5 kg	15.000	112.500

Sumber: UKM Bakso Wonogiri, 2024

Kebutuhan produksi lainnya adalah biaya sewa ruku selama bulan Oktober 2023 pada UKM Bakso Wonogiri sebesar Rp 1.000.000. Gas kompor sebanyak 60 tabung dengan harga Rp 22.000/tabung, total biaya gas sebesar Rp 1.320.000. Biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp 1.800.000, laba yang diharapkan sebesar 5%. Harga pokok produksi berdasarkan UKM Bakso Wonogiri Warung Bongkok adalah;

$$\begin{aligned} \text{Harga pokok produksi} &= \text{Biaya bahan baku} + \text{Biaya tenaga kerja langsung} + \text{Biaya overhead pabrik} \\ &= \text{Rp } 17.665.000 + \text{Rp } 1.800.000 + \text{Rp } 5.880.000 \\ &= \text{Rp } 25.345.000 \end{aligned}$$

Dengan total biaya produksi sebesar Rp 25.345.000 dan 5% laba yang diharapkan maka laba yang didapatkan sebesar Rp 1.267.250. dan perhitungan harga jual bakso adalah;

$$\begin{aligned} \text{Harga jual} &= (\text{harga pokok produksi} + \text{laba yang diharapkan}) / \text{total produk yang dihasilkan} \\ &= (\text{Rp } 25.345.000 + \text{Rp } 1.267.250) / 1500 \\ &= \text{Rp } 16.980 \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan biaya produksi menurut UKM Bakso Wonogiri Warung Bongkok, maka penelitian ini akan menghitung harga pokok produksi dengan memilah biaya-biaya sesuai dengan kelompok biaya diantaranya;

Tabel 2. Biaya Produksi

No	Keterangan	Kebutuhan (bulan)	Harga per unit	Total (Rp)
1	<i>Biaya bahan baku</i>			17.665.000
	Daging sapi	120 kg	140.000	16.800.000
	Tepung sagu	7,5 kg	5.000	75.000
	Biaya penggilingan	120 kg	5.000	600.000
	Garam	60 bungkus	3.000	180.000
2	<i>Biaya bahan penolong</i>			5.610.000
	Lemak sapi	60 kg	35.000	2.100.000
	Mie kuning	30 kg	10.000	300.000
	Mie bihun	30 kg	12.000	360.000
	Daun seledri	7,5 kg	5.000	37.500
	Sawi hijau	60 kg	10.000	600.000
	Bawang goreng	7,5 kg	15.000	112.500
	Toge	30 kg	10.000	300.000
	Saus sambal 600 gram	120 bungkus	10.000	1.200.000
	Kecap 650 ml	15 bungkus	17.000	255.000
	Bawang putih	30 kg	20.000	600.000
	Bawang merah	7,5 kg	8.000	60.000
	Cabai rawit	15 kg	18.000	270.000
	Lada bubuk 50 gram	30 bungkus	9.000	270.000
	Gas 3 kg	60 tabung	22.000	1.320.000
3	<i>Biaya tenaga kerja</i>			1.800.000
4	<i>Biaya listrik</i>			200.000
5	<i>Biaya sewa ruko</i>			1.000.000
6	<i>Biaya perlengkapan</i>			1.590.000
	Plastik bakso	30 pack	6.000	180.000
	Plastik kresek besar	30 pack	7.000	210.000
	Plastik kresek kecil	30 pack	7.000	210.000
	Plastik saos sambal	30 pack	7.000	210.000
	Sabun cuci piring	60 pack	5.000	300.000
	Tisu	60 pack	8.000	480.000

Sumber: data diolah, 2024

Adapun UKM Bakso Wonogiri Warung Bongkok memiliki data aset peralatan yang dimana berdasarkan SAK EMKM tentang aset tetap menyatakan bahwa aset tetap yang dimiliki oleh entitas digunakan dalam kegiatan normal usaha dan diharapkan bagi entitas yang memiliki lebih dari satu periode. periode. penyusutan aset tetap menurut saku emkm beban penyusutan diakui dalam laporan laba rugi penyusutan aset tetap dapat dilakukan dengan metode garis lurus dan saldo menurun tanpa memperhitungkan nilai residu (nilai sisa) penyusutan aset tetap dimulai ketika suatu aset tersedia untuk digunakan, misalnya aset berada dilokasi dan kondisi yang diperlukan sehingga mampu beroperasi sebagaimana yang diharapkan oleh manajemen. penyusutan dihentikan ketika aset dihentikan pengakuannya. penyusutan tidak dihentikan ketika aset tidak digunakan atau ketika aset dihentikan penggunaan aktifnya, kecuali aset tersebut telah disusutkan secara penuh umur manfaat aset ditentukan berdasarkan periode kegunaan yang diperkirakan oleh entitas. Dalam penelitian ini entitas yang dimaksud adalah UKM Bakso Wonogiri Warung Bongkok.

Tabel 3. Data Peralatan UKM Bakso Wonogiri Warung Bongkok

Keterangan	Harga satuan (Rp)	Jumlah unit	Total harga	Umur ekonomis (tahun)	Biaya penyusutan (Rp/bulan)
Gerobak bakso	5.000.000	1	5.000.000	4	104.166

Meja kayu	100.000	4	400.000	4	8.333
Kursi kayu	100.000	4	400.000	4	8.333
Panci	400.000	2	800.000	8	4.166
Kompot	100.000	1	100.000	8	1.041
Kulkas flizer	1.200.000	1	1.200.000	4	25.000
Toples	2.500	4	10.000	4	208,3
Pisau	5.000	3	15.000	4	312,5
Garpu	1.250	24	15.000	4	312,5
Sendok	1.250	24	15.000	4	312,5
Mangkok	4.000	24	48.000	4	1.000
Tempat sabun	3.000	2	6.000	4	125
Ember	25.000	2	50.000	4	1.041
Wastafel	50.000	2	100.000	4	2.083
Panci kecil	35.000	1	35.000	4	729,1
Total			7.794.000		157.162,9

Sumber: data diolah, 2024

Berdasarkan tabel diatas diketahui terdapat beberapa peralatan yang dimiliki UKM Bakso Wonogiri Warung Bongkok dengan total harga pembelian peralatan sebesar Rp 7.794.000 dan total biaya penyusutan perbulan sebesar Rp 157.162,9.

Tabel 4. Perhitungan biaya overhead (dalam Rupiah)

Keterangan	BOP tetap	BOP variabel	Total biaya
Biaya bahan penolong		4.680.000	4.680.000
Biaya listrik dan sewa		1.200.000	1.200.000
Biaya penyusutan peralatan	157.162,9		157.162,9
Biaya perlengkapan		1.590.000	1.590.000
Total	157.162,9	7.470.000	7.627.162,9

Sumber: data diolah, 2024

Berdasarkan tabel diatas, diketahui terdapat biaya overhead pabrik tetap yaitu biaya penyusutan peralatan sebesar Rp 157.162,9 dan biaya overhead pabrik variabel diantaranya biaya bahan penolong sebesar Rp 4.680.000, biaya listrik dan biaya sewa sebesar Rp 1.200.000, dan biaya perlengkapan sebesar Rp 1.590.000.

Harga pokok produksi metode full costing

Berikut perhitungan harga pokok produksi menurut metode full costing dengan target penjualan sebanyak 1.500 porsi / bulan.

Tabel 5. Harga pokok produksi metode full costing

Keterangan	Total biaya (Rp)
Biaya bahan baku	17.665.000
Biaya tenaga kerja langsung	1.800.000
Biaya overhead pabrik variabel	7.470.000
Biaya overhead pabrik tetap	157.162,9
Total biaya	27.082.162,9
Harga pokok produksi	18.054

Sumber: data diolah, 2024

Perhitungan harga pokok produksi metode variabel costing pada UKM Bakso Wonogiri Warung Bongkok menghasilkan total biaya sebesar Rp 26.935.000 dengan target penjualan 1.500 porsi maka total sebesar Rp 27.082.162,9 yang diperoleh dari;

Full costing = biaya bahan baku + biaya tenaga kerja langsung + biaya overhead pabrik variabel dan tetap
 = Rp 17.665.000 + Rp 1.800.000 + Rp 7.470.000 + Rp 157.162
 = Rp 27.082.162

Harga pokok produksi dengan metode full costing dihasilkan sebesar Rp 18.054 / porsi.

Harga pokok produksi metode variabel costing

Berikut perhitungan harga pokok produksi menurut metode variabel costing dengan target penjualan sebanyak 1.500 porsi / bulan.

Tabel 6. Harga pokok produksi metode variabel costing

Keterangan	Total biaya (Rp)
Biaya bahan baku	17.665.000
Biaya tenaga kerja langsung	1.800.000
Biaya overhead pabrik variabel	7.460.000
Total biaya	26.935.000
Harga pokok produksi	17.956

Sumber: data diolah, 2024

Perhitungan harga pokok produksi metode variabel costing pada UKM Bakso Wonogiri Warung Bongkok menghasilkan total biaya sebesar Rp 26.935.000 dengan target penjualan 1.500 porsi maka harga pokok produksi sebesar Rp 26.935.000 diperoleh dari:

$$\begin{aligned} \text{variabel costing} &= \text{biaya bahan baku} + \text{biaya tenaga kerja langsung} + \text{biaya overhead pabrik variabel} \\ &= \text{Rp } 17.665.000 + \text{Rp } 1.800.000 + \text{Rp } 7.460.000 \\ &= \text{Rp } 26.935.000 \end{aligned}$$

Harga pokok produksi dengan metode full costing dihasilkan sebesar Rp 17.956 / porsi.

Selisih perbandingan perhitungan harga pokok produksi

Setelah melakukan perhitungan harga pokok produksi menurut UKM Bakso Wonogiri Warung Bongkok, metode full costing, dan metode variabel costing, maka selisih harga pokok diantara ketiga perhitungan diatas sebagai berikut:

Tabel 7. Perbandingan harga pokok produksi

Keterangan	Biaya produksi selama satu bulan	Harga pokok produksi / porsi	Selisih harga pokok produksi		
			UKM vs full costing	UKM vs variabel costing	Full costing vs variabel costing
UKM Bakso	Rp 25.175.000	Rp 16.783	Rp 1.271	Rp 1.173	Rp 98
Full costing	Rp 27.082.162	Rp 18.054			
Variabel costing	Rp 26.935.000	Rp 17.956			

Sumber : Data diolah, 2024

Berdasarkan tabel 4.14 dapat diketahui selisih harga pokok produksi menurut UKM bakso sebesar Rp16.783 sedangkan harga pokok produksi dengan metode *full costing* sebesar Rp 18.054, dan harga pokok produksi yang dihasilkan menggunakan metode *variable costing* sebesar Rp. 17.956. Selisih harga pokok produksi menurut UKM dengan metode *full costing* sebesar Rp1.271sedangkan selisih harga pokok produksi menurut UKM dengan metode *variable costing* sebesar Rp1.173, dari perhitungan di atas menunjukkan bahwa perhitungan menggunakan metode *full costing*menghasilkan harga pokok produksi yang lebih besar dibandingkan perhitungan menggunakan metode *full costing*.

KESIMPULAN

Hasil penelitian dapat diambil kesimpulan dengan target penjualan sebanyak 1500 porsi dalam sebulan maka: 1) Perhitungan harga pokok produksi menurut UKM Bakso Wonogiri Warung Bongkok menghasilkan biaya sebesar Rp 25.175.000, harga pokok produksi sebesar Rp 16.783. 2) Perhitungan menurut metode full costing menghasilkan total biaya sebesar Rp 27.082.162,9 maka harga pokok produksinya sebesar Rp 18.054, 3) Perhitungan harga pokok produksi metode variabel costing menghasilkan total biaya sebesar Rp 25.175.000 maka harga pokok produksinya sebesar Rp 17.956, dan 4) selisih perbandingan antara ketiga harga pokok produksi menurut UKM dengan metode full costing sebesar Rp 1.271, sedangkan selisihnya dengan metode variabel costing sebesar Rp 1.173. kedua metode full costing dan variabel costing menghasilkan selisih harga pokok produksi sebesar Rp 98.

Saran yang dapat peneliti sampaikan kepada UKM Bakso Wonogiri Warung Bongkok dengan menggunakan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan full costing karena perhitungan dengan metode ini mencakup keseluruhan biaya yang benar-benar dikeluarkan dalam proses produksi diantaranya biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik tetap dan variabel, dan metode full costing juga memperlihatkan laba yang lebih besar untuk target penjualan 1500 porsi dalam sebulan. Adapun saran bagi penelitian sejenis lainnya, dapat melakukan penelitian dengan metode full costing dan variabel costing namun dengan UKM sejenis atau berbeda misalnya UKM kuliner nasi padang, warung tegal, martabak, dan lain sebagainya.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Utami, A., & Nurayuni, S. (2022). Alokasi Biaya Berdasarkan Produksi Dan Perannya Dalam Tujuan Bisnis (Literature Review Akuntansi Biaya). In Senakota: Seminar Nasional Ekonomi Dan Akuntansi (Vol. 1).
- [2] Fahrian, D. (2020). Analisis Perilaku Biaya Dan Pengaruhnya Terhadap Profitabilitas Perusahaan Developer (Studi Kasus Perusahaan Developer Di Sidoarjo). *Greenomika*, 2(1), 55-61.
- [3] Alfian, D. B., Putra, D. P., Fadmawati, F., & Jakaria, R. B. (2024). Implementasi Metode Variable Costing Untuk Menentukan Biaya Produksi Pada Perusahaan Manufaktur. *Jupiter: Publikasi Ilmu Keteknikan Industri, Teknik Elektro dan Informatika*, 2(1), 147-157.
- [4] Fahrian, D. (2020). Analisis Perilaku Biaya Dan Pengaruhnya Terhadap Profitabilitas Perusahaan Developer (Studi Kasus Perusahaan Developer Di Sidoarjo). *Greenomika*, 2(1), 55-61.
- [5] Ginting, R., & Sagala, L. (2019). Analisis Anggaran Biaya Produksi Sebagai Alat Perencanaan Dan Pengendalian Biaya Produksi Pada Pt. Indapo Batu Rongkam. *Jurnal Ilmiah Smart*, 3(1), 40-46.
- [6] Harun, M., Manosoh, H., & Latjandu, L. D. (2023). Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Variable Costing Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Per Jenis Produk Pada Ud Lyvia Nusa Boga.
- [7] Harun, Miranti; Manosoh, Hendrik; Latjandu, Lady Diana. Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Variable Costing Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Per Jenis Produk Pada Ud Lyvia Nusa Boga. 2023.
- [8] Hasibuan, Y. (2023). Analisis Pengaruh Biaya Produksi Dan Biaya Penjualan Untuk Meningkatkan Profitabilitas Pada Pt. Alpen Food Industry (Doctoral Dissertation, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara).
- [9] Jakaria, R. B., Hakim, H. P. A., Syaifudin, M. R., & Kurniawan, M. E. (2024). Implementasi Metode Full Costing untuk Menentukan Harga Jual Produk. *JURNAL ILMIAH TEKNIK INDUSTRI DAN INOVASI*, 2(1), 23-29.41
- [10] Khairiah, N., Ananta, V. D., & Maula, K. A. (2023). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Pada Umkm Bakso Cilok. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(20), 561-567.
- [11] Manaor, A. (2021). Penetapan Tarif Rawat Inap Berdasarkan Analisis Unit Cost, Ability To Pay Dan Willingness To Pay Di Rsud Wamena = Determination Of Inpatient Rates Based On The Unit Cost Analysis, Ability To Pay And Willingness To Pay At Wamena Public Hospital (Doctoral Dissertation, Universitas Hasanuddin).
- [12] Mulyadi, M.Sc, Drs. 2012. Akuntansi Biaya, Edisi 5. Yogyakarta
- [13] Putri, N. A., Meilani, R. S., & Maula, K. A. (2023). Analisis Penggunaan metode Full costing dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Pada Umkm Bakso Ambon. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(19), 570-576.
- [14] Tarigan, D. A. (2018). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full costing Dalam Penentuan Harga Jual Kelapa Sawit Pada Pt. Perkebunan Nusantara Iv Medan.
- [15] Zahro, A. S. I., & Darim, A. (2023). Fenomena Penerapan Metode Variable Costing Dalam Analisis Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Martabak. *Mufakat: Jurnal Ekonomi, Manajemen Dan Akuntansi*, 2(4), 483-489.