



**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI
BERDASARKAN METODE *FULL COSTING* DAN *VARIABLE
COSTING* PADA USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH
(UMKM) BAKPAO INDORASA KOTA CIANJUR**

Skripsi

Dibuat Oleh :

Hilda Amelia

022119011

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

UNIVERSITAS PAKUAN

2023



**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI
BERDASARKAN METODE *FULL COSTING* DAN *VARIABLE
COSTING* PADA USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH
(UMKM) BAKPAO INDORASA KOTA CIANJUR**

Skripsi

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam mencapai gelar Sarjana Akuntansi Program
Studi Akuntansi pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan

Mengetahui,

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis
(Dr. Hendro Sasongko, Ak., MM., CA)



Ketua Program Studi Akuntansi
(Dr. Arief Tri Hardiyanto, Ak., MBA, CMA, CCSA,
CA, CSEP, QIA)

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI
BERDASARKAN METODE *FULL COSTING* DAN *VARIABLE
COSTING* PADA USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH
(UMKM) BAKPAO INDORASA KOTA CIANJUR**

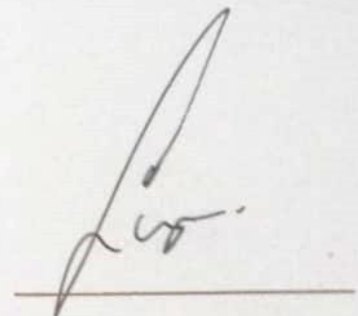
Skripsi

Telah disidangkan dan dinyatakan lulus
Pada hari Selasa, 27 Juni 2023

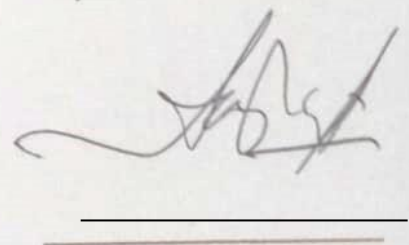
Hilda Amelia
022119011

Disetujui,

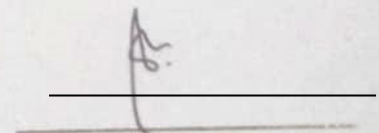
Ketua Penguji Sidang
(Dr. Lia Dahlia Iryani, SE., Msi.)



Ketua Komisi Pembimbing
(Ahmad Burhanuddin Taufiq, Ak., ME., CA)



Anggota Komisi Pembimbing
(Amelia Rahmi, SE., M.Ak., AWP)



Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Hilda Amelia

NPM : 022119011

Judul Skripsi : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode *Full Costing* Dan *Variable Costing* Pada Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa Kota Cianjur

Dengan ini saya menyatakan bahwa Paten dan Hak Cipta dari produk skripsi di atas adalah benar karya saya dengan arahan dari komisi pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun.

Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan Paten, Hak Cipta dari karya tulis saya kepada Universitas Pakuan.

Bogor, 27 Mei 2023



Hilda Amelia
022119011

**© Hak Cipta milik Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan, tahun
2023**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan.

Dilarang mengumumkan dan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis dalam bentuk apapun tanpa seizin Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan.

ABSTRAK

HILDA AMELIA. 022119011. Program Studi Akuntansi. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode *Full Costing* Dan *Variable Costing* Pada Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa Kota Cianjur. Di bawah Bimbingan: AHMAD BURHANUDDIN TAUFIQ dan AMELIA RAHMI. 2023.

Harga pokok produksi merupakan sekumpulan biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi suatu barang, yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik. Untuk menghasilkan laba yang maksimal, pelaku usaha harus menjual produknya dengan harga yang wajar. Harga yang wajar dapat diperoleh dari penentuan harga pokok produksi yang tepat dan akurat dengan menggunakan metode yang sesuai. Metode perhitungan untuk menentukan harga pokok produksi dalam akuntansi manajemen diketahui terdapat dua, yaitu metode *full costing* dan *variable costing*.

Lokasi penelitian ini berada di Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao yang terletak di Jalan Mariwati Rt. 05 Rw. 08 Desa Cikanyere Kecamatan Sukaresmi, Cianjur, Jawa Barat. Penelitian ini dilakukan untuk membandingkan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode yang dilakukan oleh UMKM dengan metode *full costing* dan *variable costing*.

Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa mendapatkan hasil yang rendah jika dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* dan *variable costing*, karena pemilik Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa belum memasukkan semua unsur-unsur biaya.

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

PRAKATA

Assalamualaikum Warrahmatullahi Wabarakatuh

Puji dan syukur kita panjatkan ke hadirat Allah SWT., karena berkat rahmat dan karuniaNya penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini yang berjudul **“Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode *Full Costing* Dan *Variable Costing* Pada Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa Kota Cianjur”**. Penyusunan skripsi ini merupakan salah satu persyaratan akademik untuk menyelesaikan studi pada Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan.

Penulis sangat menyadari telah mendapatkan banyak dukungan, bimbingan, dan dorongan dari berbagai pihak yang telah menyumbangkan waktu, pikiran, dan tenaga. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Allah SWT. yang telah melancarkan dan mempermudah segala urusan dalam menyelesaikan penyusunan proposal skripsi.
2. Bapak Wawan Ridwan dan Ibu Rokayah selaku orang tua yang selalu mendoakan. Serta keluarga besar yang selalu memberikan dukungan, semangat, serta doa-doa untuk penulis.
3. Bapak Prof. Dr. Rer. Pol. Ir. H. Didik Notosudjono, M,Sc. Selaku Rektor Universitas Pakuan.
4. Bapak Dr. Hendro Sasongko, Ak., MM., CA. Selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan.
5. Ibu Dr. Retno Martanti Endah Lestari, SE., M.Si., CMA., CAPM., CAP. Selaku Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kemahasiswaan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan.
6. Ini Enok Rusmanah, S.E., M.Acc. selaku wakil Dekan 2 Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan.
7. Bapak Dr. Arief Tri Hardiyanto, Ak., MBA., CMA., CCSA., CA., CSEP., QIA., CFE., CGCAE selaku Ketua Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Pakuan.
8. Bapak Ahmad Burhanuddin Taufiq, Ak., ME., CA selaku Ketua Komisi Pembimbing yang telah bersedia meluangkan waktu dan memberi banyak masukan kepada penulis.
9. Ibu Amelia Rahmi, SE., M.Ak, AWP., selaku Anggota Komisi Pembimbing yang telah bersedia meluangkan waktu dan memberi banyak masukan kepada penulis.

10. Ibu Tiara Timuriana, SE, MM., CAP., selaku Dosen Wali saya yang selalu memberi masukan positif dan mendukung anak-anaknya.
11. Seluruh Dosen Fakultas Ekonomi, Staf Tata Usaha, dan Karyawan Perpustakaan di Fakultas Ekonomi Universitas Pakuan Bogor.
12. Kepada seluruh sahabatku yang selalu memberikan semangat dan dukungan kepada penulis.
13. Kepada Asri Permatasari, Tilah Salsa Iga Puvti, dan Tarisa Suwandi yang selalu menyemangati satu sama lain dan selalu ada dari perkuliahan semester awal hingga saat ini.
14. Untuk teman-teman Akuntansi Angkatan 2019, khususnya kelas A Akuntansi yang menjadi teman selama masa perkuliahan.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang dapat membangun untuk kesempurnaan penyusunan proposal skripsi ini. Semoga penyusunan proposal skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita.

Bogor, 01 Januari 2023

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Identifikasi dan Perumusan Masalah	4
1.2.1 Identifikasi Masalah	4
1.2.2 Perumusan Masalah	4
1.2.3 Batasan Masalah	5
1.3 Maksud dan Tujuan Penelitian	5
1.3.1 Maksud Penelitian	5
1.3.2 Tujuan Penelitian	5
1.4 Kegunaan Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Akuntansi dan Akuntansi Manajemen	7
2.1.1 Pengertian Akuntansi	7
2.1.2 Pengertian Akuntansi Manajemen	8
2.2 Biaya	8
2.2.1 Pengertian Biaya	8
2.2.2 Klasifikasi Biaya	9
2.2.3 Tujuan Utama Akuntansi Biaya	10
2.3 Biaya Produksi	11
2.3.1 Pengertian Biaya Produksi	11
2.3.2 Unsur-Unsur Biaya Produksi	12
2.3.3 Jenis-Jenis Biaya Produksi	12
2.4 Harga Pokok Produksi	13
2.4.1 Pengertian Harga Pokok Produksi	13

2.4.2 Tujuan dan Manfaat Perhitungan Harga Pokok Produksi	13
2.4.3 Metode <i>Full Costing</i>	14
2.4.4 Metode <i>Variable Costing</i>	14
2.5 Penelitian Sebelumnya dan Kerangka Pemikiran	15
2.5.1 Penelitian Sebelumnya	15
2.5.2 Kerangka Pemikiran	23
BAB III METODE PENELITIAN	25
3.1 Jenis Penelitian	25
3.2 Objek, Unit Analisis, dan Lokasi Penelitian	25
3.3 Jenis dan Data Penelitian	25
3.4 Operasioanalisis Variabel	26
3.5 Metode Pengumpulan Data	26
3.6 Metode Analisis Data	27
BAB IV HASIL PENELITIAN	29
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	29
4.1.1 Sejarah dan Perkembangan Usaha Pokok Produksi pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa	29
4.1.2 Kegiatan Usaha	29
4.1.3 Struktur Organisasi dan Uraian Tugas	31
4.2 Kondisi Harga Pokok Produksi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa	32
4.2.1 Biaya Bahan Baku	32
4.2.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung	37
4.2.3 Biaya Overhead Pabrik	37
4.3 Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa	41
4.3.1 Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan Metode <i>Full Costing</i>	43
4.3.2 Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan Metode <i>Variable Costing</i>	47
4.4 Perbandingan Harga Pokok Produksi Menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan Metode <i>Full Costing</i> dan Metode <i>Variable Costing</i>	50
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	59

5.1 Simpulan	59
5.2 Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA	61
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	65
TRANSKRIP WAWANCARA.....	66
DOKUMENTASI	69

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Laporan Biaya Produksi dan Harga Pokok Produksi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa Tahun 2021 Sampai dengan Tahun 2022	2
Tabel 2. 1 Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Full Costing	14
Tabel 2. 2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Variable Costing.....	15
Tabel 2. 3 Penelitian Sebelumnya.....	15
Tabel 3. 1 Operasionalisasi Variabel Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa 2022	26
Tabel 4. 1 Hasil Produksi UMKM Bakpao Indorasa	30
Tabel 4. 2 Biaya Bahan Baku Utama Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada bulan Oktober, November, dan Desember tahun 2022	32
Tabel 4. 3 Biaya Bahan Baku Tambahan Untuk Bakpao Rasa Coklat Pada Usaha Mikro Kecil dan menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022.....	33
Tabel 4. 4 Biaya Bahan Baku Tambahan Untuk Bakpao Rasa Stroberi Pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022.....	33
Tabel 4. 5 Biaya Bahan Baku Tambahan Untuk Bakpao Rasa Blueberry Pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022.....	34
Tabel 4. 6 Biaya Bahan Baku Untuk Bakpao Rasa Coklat pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022	34
Tabel 4. 7 Biaya Bahan Baku Untuk Bakpao Rasa Stroberi pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022	35
Tabel 4. 8 Biaya Bahan Baku Untuk Bakpao Raa Blueberry pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022	36
Tabel 4. 9 Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa Pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022	37
Tabel 4. 10 Biaya Overhead Pabrik Variable Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022.....	38
Tabel 4. 11 Biaya Overhead Pabrik Variable Bakpao Rasa Coklat pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022.....	39

Tabel 4. 12 Biaya Overhead Pabrik Variable Bakpao Rasa Stroberi pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022.....	39
Tabel 4. 13 Biaya Overhead Pabrik Variable Bakpao Rasa Blueberry pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022.....	40
Tabel 4. 14 Perhitungan Biaya Depresiasi Mesin dan Peralatan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022	40
Tabel 4. 15 Perhitungan Harga Pokok Produksi Bakpao Rasa Coklat Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022.....	41
Tabel 4. 16 Perhitungan Harga Pokok Produksi Bakpao Rasa Stroberi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022.....	42
Tabel 4. 17 Perhitungan Harga Pokok Produksi Bakpao Rasa Blueberry Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022.....	43
Tabel 4. 18 Perhitungan Harga Pokok Produksi Bakpao Rasa Coklat Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan Menggunakan Metode Full Costing pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022.....	44
Tabel 4. 19 Perhitungan Harga Pokok Produksi Bakpao Raa Stroberi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan Menggunakan Full Costing pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022	45
Tabel 4. 20 Perhitungan Harga Pokok Produksi Bakpao Raa Blueberry Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indoraa dengan Menggunakan Metode Full Costing pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022	46
Tabel 4. 21 Perhitungan Harga Pokok Produksi Bakpao Rasa Coklat Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan Menggunakan Metode Variable Costing pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022	47
Tabel 4. 22 Perhitungan Harga Pokok Produksi Bakpao Rasa Stroberi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan Menggunakan Metode Variable Costing pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022	48
Tabel 4. 23 Perhitungan Harga Pokok Produksi Bakpao Rasa Blueberry Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan Menggunakan Metode Variable Costing pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022	49
Tabel 4. 24 Perbandingan Harga Pokok Produksi Bakpao Rasa Coklat Menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan Metode Full Costing dan Variable Costing Bulan Oktober Tahun 2022	50
Tabel 4. 25 Perbandingan Harga Pokok Produksi Bakpao Rasa Coklat Menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan Metode Full Costing dan Variable Costing Bulan November Tahun 2022.....	51

Tabel 4. 26 Perbandingan Harga Pokok Produksi Bakpao Rasa Coklat Menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan Metode Full Costing dan Variable Costing Bulan Desember Tahun 2022	52
Tabel 4. 27 Perbandingan Harga Pokok Produksi Bakpao Rasa Stroberi Menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan Metode Full Costing dan Variable Costing Bulan Oktober Tahun 2022	52
Tabel 4. 28 Perbandingan Harga Pokok Produksi Bakpao Rasa Stroberi Menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan Metode Full Costing dan Variable Costing Bulan November Tahun 2022.....	53
Tabel 4. 29 Perbandingan Harga Pokok Produksi Bakpao Rasa Stroberi Menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan Metode Full Costing dan Variable Costing Bulan Desember Tahun 2022	54
Tabel 4. 30 Perbandingan Harga Pokok Produksi Bakpao Rasa Blueberry Menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan Metode Full Costing dan Variable Costing Pada Bulan Oktober Tahun 2022.....	55
Tabel 4. 31 Perbandingan Harga Pokok Produksi Bakpao Rasa Blueberry Menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan Metode Full Costing dan Variable Costing Pada Bulan November Tahun 2022.....	56
Tabel 4. 32 Perbandingan Harga Pokok Produksi Bakpao Rasa Blueberry Menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan Metode Full Costing dan Variable Costing Pada Bulan Desember Tahun 2022.....	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran.....	24
Gambar 4.1 Struktur Organisasi UMKM Bakpao Indorasa.....	31

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Perkembangan dunia usaha saat ini sangat berkembang dengan pesat, karena pola pemikiran kreatif yang dimiliki oleh pelaku usaha mikro maupun makro terus menciptakan sumber penghasilan. Ini menjadi salah satu peranan penting dalam meningkatkan pertumbuhan ekonomi di Indonesia. Semakin banyaknya pelaku usaha saling bermunculan akan meningkatkan persaingan dalam perekonomian. Saat melakukan kegiatan produksi, pelaku usaha tersebut dituntut untuk lebih efisien dan efektif agar menghasilkan produk yang memiliki kualitas baik serta harga jual yang wajar. Perhitungan harga pokok produksi merupakan hal yang penting untuk diperhatikan karena semakin meningkatnya persaingan antar perusahaan dalam menghasilkan produk-produk yang berkualitas dengan harga yang cukup bersaing (Marisyah, F., 2022).

Perusahaan kecil disebut Usaha Kecil Menengah (UKM) atau sering disebut Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) telah menjadi salah satu usaha yang memberikan kontribusi terhadap perkembangan perekonomian Indonesia. Berdasarkan data Kementerian Koperasi dan UKM mencatat jumlah Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Indonesia terus meningkat dari waktu ke waktu. Jumlahnya setara dengan 99,99% dari total usaha di Indonesia (dataindonesia.id, 2022). Namun, kegiatan usaha yang dilakukan UMKM ini bukan berarti tidak mengalami permasalahan. Salah satu permasalahannya yaitu pada akses terhadap informasi dalam mengembangkan dan meningkatkan kemampuan agar bisa bersaing dan mengoptimalkan suatu kegiatan produksi hingga keuntungan yang maksimal. Informasi yang dibutuhkan oleh para pelaku usaha dalam mengembangkan usahanya yaitu informasi mengenai harga pokok produksi (Nofiani, S. Y., 2019).

Pengumpulan informasi serta biaya produksi yang tepat akan menghasilkan harga pokok produksi yang tepat juga. Menurut Kholilurrahman, et. al., (2022) harga pokok produksi merupakan sekumpulan biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi suatu barang, yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik. Untuk menghasilkan laba yang maksimal, pelaku usaha harus menjual produknya dengan harga yang wajar. Harga yang wajar dapat diperoleh dari penentuan harga pokok produksi yang tepat dan akurat dengan menggunakan metode yang sesuai. Metode perhitungan untuk menentukan harga pokok produksi dalam akuntansi manajemen diketahui terdapat dua, yaitu metode *full costing* dan *variable costing*. Menurut Mokoginta, N. S. M. (2022) dengan menggunakan metode *full costing* maka semua biaya yang dikeluarkan selama proses produksi diperhitungkan

baik biaya tetap maupun *variable* ke dalam produk. Serta dengan metode *full costing*. Suatu informasi biaya yang sangat efektif dan efisien yang di butuhkan oleh pelaku usaha untuk perhitungan harga pokok produksi. Metode *variable costing* menurut Djaja, C. A., et. al. (2022) yaitu metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang bersifat *variable* ke dalam harga pokok produksi.

Dalam perkembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM), Cianjur menjadi salah satu kota yang berkontribusi dalam perkembangannya. Dinas Koperasi, Usaha Kecil Menengah, Perdagangan dan perindustrian (Diskoperdagin) Kabupaten Cianjur mencatat, hasil rekap data dari Juni 2021 terdapat 2.715 Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) baru. Saat ini total UMKM di Kabupaten Cianjur yang terdata sekitar 53.084 (Cianjurekspres.net, 2022).

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa merupakan salah satu usaha dalam bidang makanan yang memproduksi bakpao. Usaha ini didirikan oleh Bapak Yezidil dan Ibu Rista pada tahun 2019 yang berada di Jalan Mariwati Rt. 05 Rw. 08 Desa Cikanyere Kecamatan Sukaresmi, Cianjur, Jawa Barat. Dalam operasinya, Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa ini memperkerjakan enam karyawan. Permasalahan yang timbul pada UMKM Bakpao Indorasa ini adalah mengenai perhitungan harga pokok produksi yang dihasilkan kurang akurat. Fenomena yang telah saya temukan di UMKM Bakpao Indorasa adalah cenderung naiknya harga pokok produksi setiap enam bulannya yang disebabkan oleh pengeluaran biaya bahan baku dan biaya bahan penolong yang semakin besar. Hal tersebut dapat terlihat dari tabel laporan biaya produksi dan harga pokok produksi selama beberapa bulan terakhir seperti berikut:

Tabel 1. 1

Laporan Biaya Produksi dan Harga Pokok Produksi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa Tahun 2021 Sampai dengan Tahun 2022 (Rp)

Keterangan	Jan – Jun 2021	Jul – Des 2021	Jan – Jun 2022	Jul – Des 2022
Biaya Bahan Baku (Rp)	160.144.500	162.235.500	170.068.500	172.653.000
Biaya Bahan Penolong (Rp)	8.877.000	9.705.000	9.981.000	11.172.000
Biaya Tenaga Kerja (Rp)	50.700.000	50.700.000	50.700.000	50.700.000
Biaya Produksi (Rp)	219.721.500	222.640.500	230.749.500	234.525.000
Kapasitas Produksi (pcs)	156.000	156.000	156.000	156.500
Harga Pokok Produksi per pcs (RP)	1.408,4	1.427,2	1.479,1	1.498,5

Sumber : UMKM Bakpao Indorasa (Data diolah, 2022)

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui bahwa setiap enam bulannya cenderung terjadi kenaikan harga pokok produksi yang disebabkan oleh meningkatnya biaya produksi yang dikeluarkan UMKM meliputi biaya bahan baku

dan biaya bahan penolong. Berdasarkan hasil wawancara penulis dengan pemilik UMKM Bakpao Indorasa bahwa dalam menentukan harga pokok produksinya masih menggunakan metode yang sederhana, hanya menghitung biaya-biaya pengeluaran yang dihasilkan dari bahan baku pembuatan bakpao dan biaya tenaga kerja, sehingga hasilnya kurang akurat. Selain itu, perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh pemilik UMKM ini masih menyatukan semua unsur biaya dari setiap rasa bakpao, sehingga tidak diketahui harga pokok produksi dari masing-masing rasa bakpao tersebut. Karena setiap rasa bakpao yang dihasilkan dari satu kali produksi ini berbeda beda, rata-rata rasa coklat menghasilkan bakpao sekitar 660 pcs, rasa stroberi 220 pcs, dan rasa blueberry menghasilkan bakpao sekitar 120 pcs perharinya.

Perhitungan harga pokok produksi pada UMKM Indorasa ini juga belum memperhitungkan semua biaya-biaya overhead pabrik, seperti listrik, air, biaya transportasi, dan lain-lain, karena beban listrik UMKM Bakpao Indorasa ini masih menyatu dengan beban listrik rumah. Sedangkan menurut Nofiani, S. Y. et al. (2022) menyatakan bahwa pengelompokan biaya produksi seperti biaya listrik, biaya telepon dan biaya bahan penolong yang seharusnya merupakan bagian dari biaya *overhead* pabrik variabel. Serta perhitungan harga pokok produksi pada UMKM ini masih menyatukan biaya bahan baku yang dikeluarkan pada semua jenis rasa bakpao.

Saat bahan baku mengalami kenaikan harga, perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh UMKM ini masih menggunakan metode perhitungan sederhana tersebut. Harga jual yang ditetapkan juga sampai saat ini tidak pernah dinaikkan, sehingga harga jual bakpao cukup rendah dari harga pesaing lainnya. Ini memungkinkan akan mendapatkan laba yang rendah. Harga jual suatu produk ditentukan dari harga pokok produksi, jika perhitungan harga pokok produksi tidak tepat maka akan mempengaruhi penentuan harga jual produk yang tidak tepat juga. Misalnya perhitungan harga pokok produksi yang tinggi, maka akan menghasilkan penentuan harga jual yang tinggi pula, akibatnya suatu produk tidak mampu bersaing di pasar. Begitu juga sebaliknya, jika perhitungan harga pokok produksi rendah maka akan menghasilkan penentuan harga jual yang rendah pula akibatnya perusahaan tidak mencapai laba yang maksimal walaupun harga jual dapat bersaing di pasar (Bintang Komara dan Ade Sudarma, 2016) dalam Andira, S. A. (2022).

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Candra Ismail (2020) mengenai perhitungan harga pokok produksi sebagai dasar penentuan harga jual menghasilkan simpulan bahwa perbandingan penentuan harga jual, metode perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* lebih tinggi dibandingkan dengan metode *variable costing* yang disebabkan oleh perbedaan perlakuan biaya overhead pabrik. Dimana pada metode *full costing* semua elemen biaya baik biaya tetap maupun variabel dimasukkan ke dalam produk, sementara pada metode *variable costing* hanya biaya yang bersifat variabel saja. Sehingga terjadi perbedaan dalam hasil perhitungan yang disebabkan oleh perbedaan perlakuan terhadap biaya *overhead* pabrik tetap.

Sedangkan penelitian yang dilakukan oleh Fitria Marisya (2022) yang berjudul “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Tempe Pak Rasman Oku Selatan” menghasilkan simpulan bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* lebih tinggi dari pada perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan karena metode *full costing* memasukan seluruh elemen biaya yang bersipat variabel maupun tetap.

Berdasarkan permasalahan serta penelitian sebelumnya tersebut, penulis akan melakukan penelitian dengan objek Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan menganalisis perhitungan harga pokok produksi menggunakan suatu metode akuntansi. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi dengan menerapkan metode *full costing* dan *variable costing*. Dengan ini penulis mengambil judul “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode *Full Costing* dan *Variable Costing* pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa Kota Cianjur”.

1.2 Identifikasi dan Perumusan Masalah

1.2.1 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, penulis mengidentifikasi masalah bahwa Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa masih menggunakan metode yang sederhana dalam penentuan harga pokok produksi sehingga belum mengetahui cara menentukan harga pokok produksi dengan tepat serta ada beberapa biaya yang tidak dihitung dan dimasukkan dalam proses produksi misalnya beban listrik UMKM Bakpao Indorasa, karena beban listrik UMKM Bakpao Indorasa ini masih menyatu dengan beban listrik rumah. Saat bahan baku mengalami kenaikan, perhitungan harga pokok produksi juga masih menggunakan metode perhitungan sederhana tersebut. Sehingga penentuan harga pokok produksi menjadi kurang akurat, dengan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode yang sesuai, maka Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa akan memperoleh harga pokok produksi yang tepat dan akurat.

1.2.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah penelitian di atas, maka penulis merumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa?
2. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa berdasarkan metode *full costing* dan *variable costing*?
3. Bagaimana perbandingan antara harga pokok produksi menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan metode *full costing* dan *variable costing*?

1.2.3 Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas dalam menentukan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dan *variable costing*, maka elemen biaya produksi baik bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, maupun biaya overhead pabrik harus dihitung secara tepat.

Maka, masalah dalam penelitian ini dibatasi hanya meneliti tentang penentuan harga pokok produksi dengan metode Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa, metode *full costing*, metode *variable costing*, kemudian membandingkan ketiga metode tersebut.

1.3 Maksud dan Tujuan Penelitian

1.3.1 Maksud Penelitian

Maksud dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh UMKM Bakpao Indorasa dari data dan informasi yang penulis peroleh. Selain itu, untuk mengetahui dan membandingkan perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode yang diterapkan oleh UMKM Bakpao Indorasa dengan metode *full costing* dan *variable costing*. Dengan demikian, Usaha Mikro Kecil (UMKM) ini dapat menentukan harga pokok produksi dengan metode yang tepat sehingga hasil yang didapatkan akan akurat.

1.3.2 Tujuan Penelitian

Berdasarkan maksud penelitian yang telah diuraikan, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa.
2. Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa berdasarkan metode *full costing* dan *variable costing*.
3. Untuk membandingkan perhitungan harga pokok produksi menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan metode *full costing* dan *variable costing*.

1.4 Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan memiliki kegunaan teoritis dan praktis yang dapat penulis uraikan berikut ini :

1. Kegunaan Teoritis

Penelitian ini diharapkan menjadi bahan pertimbangan untuk penulisan selanjutnya serta dapat memberikan referensi dari segi pemikiran dan ilmu pengetahuan mengenai analisis perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* dan *variable costing*.
2. Kegunaan Praktis

Selain bagi penulis, hasil penelitian ini juga diharapkan dapat berguna bagi berbagai pihak, diantaranya :

 - a. Bagi Penulis

Dengan adanya penelitian ini dapat menambah pengetahuan serta memberikan kesempatan penulis untuk menerapkan ilmu pengetahuan yang diperoleh selama kuliah dan teori yang telah dipelajari dapat diaplikasikan dalam penelitian ini.

b. Bagi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM)

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan suatu masukan mengenai penentuan harga pokok produksi yang tepat kepada para pelaku UMKM untuk memperoleh hasil yang akurat. Serta penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai pedoman dalam mengantisipasi masalah UMKM yang berkaitan dengan harga pokok produksi, sehingga dapat menjadi bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan.

c. Bagi Akademisi

Penelitian ini juga diharapkan dapat menambah informasi, referensi, dan wawasan bagi para akademisi terkait perhitungan harga pokok produksi pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) dalam melakukan penelitian selanjutnya dengan topik yang sama yaitu harga pokok produksi.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Akuntansi dan Akuntansi Manajemen

2.1.1 Pengertian Akuntansi

Menurut (Ermalina, 2013) dalam Iskandar, O. (2022), akuntansi adalah proses mengidentifikasi, mengukur, dan mengkomunikasikan informasi ekonomi sebagai bahan informasi untuk tujuan mempertimbangkan berbagai alternatif dalam pengambilan keputusan pengguna. Sedangkan menurut Fitriyanti, R. dan Suprihandari, M. D. (2022) Akuntansi adalah suatu proses yang diawali dengan mencatat, mengelompokkan, mengolah, menyajikan data, serta mencatat transaksi yang berhubungan dengan keuangan. Aktivitas akuntansi meliputi pencatatan, pengklasifikasian, dan pelaporan transaksi bisnis. Bahkan, akuntansi juga merupakan fungsi yang diperlukan untuk pengambilan keputusan, perencanaan biaya, dan pengukuran kinerja ekonomi. Akuntansi adalah manajemen dasar dalam urusan ekonomi. Hal ini memengaruhi pengembangan sistematis dan analisis informasi tentang urusan ekonomi suatu organisasi (Husnul Abdi, 2021).

Menurut Widyananda, R. K., (2020) menyajikan informasi ekonomi dari satu kesatuan ekonomi kepada pihak yang memiliki kepentingan merupakan tujuan utama akuntansi. Adapun tujuan akuntansi yaitu:

1. Memberikan informasi mengenai keuangan, baik itu aktiva maupun *passive* perusahaan
2. Menyediakan informasi mengenai perubahan pada berbagai sumber ekonomi perusahaan
3. Memberikan informasi keuangan perusahaan yang dapat membantu dalam pembuatan estimasi potensi keuntungan perusahaan
4. Menyediakan informasi lainnya terkait laporan keuangan untuk membantu pengguna laporan tersebut.

Kesimpulan dari tujuan informasi akuntansi diatas yaitu didalam mengelola keuangan secara baik dan benar sangat diperlukan sistem informasi akuntansi sangat membantu perusahaan. Selain menekan biaya serta waktu, informasi akuntansi juga memudahkan perusahaan dalam pengambilan keputusan yang akurat untuk kinerja bisnis selanjutnya.

2.1.2 Pengertian Akuntansi Manajemen

Menurut (Indriani, 2018:2) dalam Sarapi, N. M., et. al (2022) akuntansi manajemen adalah suatu aktivitas (proses) yang menghasilkan informasi keuangan bagi manajemen untuk pengambilan keputusan ekonomi dalam melaksanakan fungsi manajemen. Sedangkan menurut Refiyanto, E. dan Muid, D. (2022) akuntansi manajemen adalah suatu kegiatan dengan melakukan identifikasi, analisis, tafsirkan, dan komunikasi informasi terhadap pihak manajer untuk mempermudah memenuhi tujuan organisasi dalam perusahaan. Akuntansi manajemen atau akuntansi manajerial adalah sistem akuntansi yang berkaitan dengan ketentuan dan penggunaan informasi akuntansi untuk manajer atau manajemen dalam suatu organisasi dan untuk memberikan dasar kepada manajemen untuk membuat keputusan bisnis yang akan memungkinkan manajemen akan lebih siap dalam pengelolaan dan melakukan fungsi kontrol (Nopiyani P. E., dkk, 2022).

Akuntansi manajemen lebih berfokus kepada penyediaan, termasuk pengembangan dan penafsiran informasi akuntansi bagi manajer perusahaan untuk digunakan sebagai bahan perencanaan, pengendalian operasi, dan pengambilan keputusan. Oleh karena itu, akuntansi manajemen juga dapat digunakan sebagai pendukung pelaksanaan fungsi-fungsi manajemen (Samryn, 2012) dalam Lestari Putri Ayu (2022).

Dari pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa akuntansi manajemen yaitu sistem akuntansi yang dapat memberikan segala macam pelaporan sebagai unit bisnis bagi pihak internal untuk melakukan prosedur manajemen seperti perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, serta pengendalian dalam sebuah perusahaan maupun bisnis.

2.2 Biaya

2.2.1 Pengertian Biaya

Menurut Khadafi, M. (2022) biaya adalah semua pengorbanan yang perlu dilakukan dalam pelaksanaan suatu proses produksi, yang dinyatakan dengan satuan uang sesuai dengan harga pasar yang berlaku. Supriyono (2011) dalam Hidayat, T. (2022) mengemukakan bahwa “biaya dalam arti *cost* (harga pokok) adalah jumlah yang dapat diukur dalam satuan uang dalam rangka pemilikan barang dan jasa yang diperlukan perusahaan, baik pada masa lalu (harga perolehan yang telah terjadi) maupun pada masa yang akan datang (harga perolehan yang akan terjadi).

Pengertian biaya menurut V. Wiratna Sujarweni (2015:9) dalam Khatimah, H. et. al. (2022) adalah biaya mempunyai dua pengertian yaitu pengertian secara luas dan secara sempit. Biaya dalam arti luas adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang dalam usahanya untuk mendapatkan sesuatu untuk mencapai tujuan tertentu baik yang sudah terjadi dan belum terjadi/baru direncanakan. Biaya dalam arti sempit adalah pengorbanan sumber ekonomi dalam satuan uang untuk memperoleh aktiva.

Menurut pendapat Ray H. Garrison (1998 : 34) dalam Sumardi dan Sukma, N. (2022) menyatakan bahwa biaya adalah pengorbanan yang dilakukan untuk mendapatkan barang dan jasa dimana pengorbanan dapat berupa uang kas, pertukaran kekayaan dan sebagainya. Maksud dari definisi tersebut adalah biaya merupakan suatu harga pertukaran atau suatu pengorbanan yang dilakukan untuk memelihara suatu manfaat.

2.2.2 Klasifikasi Biaya

Menurut Sagai Meifa T., dkk (2022) klasifikasi biaya adalah proses pengelompokan atas keseluruhan elemen-elemen biaya secara sistematis ke dalam golongan-golongan tertentu untuk dapat memberikan informasi biaya yang lengkap bagi pimpinan perusahaan dalam mengelola dan menyajikan fungsinya. Pada bukunya Mulyadi (2015) dalam Adiwijaya, L. A. et. al. (2022) menyebutkan ada beberapa klasifikasi biaya yang saling berkaitan dengan proses produksi, yaitu:

1. Penggolongan biaya menurut objek pengeluaran
 - a. Bahan Baku Langsung (*Direct Materials*)

Bahan langsung adalah biaya yang digunakan untuk bahan-bahan yang bias dengan mudah dan langsung diidentifikasi dengan barang jadi. Pertimbangan utama dalam mengelompokkan bahan ke dalam bahan langsung adalah kemudahan penelusuran proses perubahan bahan tersebut sampai menjadi barang jadi.
 - b. Tenaga Kerja Langsung (*Direct Labor*)

Pekerja atau tenaga kerja langsung adalah karyawan yang dikerahkan untuk mengubah bahan langsung menjadi barang jadi. Biaya untuk ini meliputi gaji para karyawan yang dapat dibebankan kepada produk tertentu.
 - c. Overhead Pabrik (*Factory Overhead*)

Biaya Overhead pabrik adalah biaya selain bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung tetapi membantu dalam mengubah bahan menjadi produk selesai. Biaya ini tidak dapat ditelusuri secara langsung kepada produk.
2. Penggolongan biaya menurut fungsi pokok dalam perusahaan
 - a. Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan semua biaya yang berhubungan dengan fungsi produksi atau kegiatan pengolahan bahan baku menjadi produk selesai. Biaya produksi dapat digolongkan ke dalam biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.
 - b. Biaya Pemasaran

Biaya pemasaran merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk.

- c. **Biaya Administrasi dan Umum**
Biaya administrasi dan umum merupakan biaya-biaya untuk mengkoordinasikan kegiatan produksi dan pemasaran produk.
3. **Penggolongan biaya menurut hubungan biaya dengan sesuatu yang di biayainya**
 - a. **Biaya Langsung**
Biaya langsung adalah biaya yang terjadi, yang penyebab satu-satunya adalah karena adanya sesuatu yang di biayainya. Dalam kaitannya dengan produk, biaya langsung terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.
 - b. **Biaya Tidak Langsung**
Biaya tidak langsung adalah biaya yang terjadinya tidak disebabkan oleh sesuatu yang di biayainya. Biaya tidak langsung dalam hubungannya dengan produk disebut dengan istilah biaya produksi tidak langsung atau biaya overhead pabrik.
 4. **Penggolongan biaya menurut perilakunya dalam hubungannya dengan perubahan volume aktifitas**
 - a. **Biaya Tetap (*Fixed Cost*)**
Biaya tetap merupakan biaya yang jumlahnya tetap konstan tidak dipengaruhi volume kegiatan atau aktivitas sampai tingkat kegiatan. Contoh: biaya sewa bangunan.
 - b. **Biaya Variabel (*Variable Cost*)**
Biaya variable adalah biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan atau aktivitas. Contoh : biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung.
 - c. **Biaya Semi Variabel**
Biaya semi variable adalah biaya yang berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Biaya semi variable mengandung unsur biaya tetap dan biaya variable. Contoh: biaya listrik.
 - d. **Biaya Semi *Fixed***
Biaya semi *fixed* adalah biaya yang tetap untuk tingkat volume kegiatan tertentu dan berubah dengan jumlah yang konstan pada volume produksi tertentu.

2.2.3 Tujuan Utama Akuntansi Biaya

Menurut Mulyadi (2015:7) dalam Angela, I (2020) akuntansi biaya memiliki tiga tujuan pokok: penentuan kos produk, pengendalian biaya, dan pengambilan keputusan khusus.

1. Penentuan Kos Produk

Untuk memenuhi tujuan penentuan kos produk, akuntansi biaya mencatat, menggolongkan, dan meringkas biaya – biaya pembuatan produk

atau penyerahan jasa. Biaya yang dikumpulkan dan diberikan ialah biaya yang terjadi di masa yang lalu atau biaya historis.

2. Pengendalian Biaya

Pengendalian biaya harus didahului dengan penentuan biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk memproduksi satu satuan produk. Jika biaya yang seharusnya ini telah ditetapkan, akuntansi biaya bertugas untuk mengawasi apakah pengeluaran biaya yang sesungguhnya sesuai dengan biaya seharusnya tersebut. Akuntansi biaya kemudian melakukan analisis terhadap penyimpangan biaya sesungguhnya dengan biaya seharusnya dan menyajikan informasi mengenai penyebab terjadinya selisih tersebut.

3. Pengambilan Keputusan Khusus

Pengambilan keputusan khusus ini menyangkut masa yang akan datang. Maka dari itu, informasi yang relevan dengan pengambilan keputusan khusus selalu berhubungan dengan informasi masa yang akan datang. Akuntansi biaya untuk pengambilan keputusan khusus menyajikan biaya masa yang akan datang (*future costs*). Informasi biaya ini tidak dicatat dalam catatan akuntansi biaya, melainkan hasil dari suatu proses peramalan. Karena keputusan khusus berhubungan dengan sebagian besar kegiatan manajemen perusahaan, laporan akuntansi biaya untuk memenuhi tujuan pengambilan keputusan adalah bagian dari akuntansi manajemen.

Untuk memenuhi kebutuhan manajemen dalam pengambilan keputusan, akuntansi biaya mengembangkan berbagai konsep informasi biaya untuk pengambilan keputusan seperti: biaya kesempatan (*opportunity cost*), biaya hipotesis (*hypothetical cost*), biaya tambahan (*incremental cost*), biaya terhindarkan (*avoidable cost*), dan pendapatan yang hilang (*forgone revenues*).

2.3 Biaya Produksi

2.3.1 Pengertian Biaya Produksi

Menurut Pasaribu, E. M. W. dan Hasanuh, N. (2021) biaya produksi adalah sebagai sumber ekonomi yang dikorbankan untuk menghasilkan keluaran, nilai keluaran diharapkan lebih besar dari pada masukan yang dikorbankan untuk menghasilkan keluaran tersebut sehingga kegiatan organisasi menghasilkan laba. Biaya produksi adalah biaya-biaya yang berhubungan langsung dengan produksi, dari biaya untuk mengolah bahan baku hingga menjadi barang jadi untuk dijual (Bairizki, Ahmad., 2021).

Sedangkan pengertian lain dari biaya produksi yaitu semua biaya yang berhubungan dengan fungsi produksi atau kegiatan pengolahan bahan baku menjadi produk selesai. Biaya produksi digolongkan menjadi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik (Maulina, D. N., 2021).

2.3.2 Unsur-Unsur Biaya Produksi

Menurut Budi, J. (2022) biaya produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan selama proses mengolah barang-barang yang di produksi oleh perusahaan tersebut. Di dalam mengolah bahan baku tersebut diperlukan biaya produksi atau harga pokok produksi. Biaya produksi merupakan kumpulan biaya yang dikeluarkan perusahaan dalam memproduksi suatu barang. Biaya produksi biasanya terdiri dari tiga elemen:

1. **Biaya Bahan Baku**

Biaya bahan baku adalah biaya yang digunakan untuk membeli bahan baku yang digunakan untuk proses produksi. Serta biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memperoleh bahan utama dan mengolah bahan tersebut sampai menjadi barang jadi.

2. **Biaya Tenaga Kerja Langsung.**

Biaya tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja manusia, ada yang langsung berhubungan dengan pengerjaan proses produksi ada yang tidak langsung berhubungan dengan pengerjaan proses produksi.

3. **Biaya Overhead Pabrik**

Biaya overhead pabrik merupakan biaya umum selain bahan baku dan tenaga kerja langsung. Contohnya biaya depresiasi, biaya-biaya listrik, air, telepon, asuransi, perbaikan mesin dan masih banyak contoh yang lain. Elemen biaya overhead pabrik antara lain adalah depresiasi bangunan dan depresiasi mesin. Bahwa depresiasi merupakan proses pengalokasian harga perolehan aktiva tetap menjadi biaya selama masa manfaatnya dengan cara rasional dan sistematis.

2.3.3 Jenis-Jenis Biaya Produksi

Menurut Stephens, A. (2022) secara umum biaya produksi dapat dibedakan menjadi lima jenis, yaitu:

1. **Biaya tetap**

Biaya tetap memiliki jumlah yang sama dalam setiap produksi yang dilakukan perusahaan. Artinya setiap proses produksi berlangsung nominal biayanya akan sama meskipun jumlah produksi meningkat sehingga dengan demikian output yang didapatkan bisa menjadi lebih tinggi.

2. **Biaya Variable**

Sementara biaya variable adalah jumlah pengeluaran yang besarnya tergantung pada jumlah output yang dihasilkan. Jika jumlah produksi meningkat maka biayanya juga akan makin meningkat.

3. **Biaya Rata-Rata**

Biaya rata-rata didapatkan melalui cara membagi berapa total pengeluaran perusahaan dengan jumlah output dari produksi tersebut. Biaya rata-rata ini selanjutnya digunakan perusahaan untuk membuat keputusan terkait kegiatan produksi ke depannya.

4. Biaya Marjinal

Biaya marjinal merupakan biaya tambahan yang digunakan oleh perusahaan untuk menambah jumlah produksi. Biaya marginal membantu perusahaan mengetahui berapa jumlah output maksimal yang mampu dihasilkan dengan menambah biaya tersebut.

5. Biaya Total

Biaya total yaitu jumlah biaya yang diperoleh melalui penggabungan biaya tetap dengan biaya variable. Biaya total ini merupakan sumber informasi mengenai berapa total pengeluaran perusahaan untuk melakukan proses produksi.

2.4 Harga Pokok Produksi

2.4.1 Pengertian Harga Pokok Produksi

Menurut Hansen dan Mowen (2011) dalam Wiratama, A. A. dan Dewi, N. W. Y. (2021) mendefinisikan harga pokok produksi adalah jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan. Harga pokok produksi merupakan hal penting dalam suatu perusahaan karena merupakan dasar dalam menentukan keuntungan yang diharapkan. Penentuan harga pokok produksi juga mempengaruhi kehidupan perusahaan. Sedangkan menurut Nur Rokhman (2022) harga pokok produksi adalah pernyataan yang menunjukkan total biaya produksi untuk perusahaan selama periode waktu tertentu. Harga pokok produksi juga merupakan semua biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi atau kegiatan mengubah bahan baku menjadi bahan jadi.

2.4.2 Tujuan dan Manfaat Perhitungan Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2012) dalam Maulina D. N. (2021) tujuan dari perhitungan harga pokok produksi antara lain :

1. Untuk pengendalian
2. Untuk perencanaan dan pengukuran prestasi pelaksanaan
3. Untuk penetapan harga
4. Untuk penentuan nilai persediaan.

Manfaat dari penentuan harga pokok produksi secara garis besar adalah sebagai berikut:

1. Menentukan harga jual produk.

Perusahaan yang memproduksi massa yang memproses produknya untuk memenuhi persediaan digudang, dengan demikian biaya produksi per satuan produk. Dalam menentukan harga jual produk, biaya produksi per unit merupakan salah satu data yang mempertimbangkan disamping data biaya lain dan non biaya.

2. Memantau realisasi biaya produksi.

Manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan di dalam pelaksanaan rencana produksi tersebut. Oleh karena itu akuntansi biaya digunakan untuk mengumpulkan informasi

biaya produksi yang dikeluarkan dalam jangka waktu tertentu untuk membantu apakah proses produksi mengkomsumsi total biaya produksi sesuai dengan yang diperhitungkan sebelumnya. Mampu menghasilkan laba bruto atau mengakibatkan rugi bruto, manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang telah dikeluarkan untuk memproduksi produk dalam periode tertentu. Informasi laba atau rugi bruto.

3. Menghitung laba atau rugi bruto periode tertentu.

Untuk mengetahui apakah kegiatan produksi dan pemasaran perusahaan dalam periode tertentu mampu menghasilkan laba bruto atau mengakibatkan rugi bruto, manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang telah dikeluarkan untuk memproduksi produk dalam periode tertentu. Informasi laba atau rugi bruto periodik diperlukan untuk mengetahui kontribusi produk dalam menutup biaya nonproduksi dan menghasilkan laba atau rugi.

4. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi produk dalam proses yang disajikan dalam neraca.

Pada saat manajemen dituntut untuk membuat pertanggungjawaban keuangan periodik, manajemen harus menyajikan harga pokok persediaan produk jadi harga pokok yang tanggal neraca masih dalam proses (Maghfirah & BZ, 2016) dalam Masriani (2019).

2.4.3 Metode *Full Costing*

Menurut Marisya, F. (2022) metode *full costing* adalah metode yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi kedalam harga pokok produksi, antara biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik baik tetap maupun variabel. Sedangkan menurut Thenu, G. et. al. (2021) pengertian *full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik, baik variabel maupun tetap ditambah dengan biaya non produksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum).

2.4.3.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing*

Perhitungan harga pokok produksi menurut metode *full costing* terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini.

Tabel 2. 1

Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing*

Biaya bahan baku	xxx	
Biaya tenaga kerja langsung	xxx	
Biaya overhead pabrik <i>variable</i>	xxx	
Biaya overhead pabrik tetap	xxx	
Harga pokok produksi		Xxx

2.4.4 Metode *Variable Costing*

Metode *variable costing* menurut Cahyani dan Yuliana Nur (2017) dalam Indah, S. et al. (2022) adalah metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang merupakan variabel harga pokok produksi, antara lain biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Sedangkan menurut Septiyanti, S. (2019) *variable costing* merupakan metode penentuan kos produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel.

2.4.4.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Variable Costing*

Perhitungan harga pokok produksi menurut metode *variable costing* terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini :

Tabel 2. 2

Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Variable Costing*

Biaya bahan baku	Xxx	
Biaya tenaga kerja langsung	Xxx	
Biaya overhead pabrik variabel	Xxx	
Harga pokok produksi		Xxx

2.5 Penelitian Sebelumnya dan Kerangka Pemikiran

2.5.1 Penelitian Sebelumnya

Tabel 2. 3

Penelitian Sebelumnya

No	Variable	Nama Peneliti (Tahun)	Judul	Jenis sumber Penelitian	Hasil Penelitian
1	Harga Pokok Produksi	Bayu Nugroho (2018)	Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Jamu Dengna Menggunakan Metode <i>Full Costing</i> Studi Kasus di Usaha Mikro Jamu Bu Tini Yogyakarta	Deskriptif, Kuantitatif, Primer.	Perhitungan harga pokok produksi perusahaan dan menurut metode <i>full costing</i> menunjukkan hasil yang berbeda dikarenakan perusahaan membebankan biaya bahan baku dengan jumlah yang sama untuk semua jenis

No	Variable	Nama Peneliti (Tahun)	Judul	Jenis sumber Penelitian	Hasil Penelitian
					produk, sedangkan secara teori biaya bahan baku untuk jamu beras kencur berbeda dengan kunir asem karena komposisi bahan bakunya berbeda.
2	Harga Pokok Produksi	Fahrul Hidayat (2019)	Analisis Perbandingan Metode <i>Full Costing</i> Dan <i>Variable Costing</i> Untuk Menentukan Harga Pokok Produksi (Studi Kasus Pada UKM Tahu ABC Molyorejo Malang)	Deskriptif Kualitatif, primer dan sekunder.	Berdasarkan hasil dari perhitungan metode <i>full costing</i> dengan <i>variable costing</i> menunjukkan hasil yang berbeda dari biaya-biaya setiap produksi dimana dari biaya produksi dengan metode <i>full costing</i> menghasilkan nilai yang lebih tinggi dari metode <i>variable costing</i> . Hal ini disebabkan karena perhitungan harga pokok produksi pada metode <i>full costing</i> memasukkan semua akun biaya baik yang bersifat <i>variable</i> maupun tetap.
3	Harga Pokok Produksi dan Harga Jual	Santi Septiyanti (2019)	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan <i>Variable Costing</i> Terhadap Penentuan Harga Jual Pada Industri Logam Pt. Karya Paduyasa	Deskriptif Kualitatif	Hasil dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan antara perhitungan dari perusahaan dengan perhitungan metode mark – up pricing dengan pendekatan <i>variable costing</i> .

No	Variable	Nama Peneliti (Tahun)	Judul	Jenis sumber Penelitian	Hasil Penelitian
					Pengaruh perhitungan harga pokok produksi menunjukkan perbedaan selisih harga, dimana perusahaan belum memasukkan biaya non produksi saat menghitung harga jual.
4	Harga Pokok Produksi	Shasa Yuni Nofiani (2019)	Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode <i>Full Costing</i> Pada Umkm Sehi Kripik	Deskriptif Kuantitatif, primer	Penerapan Perhitungan Harga Pokok Produksi Oleh UMKM SEHI Kota Sukabumi yang dilakukan berdasarkan kemampuan dan keterbatasan pemilik, menyebabkan penentuan harga pokok produksi yang dihasilkan belum sesuai dengan standar akuntansi keuangan. Perhitungan harga pokok produksi sebagai dasar penetapan harga jual menurut metode <i>full costing</i> lebih baik dalam menganalisis biaya produksi
5	Harga pokok produksi dan harga Jual	Candra Ismail (2020)	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode <i>Full Costing</i> Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual (Studi Kasus Usaha Sepatu Spanduk Gucyana Flat Shoes)	Deskriptif Kuantitatif, primer dan sekunder.	Penggunaan metode <i>full costing</i> dalam penentuan harga pokok produksi menghasilkan pokok produksi yang lebih tinggi dari pada menggunakan metode <i>variable costing</i> , dengan selisih harga jual sebesar Rp 2.100,00/unit untuk

No	Variable	Nama Peneliti (Tahun)	Judul	Jenis sumber Penelitian	Hasil Penelitian
					<p>sepatu spanduk yang dihitung menggunakan metode <i>full costing</i> harga Jual senilai Rp 60.000,00/unit sedangkan untuk metode <i>full costing</i> harga Jual senilai Rp 57.900,00/unit. walaupun harga jual relatif bersaing tetapi dapat menutupi biaya penuh yang telah dikeluarkan perusahaan untuk menghasilkan produk. Dengan begini dalam penentuan harga jual, perusahaan bisa meminimalisir kerugian harga jual produk yang terlalu rendah.</p>
6	Harga Pokok Produksi	Siti Aisyah (2020)	<p>Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode <i>Full Costing</i> Dan <i>Variable Costing</i> (Studi Kasus Pada Perusahaan Tenun Gedogan Putri Rinjani Kembang Kerang Aikmel Lombok Timur Tahun 2020)</p>	<p>Deskriptif Kuantitatif dan Kualitatif, primer dan sekunder.</p>	<p>Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perhitungan Harga Pokok Produksi menurut perusahaan dan metode <i>full costing</i> terlihat nilainya lebih tinggi yaitu sebesar Rp 1.007.180.000 dibandingkan dengan perhitungan menggunakan metode <i>variable costing</i> yaitu sebesar Rp 1.006.180.000 dengan selisih Rp 1.000.000 perbedaan nilai yang terjadi disebabkan karena pembebanan biaya overhead pabrik</p>

No	Variable	Nama Peneliti (Tahun)	Judul	Jenis sumber Penelitian	Hasil Penelitian
					yang dihitung menggunakan metode <i>full costing</i> lebih terperinci.
7	Harga Pokok Produksi	Irene Angela (2020)	Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Pabrik Roti Tiga Rasa	Deskriptif Kuantatif, Primer.	Pada tahun 2019 total biaya produksi yang diperlukan setiap jenis roti berbeda dan harga pokok produksi menurut perusahaan dan akuntansi biaya memiliki perbedaan yang cukup signifikan. Perkiraan harga pokok produksi menurut perusahaan untuk semua jenis roti lebih rendah dibandingkan perhitungan menurut akuntansi biaya dikarenakan perusahaan tidak menghitung biaya-biaya secara rinci.
8	Harga Pokok Produksi dan Harga Jual	Deni Ariansa (2022)	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode <i>Full Costing</i> Dalam Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Pada Usaha Roti Prima Jaya Bakery Pekanbaru)	Deskriptif Kualitatif, Primer dan sekunder.	Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan harga pokok produksi antara metode perusahaan dengan metode <i>full costing</i> . Hal ini disebabkan karena klasifikasi dan pengumpulan biaya yang diusulkan perusahaan tidak memperhitungkan semua pengeluaran biaya yang dikeluarkan.

No	Variable	Nama Peneliti (Tahun)	Judul	Jenis sumber Penelitian	Hasil Penelitian
					Selain itu, klasifikasi biaya perusahaan belum tepat, sehingga terdapat beberapa biaya yang diabaikan saat proses perhitungan biaya produksi seperti biaya pemeliharaan alat produksi, biaya depresiasi alat produksi, biaya transportasi, dan biaya makan karyawan.
9	Harga Pokok Produksi	Fitria Marisya (2022)	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode <i>Full Costing</i> Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Tempe Pak Rasman Oku Selatan	Deskriptif Kuantitatif, Primer dan Sekunder.	Hasil perhitungan harga pokok produksi dengan perhitungan metode <i>full costing</i> lebih besar dari perhitungan metode harga pokok produksi perusahaan sebesar Rp.13.320.620 Perbedaan ini terjadi karena perusahaan tidak menghitung semua biaya overhead pabrik secara terperinci oleh karena itu disarankan sebaiknya Umkm menghitung semua biaya overhead variabel maupun tetap secara rinci dan menggunakan perhitungan metode <i>full costing</i> .
10	Harga Pokok Produksi	Suryati (2022)	Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode <i>Full Costing</i> Pada Usaha	Deskriptif Kuantitatif, primer dan sekunder.	Hasil penelitian ini menunjukkan Perhitungan harga pokok produksi Ikan Teri dengan menggunakan metode

No	Variable	Nama Peneliti (Tahun)	Judul	Jenis sumber Penelitian	Hasil Penelitian
			Home Industry Ikan Teri Pak Udin Di Desa Pangkil Kecamatan Teluk Bintan		<i>full costing</i> lebih mencerminkan biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha Ikan Teri karena metode <i>full costing</i> memasukkan semua unsur biaya produksi ke dalam perhitungan harga pokok produksi sehingga menyebabkan harga pokok produksinya lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan usaha pengolahan Ikan Teri Pak Udin. Pada Bulan Maret Selisih harga pokok produksi dari kedua metode tersebut sebesar Rp 7.989/kg Selisih harga pokok produksi dari kedua metode tersebut sebesar Rp 6.041/kg. Selisih ini disebabkan tingginya harga pokok produksi pada metode <i>full costing</i> karena biaya overhead pabrik pada metode <i>full costing</i> memiliki nilai lebih tinggi. Dari hasil analisis yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa metode <i>full costing</i> lebih tepat untuk digunakan pada usaha ini.
11	Harga Pokok Produksi	Shelvi Ayu Andira (2022)	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode <i>Full Costing</i> (Studi	Deskriptif Kualitatif dan Kuantitatif, Primer.	Perhitungan harga pokok produksi menurut Wardi Tahu dan menurut metode <i>full costing</i> memiliki perbedaan. Perhitungan

No	Variable	Nama Peneliti (Tahun)	Judul	Jenis sumber Penelitian	Hasil Penelitian
			Kasus Pada UMKM Wardi Tahu Jl.Cipta Karya Pekanbaru)		harga pokok produksi menggunakan metode <i>full costing</i> lebih besar dibandingkan dengan metode UMKM Wardi Tahu. Pada metode <i>full costing</i> harga pokok produksi sebesar Rp371,- dengan biaya produksi sebesar Rp136.117.778,- sedangkan perhitungan harga pokok produksi UMKM Wardi Tahu sebesar Rp361 dengan biaya produksi sebesar Rp132.400.000,-. Terdapat selisih antara perhitungan dari kedua metode tersebut. Selisih perhitungan antara kedua metode tersebut sebesar Rp10,-.

Penelitian ini merupakan replikasi dari penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Shelvi Ayu Andira (2022) dengan judul Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode *Full Costing* (Studi Kasus Pada UMKM Wardi Tahu Jl.Cipta Karya Pekanbaru). Variabel yang diteliti adalah harga pokok produksi, lokasi penelitian ini pada Usaha Wardi Tahu yang terletak di Jl. Cipta karya, Gg Damai, RT 01 RW 04, Kelurahan Sialang Munggu, Kecamatan Tuah Madani, Pekanbaru. Metode analisis data yang digunakan dalam penulis ini adalah metode analisis deskriptif yaitu data yang di peroleh kemudian disusun, diolah, dan di analisis dengan baik dan tepat, kemudian dibandingkan dengan teori-teori dengan kenyataan yang terjadi di lokasi penelitian yang berhubungan dengan permasalahan yang ada. Setelah di analisis dan dibandingkan dengan teori-teori yang relevan, selanjutnya dapat memberikan gambaran-gambaran mengenai permasalahan dan dapat ditarik kesimpulan dari fenomena yang terjadi.

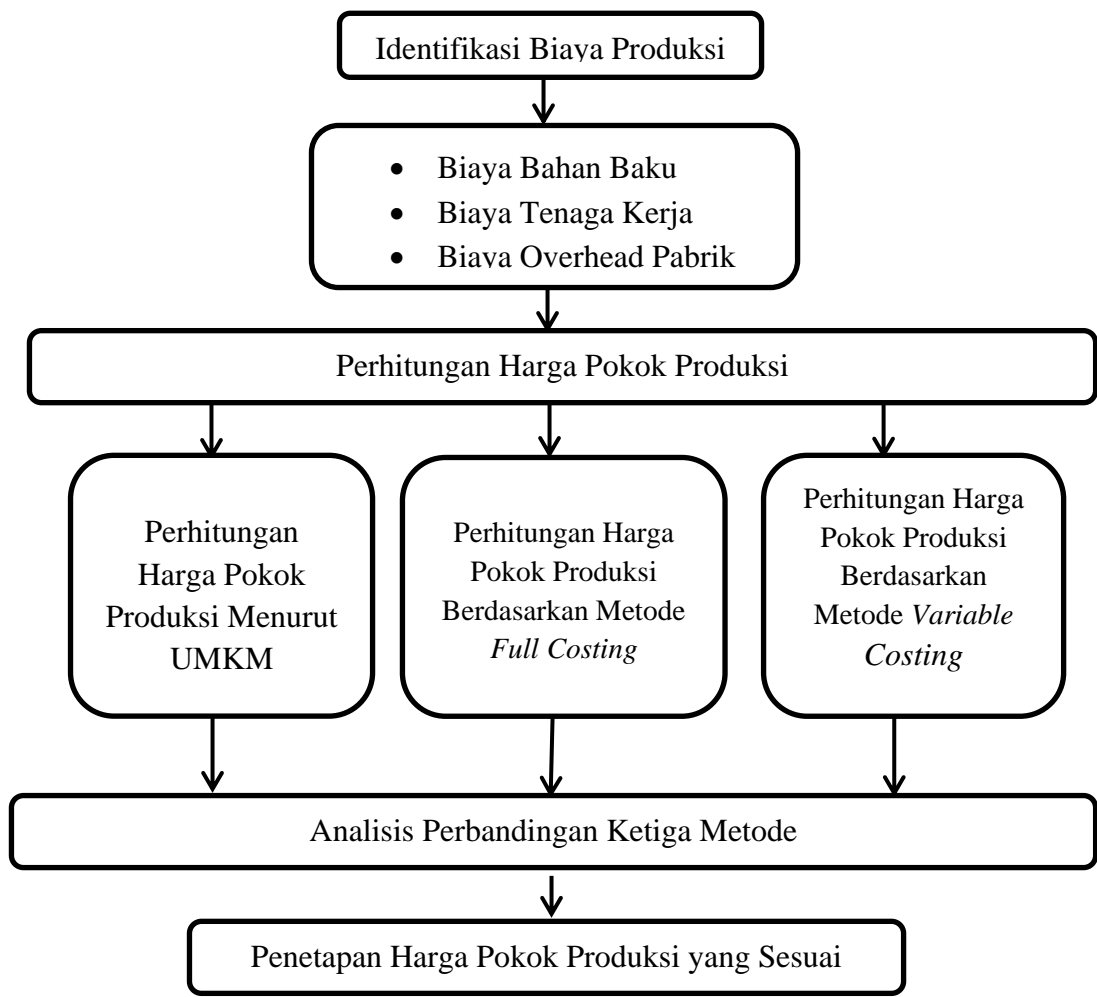
Adapun perbedaan dengan penelitian sebelumnya yaitu pada pemilihan lokasi, tahun penelitian, serta data UMKM yang berbeda. Penelitian ini dilakukan untuk mengembangkan penelitian yang dilakukan oleh Shelvi Ayu Andira (2020) dengan variable yang sama yaitu harga pokok produksi.

2.5.2 Kerangka Pemikiran

Kerangka Pemikiran merupakan gambaran dalam proses penelitian yang dilakukan pada penelitian ini. Penelitian ini akan menghitung harga pokok produksi pada UMKM Bakpao Indorasa, dengan menggunakan metode *full costing* dan *variable costing*.

Hasil perhitungan dengan menggunakan metode tersebut akan dianalisis untuk melihat perbedaannya terhadap perhitungan harga pokok produksi. Sehingga dapat ditentukan metode yang lebih tepat dan efektif yang digunakan dalam menghitung biaya produksi, sehingga perusahaan dapat menetapkan metode yang tepat, efektif, dan efisien dalam menghitung harga pokok produksi sebagai penentu harga jual untuk memaksimalkan laba.

Berdasarkan landasan teori, hasil penelitian sebelumnya serta permasalahan yang mendasari penelitian ini, maka sebagai acuan untuk melakukan penelitian, berikut disajikan Kerangka Pemikiran yang dituangkan dalam model penelitian seperti yang ditunjukkan pada gambar berikut.



Gambar 2.1
Kerangka Berpikir

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Jenis dalam penelitian ini menggunakan metode analisis deksriptif dengan pendekatan kuantitatif, yaitu untuk menyimpulkan dari hasil penelitian yang diolah dan dianalisis. Analisis ini dilakukan dengan menggambarkan penyusunan harga pokok produksi yang dinyatakan dengan angka-angka. Data kuantitatif yang diambil dalam penelitian ini adalah data biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik di UMKM Bakpao Indorasa. Dengan jenis penelitian yang digunakan ini dapat memperoleh hasil yang akurat.

3.2 Objek, Unit Analisis, dan Lokasi Penelitian

Objek yang diteliti pada penelitian ini adalah analisis harga pokok produksi, tujuan menganalisis harga pokok produksi yaitu untuk dapat membandingkan metode perhitungan harga pokok produksi yang digunakan UMKM, metode *full costing*, dan metode *variable costing* sehingga penentuan harga pokok produksi akan tepat.

Unit analisis yang digunakan pada penelitian ini adalah organisasi, yaitu Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa yang berlokasi di Jalan Mariwati Rt. 05 Rw. 08 Desa Cikanyere Kecamatan Sukaresmi, Cianjur, Jawa Barat.

3.3 Jenis dan Data Penelitian

Jenis data pada penelitian ini adalah data kuantitatif serta sumber datanya yaitu data primer. Data kuantitatif adalah data yang dapat diukur atau dihitung secara langsung, yang berupa informasi atau penjelasan yang dinyatakan dengan bilangan atau berbentuk angka. Data primer merupakan data yang diperoleh secara langsung dari sumber utamanya, yaitu dengan melakukan observasi dan wawancara langsung kepada Bapak A Yazedil selaku pemilik UMKM Bakpao Indorasa.

3.4 Operasioanalisis Variabel

Variabel penelitian yang ada dalam penelitian ini adalah Harga Pokok Produksi (HPP) yang diterapkan pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa. Berikut adalah tabel operasionalisasi variabel:

Tabel 3. 1

Operasionalisasi Variabel Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa 2022

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Ukuran	Skala
Harga Pokok Produksi	Metode UMKM	Biaya bahan baku	Kuantitas x harga per unit bahan baku	Rasio
		Biaya bahan penolong	Kuantitas x harga per unit bahan penolong	Rasio
		Biaya tenaga kerja	Jumlah tenaga kerja keseluruhan x upah per orang	Rasio
	Metode <i>full costing</i>	Biaya bahan baku	Kuantitas x harga per unit bahan baku	Rasio
		Biaya tenaga kerja langsung	Jumlah tenaga kerja keseluruhan x upah per unit	Rasio
		Biaya overhead pabrik variable	Biaya lisrik + biaya perlengkapan	Rasio
		Biaya overhead pabrik tetap	Biaya peralatan + biaya depresiasi + biaya pemeliharaan	Rasio
	Metode <i>variable costing</i>	Biaya bahan baku	Kuantitas x harga per unit bahan baku	Rasio
		Biaya Tenaga kerja langsung	Jumlah tenaga kerja keseluruhan x upah per unit	Rasio
		Biaya overhead pabrik variable	Biaya lisrik + biaya perlengkapan	Rasio

3.5 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dalam penyusunan skripsi ini untuk mendapatkan data primer dari Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa yaitu dengan melakukan survei, wawancara, dan dokumentasi.

1. Survei (*survey*)

Survei adalah metode pengumpulan data primer dengan melakukan penelitian langsung kelapangan untuk mendapatkan informasi melalui pengajuan pertanyaan kepada responden individu. Penulis bertemu secara

fisik dengan bapak A Yazedil selaku pemilik Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa.

2. Wawancara (*interview*)

Wawancara adalah komunikasi dua arah untuk mendapatkan data dari responden. Teknik ini merupakan salah satu cara untuk mendapatkan informasi secara primer sebagai penunjang untuk melakukan penelitian. Wawancara dilakukan langsung dengan bapak A Yazedil selaku pemilik UMKM Bakpao Indorasa.

3. Dokumentasi

Metode dokumentasi ini digunakan peneliti untuk mengumpulkan data berupa data-data tertulis seperti profil, struktur organisasi dan visi misi, serta data-data lainnya. Sehingga peneliti bisa mendapatkan informasi atau keterangan dan penjelasan serta pemikiran tentang fenomena yang masih terpercaya dan sesuai dengan masalah penelitian. Penulis melakukan dokumentasi dengan melihat dan melakukan pemotretan pada UMKM Bakpao Indorasa secara langsung.

3.6 Metode Analisis Data

Analisis data merupakan proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil survei, wawancara, dokumentasi, dan lainnya untuk meningkatkan pemahaman peneliti tentang kasus yang diteliti. Data variable penelitian yang telah dikumpulkan selanjutnya diolah atau dianalisis dengan analisis deskriptif kuantitatif.

Metode analisis deskriptif Kuantitatif digunakan untuk menjelaskan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dan *variable costing* kemudian informasi tersebut akan dijadikan landasan dalam penentuan harga pokok produksi. Langkah-langkah dalam proses analisis harga pokok produksi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa adalah sebagai berikut.

1. Mengumpulkan data dari hasil survey, wawancara dan dokumentasi terkait unsur-unsur biaya yang akan digunakan dalam menentukan harga pokok produksi pada UMKM Bakpao Indorasa.
2. Mengidentifikasi biaya-biaya yang berkaitan dengan proses produksi, seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik.
3. Menghitung harga pokok produksi yang dilakukan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa berdasarkan data yang diperoleh dari Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa. Rumus untuk menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan metode Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya overhead pabrik	xxx

- Harga pokok produksi UMKM xxx
4. Menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dan metode *variable costing*.
- a. Rumus untuk menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*
- | | |
|----------------------------------|-----|
| Biaya bahan baku | xxx |
| Biaya tenaga kerja langsung | xxx |
| Biaya overhead pabrik: | |
| -Variabel | xxx |
| -Tetap | xxx |
| Harga pokok produksi biaya penuh | xxx |
- b. Rumus untuk menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan metode *variable costing*.
- | | |
|-------------------------------------|-----|
| Biaya bahan baku | xxx |
| Biaya tenaga kerja langsung | xxx |
| Biaya overhead pabrik: | |
| - Variabel | xxx |
| Harga pokok produksi biaya variabel | xxx |
5. Menentukan harga pokok produksi yang tepat dari ketiga metode tersebut.

BAB IV

HASIL PENELITIAN

4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Data yang diperoleh mengenai gambaran umum lokasi penelitian adalah sebagai berikut:

4.1.1 Sejarah dan Perkembangan Usaha Pokok Produksi pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa

Usaha Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa adalah salah satu usaha dalam bidang makanan yang memproduksi bakpao. Usaha ini didirikan oleh Bapak Yezidil dan Ibu Rista pada tahun 2019 yang berada di Jalan Mariwati Rt. 05 Rw. 08 Desa Cikanyere Kecamatan Sukaresmi, Cianjur, Jawa Barat. Dalam operasinya, Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa ini memperkerjakan enam karyawan. Setiap harinya di Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa memproduksi 1.000 buah bakpao yang terdiri dari 660 pcs rasa coklat, 220 pcs rasa stroberi, dan 210 pcs rasa blueberry.

Dalam menjalankan semua aktivitasnya Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa memiliki visi dan misi dalam mencapai tujuannya, yaitu meningkatkan ekonomi keluarga dengan target penjualan yang meningkat dan mendapatkan laba yang stabil. Berikut visi dan misi yang bersumber dari bapak A Yazedil dan ibu Rista selaku pemilik Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM):

- a. Visi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa:
 1. Dapat meningkatkan ekonomi keluarga
 2. Dapat membantu tetangga dan keluarga yang tidak memiliki pekerjaan
 3. Membantu keluarga yang sedang kesulitan
- b. Misi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa:
 1. Memproduksi bakpao dengan baik
 2. Melayani pembeli dengan baik
 3. Menjaga dan meningkatkan kualitas bakpao yang dijual.

4.1.2 Kegiatan Usaha

Kegiatan Usaha Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa adalah usaha yang menggunakan bahan utama tepung terigu yang kemudian ditambahkan dengan campuran baking powder dan beberapa paduan bahan yang lain setiap harinya untuk memproduksi bakpao dengan jumlah yang cukup banyak, yaitu 1.000 pcs bakpao setiap harinya. Tidak hanya tepung terigu, Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa juga rutin membeli bahan baku tambahan lainnya.

a. Hasil Produksi

Tabel 4. 1

Hasil Produksi UMKM Bakpao Indorasa

Bahan Baku	Produk yang dihasilkan
<ul style="list-style-type: none"> - Tepung terigu cakra - Tepung terigu segitiga - Gula pasir - Margarin - Mauripan - Susu bubuk - Vaneli - Baking powder - Pemutih makanan - Susu murni - Coklat batang 	Bakpao rasa coklat
<ul style="list-style-type: none"> - Tepung terigu cakra - Tepung terigu segitiga - Gula pasir - Margarin - Mauripan - Susu bubuk - Vaneli - Baking powder - Pemutih makanan - Susu murni - Slai stroberi 	Bakpao rasa stroberi
<ul style="list-style-type: none"> - Tepung terigu cakra - Tepung terigu segitiga - Gula pasir - Margarin - Mauripan - Susu bubuk - Vaneli - Baking powder - Pemutih makanan - Susu murni - Slai blueberry 	Bakpao rasa blueberry

Sumber data : UMKM Bakpao Indorasa

b. Proses Produksi

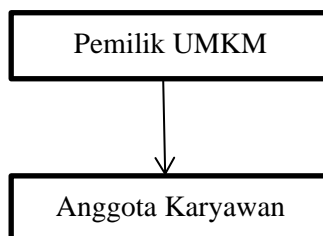
Proses produksi yang dilakukan oleh Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa adalah mengubah bahan baku menjadi produk jadi, yaitu bakpao rasa coklat, rasa stroberi, dan rasa blueberry. Tahap proses pembuatan

bakpao pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa adalah sebagai berikut:

1. Siapkan wadah besar yang bersih. Masukkan tepung terigu dan gula halus lalu aduk hingga rata. Masukkan baking powder lalu aduk hingga rata. Serta masukan juga bahan baku tambahan lainnya sebagai pelengkap.
2. Tuang air dan susu murni sedikit demi sedikit sambil terus diaduk. Uleni hingga adonan tercampur rata dan pastikan tidak ada gumpalan. Kemudian digiling sekitar 1 jam atau sampai halus, lalu diratakan adonannya.
3. Adonan yang telah halus dipotong dan diukur agar merata.
4. Ambil sedikit adonan lalu bentuk menjadi bulatan kecil. Kemudian di isi dengan rasa bakpao seperti coklat, stroberi, dan blueberry dan bentuk hingga adonan habis.
5. Kemudian kukus di atas plakat sampai bakpao mengembang.
6. Bakpao di angkat dan didinginkan hingga bakpao siap untuk dijual.

4.1.3 Struktur Organisasi dan Uraian Tugas

Struktur organisasi pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa tidak dibuat dengan lengkap, karena menjunjung tinggi nilai kekeluargaan, kerjasama, dan saling membantu. Berikut ini adalah bagan struktur organisasi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa yang dibuat berdasarkan deskripsi langsung dari bapak Yazedil:



Gambar 4.1
Struktur Organisasi UMKM Bakpao Indorasa

Untuk mempermudah proses produksi pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa, maka terdapat pembagian tugas bagi anggota karyawan, yaitu:

1. Membuat adonan bakpao
2. Menggiling adonan bakpao ke mesin penggiling
3. Memotong rata hasil adonan bakpao yang telah halus
4. Membentuk dan mengisi bakpao dengan isian seperti coklat, slai stroberi, dan slai blueberry
5. Mengukus bakpao yang sudah dibentuk ke atas klakat
6. Mengangkat dan mendinginkan bakpao yang sudah dikukus.

4.2 Kondisi Harga Pokok Produksi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa menghitung harga pokok produksi dengan menjumlahkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya bahan penolong. Namun, dalam perhitungannya tidak lengkap. Biaya overhead pabrik pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) ini hanya memperhitungkan biaya alas bakpao, isi ulang gas LPG, dan bensin saja. Selain itu, perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh pemilik UMKM ini masih menyatukan semua unsur biaya dari setiap rasa bakpao, sehingga tidak diketahui harga pokok produksi dari masing-masing rasa bakpao tersebut. Karena setiap rasa bakpao yang dihasilkan dari satu kali produksi ini berbeda beda.

4.2.1 Biaya Bahan Baku

Berikut ini merupakan data yang didapat dari wawancara dengan pemilik Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa, yaitu Ibu Rista menyatakan bahwa biaya bahan baku yang digunakan untuk produksi 660 pcs bakpao rasa coklat, 220 pcs bakpao raa stroberi, dan 120 pcs bakpao rasa blueberry per hari pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) ini pada bulan Oktober, November, dan Desember pada tahun 2022, yaitu:

1. Biaya bahan baku Utama

Tabel 4. 2

Biaya Bahan Baku Utama Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada bulan Oktober, November, dan Desember tahun 2022 (Rp)

Bahan baku	Kuantitas	Oktober		November		Desember	
		Harga beli	Biaya bahan baku	Harga beli	Biaya bahan baku	Harga beli	Biaya bahan baku
Tepung terigu cakra	31 sak	222.000/sak	6.882.000	258.500/sak	8.013.500	260.000/sak	8.060.000
Tepung terigu segitiga	13 sak	214.500/sak	2.788.500	216.500/sak	2.814.500	223.000/sak	2.899.000
Gula pasir	325 kg	13.000/kg	4.225.000	14.000/kg	4.550.000	14.500/kg	4.712.500
Margarin	92 kg	34.500/kg	3.174.000	38.000/kg	3.496.000	38.000/kg	3.496.000
Mauripan	7,5 kg	75.000/kg	562.500	77.000/kg	577.500	77.000/kg	577.500
Susu bubuk	7,5 kg	82.000/kg	615.000	82.000/kg	615.000	82.000/kg	615.000
Vaneli	15 box	10.000/box	150.000	10.000/box	150.000	10.000/box	150.000
Baking powder	15 ons	2.000/ons	30.000	2.000/ons	30.000	2.000/ons	30.000
Pemutih makanan	46 pcs	10.000/pcs	460.000	10.000/pcs	460.000	10.000/pcs	460.000
Susu murni	30 liter	9.000/liter	270.000	10.000/liter	300.000	10.000/liter	300.000

Air	Secukupnya	0	0	0	0	0	0
Total biaya bahan baku		19.157.000		21.006.500		21.300.000	

Sumber data : UMKM Bakpao Indorasa

2. Biaya Bahan Baku Tambahan
 - a. Biaya bahan baku tambahan untuk bakpao rasa coklat

Tabel 4. 3

Biaya Bahan Baku Tambahan Untuk Bakpao Rasa Coklat Pada Usaha Mikro Kecil dan menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022 (Rp)

Bahan baku	Kuantitas	Oktober		November		Desember	
		Harga beli	Biaya bahan baku	Harga beli	Biaya bahan baku	Harga beli	Biaya bahan baku
Coklat batang	52 pak	120.000/sak	6.240.000	120.000/sak	6.240.000	120.000/sak	6.240.000
Total biaya bahan baku tambahan		6.240.000		6.240.000		6.240.000	

Sumber data : UMKM Bakpao Indorasa

- b. Biaya bahan baku tambahan untuk bakpao rasa stroberi

Tabel 4. 4

Biaya Bahan Baku Tambahan Untuk Bakpao Rasa Stroberi Pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022 (Rp)

Bahan baku	Kuantitas	Oktober		November		Desember	
		Harga beli	Biaya bahan baku	Harga beli	Biaya bahan baku	Harga beli	Biaya bahan baku
Slai stroberi	78 kg	17.000/kg	1.326.000	18.000/kg	1.404.000	18.000/kg	1.404.000
Pewarna merah makanan	26 pcs	5.000/pcs	130.000	5.000/pcs	130.000	5.000/pcs	130.000
Total biaya bahan baku tambahan		1.456.000		1.534.000		1.534.000	

Sumber data : UMKM Bakpao Indorasa

c. Biaya bahan baku tambahan untuk bakpao rasa blueberry

Tabel 4. 5

Biaya Bahan Baku Tambahan Untuk Bakpao Rasa Blueberry Pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022 (Rp)

Bahan baku	Kuantitas	Oktober		November		Desember	
		Harga beli	Biaya bahan baku	Harga beli	Biaya bahan baku	Harga beli	Biaya bahan baku
Slai blueberry	39 kg	17.000/kg	663.000	18.000/kg	702.000	18.000/kg	702.000
Pewarna biru makanan	26 pcs	5.000/pcs	130.000	5.000/pcs	130.000	5.000/pcs	130.000
Total biaya bahan baku tambahan		793.000		832.000		832.000	

Sumber data : UMKM Bakpao Indorasa

3. Biaya bahan baku untuk bakpao rasa coklat

Tabel 4. 6

Biaya Bahan Baku Untuk Bakpao Rasa Coklat pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022 (Rp)

Bahan baku	Kuantitas	Oktober		November		Desember	
		Harga beli	Biaya bahan baku	Harga beli	Biaya bahan baku	Harga beli	Biaya bahan baku
Tepung terigu cakra	21 sak	222.000/sak	4.662.000	258.500/sak	5.428.500	260.000/sak	5.460.000
Tepung terigu segitiga	9 sak	214.500/sak	1.930.500	216.500/sak	1.948.500	223.000/sak	2.007.000
Gula pasir	216 kg	13.000/kg	2.808.000	14.000/kg	3.024.000	14.500/kg	3.132.000
Margarin	61 kg	34.500/kg	2.104.500	38.000/kg	2.318.000	38.000/kg	2.318.000
Mauripan	5 kg	75.000/kg	375.000	77.000/kg	385.000	77.000/kg	385.000
Susu bubuk	5 kg	82.000/kg	410.000	82.000/kg	410.000	82.000/kg	410.000
Vaneli	10 box	10.000/box	100.000	10.000/box	100.000	10.000/box	100.000
Baking powder	10 ons	2.000/ons	20.000	2.000/ons	20.000	2.000/ons	20.000
Pemutih makanan	30 pcs	10.000/pcs	300.000	10.000/pcs	300.000	10.000/pcs	300.000
Susu murni	20 liter	9.000/liter	180.000	10.000/liter	200.000	10.000/liter	200.000

Air	Secukupnya	0	0	0	0	0	0
Total biaya bahan baku		12.890.000		14.134.000		14.332.000	

Sumber data : UMKM Bakpao Indorasa

4. Biaya bahan baku untuk bakpao rasa stroberi

Tabel 4. 7

Biaya Bahan Baku Untuk Bakpao Rasa Stroberi pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022 (Rp)

Bahan baku	Kuantitas	Oktober		November		Desember	
		Harga beli	Biaya bahan baku	Harga beli	Biaya bahan baku	Harga beli	Biaya bahan baku
Tepung terigu cakra	7 sak	222.000/sak	1.554.000	258.500/sak	1.809.500	260.000/sak	1.820.000
Tepung terigu segitiga	3 sak	214.500/sak	643.500	216.500/sak	649.500	223.000/sak	669.000
Gula pasir	72 kg	13.000/kg	936.000	14.000/kg	1.008.000	14.500/kg	1.044.000
Margarin	20 kg	34.500/kg	690.000	38.000/kg	760.000	38.000/kg	760.000
Mauripan	1.5 kg	75.000/kg	112.500	77.000/kg	115.500	77.000/kg	115.500
Susu bubuk	1.5 kg	82.000/kg	123.000	82.000/kg	123.000	82.000/kg	123.000
Vaneli	3 box	10.000/box	30.000	10.000/box	30.000	10.000/box	30.000
Baking powder	3 ons	2.000/ons	6.000	2.000/ons	6.000	2.000/ons	6.000
Pemutih makanan	10 pcs	10.000/pcs	100.000	10.000/pcs	100.000	10.000/pcs	100.000
Susu murni	6 liter	9.000/liter	54.000	10.000/liter	60.000	10.000/liter	60.000
Air	Secukupnya	0	0	0	0	0	0
Total biaya bahan baku		4.249.000		4.661.500		4.727.500	

Sumber data : UMKM Bakpao Indorasa

5. Biaya bahan baku untuk bakpao rasa blueberry

Tabel 4. 8

Biaya Bahan Baku Untuk Bakpao Raa Blueberry pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022 (Rp)

Bahan baku	Kuantitas	Oktober		November		Desember	
		Harga beli	Biaya bahan baku	Harga beli	Biaya bahan baku	Harga beli	Biaya bahan baku
Tepung terigu cakra	3 sak	222.000/sak	666.000	258.500/sak	775.500	260.000/sak	780.000
Tepung terigu segitiga	1 sak	214.500/sak	214.500	216.500/sak	216.500	223.000/sak	223.000
Gula pasir	37 kg	13.000/kg	481.000	14.000/kg	518.000	14.500/kg	536.500
Margarin	11 kg	34.500/kg	379.500	38.000/kg	418.000	38.000/kg	418.000
Mauripan	1 kg	75.000/kg	75.000	77.000/kg	77.000	77.000/kg	77.000
Susu bubuk	1 kg	82.000/kg	82.000	82.000/kg	82.000	82.000/kg	82.000
Vaneli	2 box	10.000/box	20.000	10.000/box	20.000	10.000/box	20.000
Baking powder	2 ons	2.000/ons	4.000	2.000/ons	4.000	2.000/ons	4.000
Pemutih makanan	6 pcs	10.000/pcs	60.000	10.000/pcs	60.000	10.000/pcs	60.000
Susu murni	4 liter	9.000/liter	36.000	10.000/liter	40.000	10.000/liter	40.000
Air	Secukupnya	0	0	0	0	0	0
Total biaya bahan baku		2.018.000		2.211.000		2.240.500	

Sumber data : UMKM Bakpao Indorasa

Dalam bahan baku bakpao rasa coklat, stroberi, dan blueberry pada dasarnya sama, yang membedakan hanyalah isi dari bakpaonya. Maka dari itu, dibuat tabel gabungan bahan baku utama bakpao dan membuat tabel bahan baku tambahan dari masing-masing rasa bakapo yang sudah dipisahkan untuk memudahkan memasukan biaya dalam perhitungan harga pokok produksi.

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa tidak membeli air sebagai salah satu bahan bakunya, melainkan menggunakan air sumur yang bekerjanya menggunakan sanyo. Sanyo ini akan diperhitungkan dalam biaya overhead pabrik tetap.

4.2.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung

Berikut ini adalah data mengenai biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa yang terdapat enam orang karyawan pada tahun 2022, dengan perhitungan sebagai berikut:

Tabel 4. 9

Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa Pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022 (Rp)

Bagian	Jumlah Tenaga Kerja	Jumlah Biaya Tenaga Kerja Per Bulan
Produksi (Pria)	3	5.720.000
Produksi (wanita)	3	2.730.000
Total		8.450.000

Sumber data : UMKM Bakpao Indorasa

Data Diolah Tahun 2022

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa memproduksi lima jenis bakpao. Sehingga perhitungan biaya tenaga kerja langsung dalam Usaha Mikro Kecil dan Mengah (UMKM) Bakpao Indorasa yang seharusnya dihitung dan dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produk bakpao adalah sebagai berikut : Oktober, November dan Desember 2022 = Rp. 8.450.000 = Rp. 1.690.000

5

Jadi perhitungan biaya tenaga kerja langsung untuk masing-masing bakpao yaitu sebesar Rp. 1.690.000.

4.2.3 Biaya Overhead Pabrik

Berikut ini adalah data biaya overhead pabrik Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada bulan Oktober, November, dan Desember tahun 2022 yang dibedakan menjadi dua, yaitu:

1. Biaya overhead pabrik variable

Tabel 4. 10

Biaya Overhead Pabrik Variable Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM)
Bakpao Indorasa pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022 (Rp)

Keterangan	Kuantitas	Oktober		November		Desember	
		Harga beli	Biaya bahan baku	Harga beli	Biaya bahan baku	Harga beli	Biaya bahan baku
Alas Bakpao	147 lembar	1.000/kg	147.000	1.000/kg	147.000	1.000/kg	147.000
Isi ulang gas LPG	46 tabung	19.000/tabung	874.000	21.000/tabung	966.000	24.000/tabung	1.104.000
Bensin	61 kantong	8.000/kantong	488.000	10.000/kantong	610.000	10.000/kantong	610.000
Listrik	-	261.000	261.000	265.200	265.200	265.200	265.200
Total biaya bahan baku tambahan		1.743.000		1.988.200		2.126.200	

Sumber data : UMKM Bakpao Indorasa

Biaya pemakaian listrik yang digunakan dalam Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa ini adalah hanya untuk menghidupkan lampu dan mesin air. Biaya listrik yang dikeluarkan pada bulan oktober yaitu Rp. 435.000 sedangkan pada bulan November dan Desember yaitu Rp. 442.000. Biaya listrik ini juga tidak dimasukkan UMKM dalam perhitungan harga pokok produksi. Seperti penjelasan sebelumnya, bahwa UMKM Bakpao Indorasa memproduksi lima jenis bakpao. Jadi Biaya yang seharusnya dihitung dan dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produk bakpao adalah sebagai berikut :

$$\text{Oktober 2022} = \frac{\text{Rp. 435.000}}{5} = \text{Rp. 87.000}$$

5

$$\text{November 2022} = \frac{\text{Rp. 442.000}}{5} = \text{Rp. 88.400}$$

5

$$\text{Desember 2022} = \frac{\text{Rp. 442.000}}{5} = \text{Rp. 88.400}$$

5

Jadi penggunaan listrik untuk masing-masing bakpao yaitu pada bulan Oktober tahun 2022 sebesar Rp. 87.000 sedangkan pada bulan November dan Desember sebesar Rp. 88.400.

a. Biaya overhead variable bakpao rasa coklat

Tabel 4. 11

Biaya Overhead Pabrik Variable Bakpao Rasa Coklat pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022 (Rp)

Keterangan	Kuantitas	Oktober		November		Desember	
		Harga beli	Biaya bahan baku	Harga beli	Biaya bahan baku	Harga beli	Biaya bahan baku
Alas Bakpao	97 lembar	1.000/lembar	97.000	1.000/kg	97.000	1.000/kg	97.000
Isi ulang gas LPG	30 tabung	19.000/tabung	570.000	21.000/tabung	630.000	24.000/tabung	720.000
Bensin	42 kantong	8.000/kantong	336.000	10.000/kantong	420.000	10.000/kantong	420.000
Listrik	-	87.000	87.000	88.400	88.400	88.400	88.400
Total biaya overhead		1.090.000		1.235.400		1.325.000	

Sumber data : UMKM Bakpao Indorasa

b. Biaya overhead pabrik variable bakpao rasa stroberi

Dari tabel 4.12, maka dapat diketahui biaya overhead pabrik variabel bakpao rasa stroberi sebagai berikut:

Tabel 4. 12

Biaya Overhead Pabrik Variable Bakpao Rasa Stroberi pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022 (Rp)

Keterangan	Kuantitas	Oktober		November		Desember	
		Harga beli	Biaya bahan baku	Harga beli	Biaya bahan baku	Harga beli	Biaya bahan baku
Alas Bakpao	32 lembar	1.000/lembar	32.000	1.000/kg	32.000	1.000/kg	32.000
Isi ulang gas LPG	10 tabung	19.000/tabung	190.000	21.000/tabung	210.000	24.000/tabung	240.000
Bensin	14 kantong	8.000/kantong	112.000	10.000/kantong	140.000	10.000/kantong	140.000
Listrik	-	87.000	87.000	88.400	88.400	88.400	88.400
Total biaya overhead		421.000		470.400		500.400	

Sumber data : UMKM Bakpao Indorasa

c. Biaya overhead pabrik variable bakpao rasa blueberry

Tabel 4. 13

Biaya Overhead Pabrik Variable Bakpao Rasa Blueberry pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022 (Rp)

Keterangan	Kuantitas	Oktober		November		Desember	
		Harga beli	Biaya bahan baku	Harga beli	Biaya bahan baku	Harga beli	Biaya bahan baku
Alas Bakpao	18 lembar	1.000/lembar	18.000	1.000/kg	18.000	1.000/kg	18.000
Isi ulang gas LPG	6 tabung	19.000/tabung	114.000	21.000/tabung	126.000	24.000/tabung	144.000
Bensin	5 kantong	8.000/kantong	40.000	10.000/kantong	50.000	10.000/kantong	50.000
Listrik	-	87.000	87.000	88.400	88.400	88.400	88.400
Total biaya overhead		259.000		282.400		300.400	

Sumber data : UMKM Bakpao Indorasa

2. Biaya overhead pabrik tetap

Tabel 4. 14

Perhitungan Biaya Depresiasi Mesin dan Peralatan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022 (Rp)

Keterangan	Harga Perolehan per unit	Jumlah Unit	Total Harga Perolehan	Umur Ekonomis (Tahun)	Beban Depresiasi (Bulan)
Wadah besar	30.000	1	30.000	3,5	8.750
Wadah sedang	22.000	2	44.000	3,5	12.833,33
Ember	20.000	1	20.000	3,5	5.833,33
Pengaduk	25.000	1	25.000	3,5	7.291,667
Mesin Giling	1.750.000	1	1.750.000	5	729.166,7
Klakat	25.000	54	1.350.000	3,5	393.750
Wajan Besar	120.000	1	120.000	4	40.000
Dandang	200.000	3	600.000	3,5	175.000
Kompor & Tabung Gas	231.000	3	693.000	4	231.000
Mesin air sanyo	575.000	1	575.000	3	143.750
Jumlah biaya depresiasi dalam satu bulan					1.747.375

Sumber data : UMKM Bakpao Indorasa

Data Diolah Tahun 2022

4.3 Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa

Penentuan harga pokok produksi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa masih sangat sederhana. Biaya-biaya yang dihitung pada perhitungan harga pokok produksi adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa tidak menghitung biaya overhead pabrik dengan lengkap. Biaya listrik juga tidak diakui oleh Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dalam perhitungan harga pokok produksi, karena masih menyatu dengan beban rumah. Berikut adalah perhitungan harga pokok produksi menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada bulan Oktober, November, dan Desember tahun 2022:

1. Harga Pokok Produksi Bakpao Rasa Coklat

Tabel 4. 15

Perhitungan Harga Pokok Produksi Bakpao Rasa Coklat Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022 (Rp)

No	Keterangan	Total Biaya		
		Oktober	November	Desember
1	Biaya bahan baku	12.890.000	14.134.000	14.332.000
2	Biaya Bahan Baku Tambahan	6.240.000	6.240.000	6.240.000
3	Biaya tenaga kerja langsung	1.690.000	1.690.000	1.690.000
4	Biaya overhead pabrik			
	- Alas bakpao	97.000	97.000	97.000
	- Isi ulang gas LPG	570.000	630.000	720.000
	- Bensin	336.000	420.000	420.000
	Harga Pokok Produksi	21.823.000	23.211.000	23.499.000
	Jumlah Produksi Per Bulan	17.160	17.160	17.160
	Harga Pokok Produksi Per Pcs	1.271	1.352	1.369

Sumber data : UMKM Bakpao Indorasa
Data Diolah Tahun 2022

Dapat diketahui perhitungan harga pokok produksi untuk 17.160 pcs bakpao rasa coklat di Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada bulan Oktober, November, dan Desember tahun 2022. Pada bulan Oktober harga pokok produksi bakpao rasa coklat oklat adalah Rp. 21.823.000. pada bulan November harga pokok produksi bakpao rasa coklat adalah 23.211.000, dan pada bulan Desember tahun 2022 harga pokok produksi bakpao rasa coklat yaitu 23.499.000.

Dari ketiga bulan tersebut, menurut perhitungan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa harga pokok produksi yang paling tinggi

untuk 17.160 pcs bakpao rasa coklat adalah harga pokok produksi pada bulan Desember tahun 2022, yaitu Rp. 23.499.000.

2. Harga Pokok Produksi Bakpao Rasa Stroberi

Tabel 4. 16

Perhitungan Harga Pokok Produksi Bakpao Rasa Stroberi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022 (Rp)

No	Keterangan	Total Biaya		
		Oktober	November	Desember
1	Biaya bahan baku	4.249.000	4.661.500	4.727.500
2	Biaya Bahan Baku Tambahan	1.456.000	1.534.000	1.534.000
3	Biaya tenaga kerja langsung	1.690.000	1.690.000	1.690.000
4	Biaya overhead pabrik			
	- Alas bakpao	32.000	32.000	32.000
	- Isi ulang gas LPG	190.000	210.000	240.000
	- Bensin	112.000	140.000	140.000
	Harga Pokok Produksi	7.729.000	8.267.500	8.363.500
	Jumlah Produksi Per Bulan	5.720	5.720	5.720
	Harga Pokok Produksi Per Pcs	1.351	1.445	1.462

Sumber data : UMKM Bakpao Indorasa
Data Diolah Tahun 2022

Dapat diketahui perhitungan harga pokok produksi untuk 5.720 pcs bakpao rasa stroberi di Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada bulan Oktober, November, dan Desember tahun 2022. Pada bulan Oktober harga pokok produksi bakpao rasa stroberi adalah Rp. 7.729.000. pada bulan November harga pokok produksi bakpao rasa stroberi adalah 8.267.500, dan pada bulan Desember tahun 2022 harga pokok produksi bakpao rasa stroberi yaitu 8.363.500.

Dari ketiga bulan tersebut, menurut perhitungan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa harga pokok produksi yang paling tinggi untuk 5.720 pcs bakpao rasa stroberi adalah harga pokok produksi pada bulan Desember tahun 2022, yaitu Rp. 8.363.500.

3. Harga Pokok Produksi Bakpao Rasa Blueberry

Tabel 4. 17

Perhitungan Harga Pokok Produksi Bakpao Rasa Blueberry Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022 (Rp)

No	Keterangan	Total Biaya		
		Oktober	November	Desember
1	Biaya bahan baku	2.018.000	2.211.000	2.240.500
2	Biaya Bahan Baku Tambahan	793.000	832.000	832.000
3	Biaya tenaga kerja langsung	1.690.000	1.690.000	1.690.000
4	Biaya overhead pabrik			
	- Alas bakpao	18.000	18.000	18.000
	- Isi ulang gas LPG	114.000	126.000	144.000
	- Bensin	40.000	50.000	50.000
	Harga Pokok Produksi	4.673.000	4.927.000	4.974.500
	Jumlah Produksi Per Bulan	3.120	3.120	3.120
	Harga Pokok Produksi Per Pcs	1.497	1.579	1.594

Sumber data : UMKM Bakpao Indorasa

Data Diolah Tahun 2022

Dapat diketahui perhitungan harga pokok produksi untuk 3.120 pcs bakpao rasa blueberry di Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada bulan Oktober, November, dan Desember tahun 2022. Pada bulan Oktober harga pokok produksi bakpao rasa blueberry adalah Rp. 4.673.000. pada bulan November harga pokok produksi bakpao rasa blueberry adalah 4.927.000, dan pada bulan Desember tahun 2022 harga pokok produksi bakpao rasa blueberry yaitu 4.974.500.

Dari ketiga bulan tersebut, menurut perhitungan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa harga pokok produksi yang paling tinggi 3.120 pcs bakpao rasa blueberry adalah harga pokok produksi pada bulan Desember tahun 2022, yaitu Rp. 4.974.500.

4.3.1 Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan Metode *Full Costing*

Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* dengan menjumlahkan semua unsur-unsur biaya dalam proses produksi. Berdasarkan biaya-biaya tersebut perhitungan harga pokok produksi pada bulan Oktober, November, dan Desember tahun 2022 dengan menggunakan metode *full costing* dapat dilihat sebagai berikut:

1. Harga pokok produksi bakpao rasa coklat dengan metode *full costing*

Tabel 4. 18

Perhitungan Harga Pokok Produksi Bakpao Rasa Coklat Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan Menggunakan Metode *Full Costing* pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022 (Rp)

No	Keterangan	Total Biaya		
		Oktober	November	Desember
1	Biaya bahan baku	12.890.000	14.134.000	14.332.000
2	Biaya Bahan Baku Tambahan	6.240.000	6.240.000	6.240.000
3	Biaya tenaga kerja langsung	1.690.000	1.690.000	1.690.000
4	Biaya overhead pabrik			
	- Alas bakpao	97.000	97.000	97.000
	- Isi ulang gas LPG	570.000	630.000	720.000
	- Bensin	336.000	420.000	420.000
	- Listrik	87.000	88.400	88.400
5	Biaya overhead tetap	1.747.375	1.747.375	1.747.375
	Harga Pokok Produksi	23.657.375	25.046.775	25.334.775
	Jumlah Produksi Per Bulan	17.160	17.160	17.160
	Harga Pokok Produksi Per Pcs	1.378	1.459	1.476

Sumber data : UMKM Bakpao Indorasa

Data Diolah Tahun 2022

Dapat diketahui perhitungan harga pokok produksi untuk 17.160 pcs bakpao rasa coklat di Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada bulan Oktober, November, dan Desember tahun 2022 dengan menggunakan metode *full costing*. Pada bulan Oktober harga pokok produksi bakpao rasa coklat adalah Rp. 23.657.375. Pada bulan November harga pokok produksi bakpao rasa coklat adalah 25.046.775, dan pada bulan Desember tahun 2022 harga pokok produksi bakpao rasa coklat yaitu 25.334.775.

Dari ketiga bulan tersebut, menurut perhitungan dengan menggunakan metode *full costing* pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa harga pokok produksi yang paling tinggi 17.160 pcs bakpao rasa coklat adalah harga pokok produksi pada bulan Desember tahun 2022, yaitu Rp. 25.334.775.

2. Harga pokok produksi bakpao rasa stroberi dengan metode *full costing*

Tabel 4. 19

Perhitungan Harga Pokok Produksi Bakpao Raa Stroberi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan Menggunakan *Full Costing* pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022 (Rp)

No	Keterangan	Total Biaya		
		Oktober	November	Desember
1	Biaya bahan baku	4.249.000	4.661.500	4.727.500
2	Biaya Bahan Baku Tambahan	1.456.000	1.534.000	1.534.000
3	Biaya tenaga kerja langsung	1.690.000	1.690.000	1.690.000
4	Biaya overhead pabrik			
	- Alas bakpao	32.000	32.000	32.000
	- Isi ulang gas LPG	190.000	210.000	240.000
	- Bensin	112.000	140.000	140.000
	- Listrik	87.000	88.400	88.400
5	Biaya overhead pabrik tetap	1.747.375	1.747.375	1.747.375
	Harga Pokok Produksi	9.563.375	10.103.275	10.199.275
	Jumlah Produksi Per Bulan	5.720	5.720	5.720
	Harga Pokok Produksi Per Pcs	1.671	1.766	1.783

Sumber data : UMKM Bakpao Indorasa
Data Diolah Tahun 2022

Dapat diketahui perhitungan harga pokok produksi untuk 5.720 pcs bakpao rasa stroberi di Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada bulan Oktober, November, dan Desember tahun 2022 dengan menggunakan metode *full costing*. Pada bulan Oktober harga pokok produksi bakpao rasa stroberi adalah Rp. 9.563.375. Pada bulan November harga pokok produksi bakpao rasa stroberi adalah 10.103.275, dan pada bulan Desember tahun 2022 harga pokok produksi bakpao rasa stroberi yaitu 10.199.275.

Dari ketiga bulan tersebut, menurut perhitungan dengan menggunakan metode *full costing* pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa harga pokok produksi yang paling tinggi 5.720 pcs bakpao rasa stroberi adalah harga pokok produksi pada bulan Desember tahun 2022, yaitu Rp. 10.199.275.

3. Harga pokok produksi bakpao rasa blueberry dengan metode *full costing*

Tabel 4. 20

Perhitungan Harga Pokok Produksi Bakpao Raa Blueberry Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indoraa dengan Menggunakan Metode *Full Costing* pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022 (Rp)

No	Keterangan	Total Biaya		
		Oktober	November	Desember
1	Biaya bahan baku	2.018.000	2.211.000	2.240.500
2	Biaya Bahan Baku Tambahan	793.000	832.000	832.000
3	Biaya tenaga kerja langsung	1.690.000	1.690.000	1.690.000
4	Biaya overhead pabrik			
	- Alas bakpao	18.000	18.000	18.000
	- Isi ulang gas LPG	114.000	126.000	144.000
	- Bensin	40.000	50.000	50.000
	- Listrik	87.000	88.400	88.400
5	Biaya overhead pabrik tetap	1.747.375	1.747.375	1.747.375
	Harga Pokok Produksi	6.507.375	6.762.775	6.810.275
	Jumlah Produksi Per Bulan	3.120	3.120	3.120
	Harga Pokok Produksi Per Pcs	2.085	2.167	2.182

Sumber data : UMKM Bakpao Indorasa

Data Diolah Tahun 2022

Dapat diketahui perhitungan harga pokok produksi untuk 3.120 pcs bakpao rasa blueberry di Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada bulan Oktober, November, dan Desember tahun 2022 dengan menggunakan metode *full costing*. Pada bulan Oktober harga pokok produksi bakpao rasa blueberry adalah Rp. 6.507.375. Pada bulan November harga pokok produksi bakpao rasa blueberry adalah 6.762.775, dan pada bulan Desember tahun 2022 harga pokok produksi bakpao rasa blueberry yaitu 6.810.275.

Dari ketiga bulan tersebut, menurut perhitungan dengan menggunakan metode *full costing* pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa harga pokok produksi yang paling tinggi 3.120 pcs bakpao rasa blueberry adalah harga pokok produksi pada bulan Desember tahun 2022, yaitu Rp. 6.810.275.

Sehingga dapat diketahui juga dari ketiga rasa bakpao tersebut, menurut perhitungan dengan menggunakan metode *full costing* pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa harga pokok produksi yang paling tinggi adalah harga pokok produksi bakpao rasa coklat pada bulan Desember tahun 2022, yaitu Rp. Rp. 25.334.775.

Pada perhitungan harga pokok produksi bakpao rasa coklat, stroberi, dan blueberry Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan menggunakan metode *full costing*, biaya listriknya sudah menggunakan biaya listrik yang terpisah dengan biaya listrik rumah.

4.3.2 Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan Metode *Variable Costing*

Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *variable costing* dengan menjumlahkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel. Berdasarkan biaya-biaya tersebut perhitungan harga pokok produksi pada bulan Oktober, November, dan Desember tahun 2022 dengan menggunakan metode *variable costing* dapat dilihat sebagai berikut:

1. Harga pokok produksi bakpao rasa coklat dengan metode *variable costing*

Tabel 4. 21

Perhitungan Harga Pokok Produksi Bakpao Rasa Coklat Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan Menggunakan Metode *Variable Costing* pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022 (Rp)

No	Keterangan	Total Biaya		
		Oktober	November	Desember
1	Biaya bahan baku	12.890.000	14.134.000	14.332.000
2	Biaya Bahan Baku Tambahan	6.240.000	6.240.000	6.240.000
3	Biaya tenaga kerja langsung	1.690.000	1.690.000	1.690.000
4	Biaya overhead pabrik			
	- Alas bakpao	97.000	97.000	97.000
	- Isi ulang gas LPG	570.000	630.000	720.000
	- Bensin	336.000	420.000	420.000
	- Listrik	87.000	88.400	88.400
	Harga Pokok Produksi	21.910.000	23.299.400	23.587.400
	Jumlah Produksi Per Bulan	17.160	17.160	17.160
	Harga Pokok Produksi Per Pcs	1.276	1.357	1.374

Sumber data : UMKM Bakpao Indorasa

Data Diolah Tahun 2022

Dapat diketahui perhitungan harga pokok produksi untuk 17.160 pcs bakpao rasa coklat di Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada bulan Oktober, November, dan Desember tahun 2022 dengan menggunakan metode *variable costing*. Pada bulan Oktober harga pokok produksi bakpao rasa coklat adalah Rp. 21.910.000. Pada bulan November harga pokok produksi bakpao rasa coklat adalah 23.299.400, dan pada bulan Desember tahun 2022 harga pokok produksi bakpao rasa coklat yaitu 23.587.400.

Dari ketiga bulan tersebut, menurut perhitungan dengan menggunakan metode *variable costing* pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa harga pokok produksi yang paling tinggi 17.160 pcs bakpao rasa coklat adalah harga pokok produksi pada bulan Desember tahun 2022, yaitu Rp. 23.587.400.

2. Harga pokok produksi bakpao rasa stroberi dengan metode *variable costing*

Tabel 4. 22

Perhitungan Harga Pokok Produksi Bakpao Rasa Stroberi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan Menggunakan Metode *Variable Costing* pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022 (Rp)

No	Keterangan	Total Biaya		
		Oktober	November	Desember
1	Biaya bahan baku	4.249.000	4.661.500	4.727.500
2	Biaya Bahan Baku Tambahan	1.456.000	1.534.000	1.534.000
3	Biaya tenaga kerja langsung	1.690.000	1.690.000	1.690.000
4	Biaya overhead pabrik			
	- Alas bakpao	32.000	32.000	32.000
	- Isi ulang gas LPG	190.000	210.000	240.000
	- Bensin	112.000	140.000	140.000
	- Listrik	87.000	88.400	88.400
	Harga Pokok Produksi	7.816.000	8.355.900	8.451.900
	Jumlah Produksi Per Bulan	5.720	5.720	5.720
	Harga Pokok Produksi Per Pcs	1.366	1.460	1.477

Sumber data : UMKM Bakpao Indorasa

Data Diolah Tahun 2022

Dapat diketahui perhitungan harga pokok produksi untuk 5.720 pcs bakpao rasa stroberi di Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada bulan Oktober, November, dan Desember tahun 2022 dengan menggunakan metode *variable costing*. Pada bulan Oktober harga pokok produksi bakpao rasa stroberi adalah Rp. 7.816.000. Pada bulan November harga pokok produksi bakpao rasa stroberi adalah 8.355.900, dan pada bulan Desember tahun 2022 harga pokok produksi bakpao rasa stroberi yaitu 8.451.900.

Dari ketiga bulan tersebut, menurut perhitungan dengan menggunakan metode *full costing* pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa harga pokok produksi yang paling tinggi 5.720 pcs bakpao rasa stroberi adalah harga pokok produksi pada bulan Desember tahun 2022, yaitu Rp. 8.451.900.

3. Harga pokok produksi bakpao rasa blueberry dengan metode *variable costing*

Tabel 4. 23

Perhitungan Harga Pokok Produksi Bakpao Rasa Blueberry Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan Menggunakan Metode *Variable Costing* pada Bulan Oktober, November, dan Desember Tahun 2022 (Rp)

No	Keterangan	Total Biaya		
		Oktober	November	Desember
1	Biaya bahan baku	2.018.000	2.211.000	2.240.500
2	Biaya Bahan Baku Tambahan	793.000	832.000	832.000
3	Biaya tenaga kerja langsung	1.690.000	1.690.000	1.690.000
4	Biaya overhead pabrik			
	- Alas bakpao	18.000	18.000	18.000
	- Isi ulang gas LPG	114.000	126.000	144.000
	- Bensin	40.000	50.000	50.000
	- Listrik	87.000	88.400	88.400
	Harga Pokok Produksi	4.760.000	5.015.400	5.062.900
	Jumlah Produksi Per Bulan	3.120	3.120	3.120
	Harga Pokok Produksi Per Pcs	1.525	1.607	1.622

Sumber data : UMKM Bakpao Indorasa

Data Diolah Tahun 2022

Dapat diketahui perhitungan harga pokok produksi untuk 3.120 pcs bakpao rasa blueberry di Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada bulan Oktober, November, dan Desember tahun 2022 dengan menggunakan metode *variable costing*. Pada bulan Oktober harga pokok produksi bakpao rasa blueberry adalah Rp. 4.760.000. Pada bulan November harga pokok produksi bakpao rasa blueberry adalah 5.015.400, dan pada bulan Desember tahun 2022 harga pokok produksi bakpao rasa blueberry yaitu 5.062.900.

Dari ketiga bulan tersebut, menurut perhitungan dengan menggunakan metode *variable costing* pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa harga pokok produksi yang paling tinggi 3.120 pcs bakpao rasa blueberry adalah harga pokok produksi pada bulan Desember tahun 2022, yaitu Rp. 5.062.900.

Sehingga dapat diketahui juga dari ketiga rasa bakpao tersebut, menurut perhitungan dengan menggunakan metode *variable costing* pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa harga pokok produksi yang paling tinggi adalah harga pokok produksi bakpao rasa coklat pada bulan Desember tahun 2022, yaitu Rp. Rp. 23.587.400.

Pada perhitungan harga pokok produksi bakpao rasa coklat, stroberi, dan blueberry Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan menggunakan metode *variable costing*, biaya listriknya sudah menggunakan biaya listrik yang terpisah dengan biaya listrik rumah.

4.4 Perbandingan Harga Pokok Produksi Menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan Metode *Full Costing* dan Metode *Variable Costing*

Perhitungan harga pokok produksi menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa, perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* dan metode *variable costing* pada pembahasan sebelumnya dapat dijadikan dasar untuk perbandingan ketiga metode tersebut. Berikut adalah perbandingan perhitungan harga pokok produksi menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa, perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* dan metode *variable costing* pada bulan Oktober, November, dan Desember tahun 2022:

1. Bakpao Rasa Coklat

Tabel 4. 24

Perbandingan Harga Pokok Produksi Bakpao Rasa Coklat Menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan Metode *Full Costing* dan *Variable Costing* Bulan Oktober Tahun 2022 (Rp)

Keterangan	Metode UMKM	Metode FC	Metode VC
Biaya bahan baku utama	12.890.000	12.890.000	12.890.000
Biaya bahan baku tambahan	6.240.000	6.240.000	6.240.000
Biaya tenaga kerja langsung	1.690.000	1.690.000	1.690.000
Biaya overhead pabrik	1.003.000	2.837.375	1.090.000
Total biaya produksi	21.823.000	23.657.375	21.910.000
Jumlah produksi	17.160	17.160	17.160
Harga pokok produksi per pcs	1.271	1.378	1.276
Harga jual UMKM per pcs	2.500	2.500	2.500
Laba kotor per pcs	1.229	1.122	1.224

Sumber data : UMKM Bakpao Indorasa

Data Diolah Tahun 2022

Pada tabel 4.24 di atas dapat dilihat hasil perhitungan harga pokok produksi 17.160 pcs bakpao rasa coklat pada bulan Oktober tahun 2022 menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa adalah Rp. 1.271 per pcs. Dengan metode *full costing* adalah Rp. 1.378 per pcs, dan dengan metode *variable costing* adalah Rp. 1.276. Dari ketiga harga pokok produksi tersebut, harga pokok produksi yang paling tinggi adalah harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa, yaitu Rp. 1.378 per pcs. Perhitungan menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa memberikan hasil yang lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing* dan metode *variable costing*. Dengan selisih nilai harga pokok produksi sebesar Rp. 107 dan Rp. 5. Selisih tersebut terjadi akibat adanya perbedaan pada biaya overhead pabrik. Sedangkan, selisih biaya overheadnya adalah Rp. 1.834.375 dan Rp. 87.000.

Tabel 4. 25

Perbandingan Harga Pokok Produksi Bakpao Rasa Coklat Menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan Metode *Full Costing* dan *Variable Costing* Bulan November Tahun 2022 (Rp)

Keterangan	Metode UMKM	Metode FC	Metode VC
Biaya bahan baku utama	14.134.000	14.134.000	14.134.000
Biaya bahan baku tambahan	6.240.000	6.240.000	6.240.000
Biaya tenaga kerja langsung	1.690.000	1.690.000	1.690.000
Biaya overhead pabrik	1.147.000	2.982.775	1.235.400
Total biaya produksi	23.211.000	25.046.775	23.299.400
Jumlah produksi	17.160	17.160	17.160
Harga pokok produksi per pcs	1.352	1.459	1.357
Harga jual UMKM per pcs	2.500	2.500	2.500
Laba kotor per pcs	1.148	1.041	1.143

Sumber data : UMKM Bakpao Indorasa

Data Diolah Tahun 2022

Pada tabel 4.25 di atas dapat dilihat hasil perhitungan harga pokok produksi 17.160 pcs bakpao rasa coklat pada bulan November tahun 2022 menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa adalah Rp. 1.352 per pcs. Dengan metode *full costing* adalah Rp. 1.459 per pcs, dan dengan metode *variable costing* adalah Rp. 1.357. Dari ketiga harga pokok produksi tersebut, harga pokok produksi yang paling tinggi adalah harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa, yaitu Rp. 1.459 per pcs. Perhitungan menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa memberikan hasil yang lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing* dan metode *variable costing*. Dengan selisih nilai harga pokok produksi sebesar Rp. 107 dan Rp. 6. Selisih tersebut terjadi akibat adanya perbedaan pada biaya overhead pabrik. Sedangkan, selisih biaya overheadnya adalah Rp. 1.835.775 dan Rp. 88.400.

Tabel 4. 26

Perbandingan Harga Pokok Produksi Bakpao Rasa Coklat Menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan Metode *Full Costing* dan *Variable Costing* Bulan Desember Tahun 2022 (Rp)

Keterangan	Metode UMKM	Metode FC	Metode VC
Biaya bahan baku utama	13.273.500	13.273.500	13.273.500
Biaya bahan baku tambahan	6.240.000	6.240.000	6.240.000
Biaya tenaga kerja langsung	1.690.000	1.690.000	1.690.000
Biaya overhead pabrik	1.237.000	3.072.775	1.325.400
Total biaya produksi	23.499.000	25.334.775	23.587.400
Jumlah produksi	17.160	17.160	17.160
Harga pokok produksi per pcs	1.369	1.476	1.374
Harga jual UMKM per pcs	2.500	2.500	2.500
Laba kotor per pcs	1.131	1.024	1.126

Sumber data : UMKM Bakpao Indorasa

Data Diolah Tahun 2022

Pada tabel 4.26 di atas dapat dilihat hasil perhitungan harga pokok produksi 17.160 pcs bakpao rasa coklat pada bulan Desember tahun 2022 menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa adalah Rp. 1.369 per pcs. Dengan metode *full costing* adalah Rp. 1.476 per pcs, dan dengan metode *variable costing* adalah Rp. 1.374. Dari ketiga harga pokok produksi tersebut, harga pokok produksi yang paling tinggi adalah harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa, yaitu Rp. 1.476 per pcs. Perhitungan menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa memberikan hasil yang lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing* dan metode *variable costing*. Dengan selisih nilai harga pokok produksi sebesar Rp. 104 dan Rp. 5. Selisih tersebut terjadi akibat adanya perbedaan pada biaya overhead pabrik. Sedangkan, selisih biaya overheadnya adalah Rp. 1.835.775 dan Rp. 88.400.

2. Bakpao Rasa Stroberi

Tabel 4. 27

Perbandingan Harga Pokok Produksi Bakpao Rasa Stroberi Menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan Metode *Full Costing* dan *Variable Costing* Bulan Oktober Tahun 2022 (Rp)

Keterangan	Metode UMKM	Metode FC	Metode VC
Biaya bahan baku utama	4.249.000	4.249.000	4.249.000
Biaya bahan baku tambahan	1.456.000	1.456.000	1.456.000
Biaya tenaga kerja langsung	1.690.000	1.690.000	1.690.000

Biaya overhead pabrik	334.000	2.168.375	421.000
Total biaya produksi	7.729.000	9.563.375	7.816.000
Jumlah produksi	5.720	5.720	5.720
Harga pokok produksi per pcs	1.351	1.671	1.366
Harga jual UMKM per pcs	2.500	2.500	2.500
Laba kotor per pcs	1.149	829	1.134

Sumber data : UMKM Bakpao Indorasa

Data Diolah Tahun 2022

Pada tabel 4.27 di atas dapat dilihat hasil perhitungan harga pokok produksi 5.720 pcs bakpao rasa stroberi pada bulan Oktober tahun 2022 menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa adalah Rp. 1.351 per pcs. Dengan metode *full costing* adalah Rp. 1.671 per pcs, dan dengan metode *variable costing* adalah Rp. 1.366. Dari ketiga harga pokok produksi tersebut, harga pokok produksi yang paling tinggi adalah harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa, yaitu Rp. 1.671 per pcs. Perhitungan menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa memberikan hasil yang lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing* dan metode *variable costing*. Dengan selisih nilai harga pokok produksi sebesar Rp. 320 dan Rp. 15. Selisih tersebut terjadi akibat adanya perbedaan pada biaya overhead pabrik. Sedangkan, selisih biaya overheadnya adalah Rp. 1.834.375 dan Rp. 87.000.

Tabel 4. 28

Perbandingan Harga Pokok Produksi Bakpao Rasa Stroberi Menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan Metode *Full Costing* dan *Variable Costing* Bulan November Tahun 2022 (Rp)

Keterangan	Metode UMKM	Metode FC	Metode VC
Biaya bahan baku utama	4.372.500	4.372.500	4.372.500
Biaya bahan baku tambahan	1.534.000	1.534.000	1.534.000
Biaya tenaga kerja langsung	1.690.000	1.690.000	1.690.000
Biaya overhead pabrik	382.000	2.217.775	470.400
Total biaya produksi	8.267.500	10.103.275	8.355.900
Jumlah produksi	5.720	5.720	5.720
Harga pokok produksi per pcs	1.445	1.766	1.460
Harga jual UMKM per pcs	2.500	2.500	2.500
Laba kotor per pcs	1.055	734	1.040

Sumber data : UMKM Bakpao Indorasa

Data Diolah Tahun 2022

Pada tabel 4.28 di atas dapat dilihat hasil perhitungan harga pokok produksi 5.720 pcs bakpao rasa stroberi pada bulan November tahun 2022 menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa adalah Rp. 1.445 per pcs. Dengan metode *full costing* adalah Rp. 1.766 per pcs, dan dengan metode *variable costing* adalah Rp. 1.460. Dari ketiga harga pokok produksi tersebut, harga pokok produksi yang paling tinggi adalah harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa, yaitu Rp. 1.766 per pcs. Perhitungan menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa memberikan hasil yang lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing* dan metode *variable costing*. Dengan selisih nilai harga pokok produksi sebesar Rp. 321 dan Rp. 16. Selisih tersebut terjadi akibat adanya perbedaan pada biaya overhead pabrik. Sedangkan, selisih biaya overheadnya adalah Rp. 1.835.775 dan Rp. 88.400.

Tabel 4. 29

Perbandingan Harga Pokok Produksi Bakpao Rasa Stroberi Menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan Metode *Full Costing* dan *Variable Costing* Bulan Desember Tahun 2022 (Rp)

Keterangan	Metode UMKM	Metode FC	Metode VC
Biaya bahan baku utama	4.376.000	4.376.000	4.376.000
Biaya bahan baku tambahan	1.534.000	1.534.000	1.534.000
Biaya tenaga kerja langsung	1.690.000	1.690.000	1.690.000
Biaya overhead pabrik	412.000	2.247.775	500.400
Total biaya produksi	8.363.500	10.199.275	8.451.900
Jumlah produksi	5.720	5.720	5.720
Harga pokok produksi per pcs	1.462	1.783	1.447
Harga jual UMKM per pcs	2.500	2.500	2.500
Laba kotor per pcs	1.038	717	1.053

Sumber data : UMKM Bakpao Indorasa
Data Diolah Tahun 2022

Pada tabel 4.29 di atas dapat dilihat hasil perhitungan harga pokok produksi 5.720 pcs bakpao rasa stroberi pada bulan Desember tahun 2022 menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa adalah Rp. 1.462 per pcs. Dengan metode *full costing* adalah Rp. 1.783 per pcs, dan dengan metode *variable costing* adalah Rp. 1.447. Dari ketiga harga pokok produksi tersebut, harga pokok produksi yang paling tinggi adalah harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa, yaitu Rp. 1.783 per pcs. Perhitungan menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa memberikan hasil yang lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing* dan metode *variable costing*. Dengan selisih nilai harga pokok produksi sebesar Rp. 321 dan Rp. 16. Selisih tersebut terjadi akibat adanya

perbedaan pada biaya overhead pabrik. Sedangkan, selisih biaya overheadnya adalah Rp. 1.835.775 dan Rp. 88.400.

3. Bakpao Rasa Blueberry

Tabel 4. 30

Perbandingan Harga Pokok Produksi Bakpao Rasa Blueberry Menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan Metode *Full Costing* dan *Variable Costing* Pada Bulan Oktober Tahun 2022 (Rp)

Keterangan	Metode UMKM	Metode FC	Metode VC
Biaya bahan baku utama	2.018.000	2.018.000	2.018.000
Biaya bahan baku tambahan	793.000	793.000	793.000
Biaya tenaga kerja langsung	1.690.000	1.690.000	1.690.000
Biaya overhead pabrik	172.000	2.006.375	259.000
Total biaya produksi	4.673.000	6.507.375	4.760.000
Jumlah produksi	3.120	3.120	3.120
Harga pokok produksi per pcs	1.497	2.085	1.525
Harga jual UMKM per pcs	2.500	2.500	2.500
Laba kotor per pcs	1.003	415	975

Sumber data : UMKM Bakpao Indorasa

Data Diolah Tahun 2022

Pada tabel 4.30 di atas dapat dilihat hasil perhitungan harga pokok produksi 3.120 pcs bakpao rasa blueberry pada bulan Oktober tahun 2022 menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa adalah Rp. 1.497 per pcs. Dengan metode *full costing* adalah Rp. 2.085 per pcs, dan dengan metode *variable costing* adalah Rp. 1.525. Dari ketiga harga pokok produksi tersebut, harga pokok produksi yang paling tinggi adalah harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa, yaitu Rp. 2.085 per pcs. Perhitungan menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa memberikan hasil yang lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing* dan metode *variable costing*. Dengan selisih nilai harga pokok produksi sebesar Rp. 588 dan Rp. 28. Selisih tersebut terjadi akibat adanya perbedaan pada biaya overhead pabrik. Sedangkan, selisih biaya overheadnya adalah Rp. 1.834.375 dan Rp. 87.000.

Tabel 4. 31

Perbandingan Harga Pokok Produksi Bakpao Rasa Blueberry Menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan Metode *Full Costing* dan *Variable Costing* Pada Bulan November Tahun 2022 (Rp)

Keterangan	Metode UMKM	Metode FC	Metode VC
Biaya bahan baku utama	2.211.000	2.211.000	2.211.000
Biaya bahan baku tambahan	832.000	832.000	832.000
Biaya tenaga kerja langsung	1.690.000	1.690.000	1.690.000
Biaya overhead pabrik	194.000	2.029.775	282.400
Total biaya produksi	4.927.000	6.762.775	5.015.400
Jumlah produksi	3.120	3.120	3.120
Harga pokok produksi per pcs	1.579	2.167	1.607
Harga jual UMKM per pcs	2.500	2.500	2.500
Laba kotor per pcs	921	333	893

Sumber data : UMKM Bakpao Indorasa

Data Diolah Tahun 2022

Pada tabel 4.31 di atas dapat dilihat hasil perhitungan harga pokok produksi 3.120 pcs bakpao rasa blueberry pada bulan November tahun 2022 menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa adalah Rp. 1.579 per pcs. Dengan metode *full costing* adalah Rp. 2.167 per pcs, dan dengan metode *variable costing* adalah Rp. 1.607. Dari ketiga harga pokok produksi tersebut, harga pokok produksi yang paling tinggi adalah harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa, yaitu Rp. 2.167 per pcs. Perhitungan menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa memberikan hasil yang lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing* dan metode *variable costing*. Dengan selisih nilai harga pokok produksi sebesar Rp. 589 dan Rp. 28. Selisih tersebut terjadi akibat adanya perbedaan pada biaya overhead pabrik. Sedangkan, selisih biaya overheadnya adalah Rp. 1.835.775 dan Rp. 88.400.

Tabel 4. 32

Perbandingan Harga Pokok Produksi Bakpao Rasa Blueberry Menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan Metode *Full Costing* dan *Variable Costing* Pada Bulan Desember Tahun 2022 (Rp)

Keterangan	Metode UMKM	Metode FC	Metode VC
Biaya bahan baku utama	2.240.500	2.240.500	2.240.500
Biaya bahan baku tambahan	832.000	832.000	832.000
Biaya tenaga kerja langsung	1.690.000	1.690.000	1.690.000
Biaya overhead pabrik	212.000	2.047.775	300.400
Total biaya produksi	4.974.500	6.810.275	5.062.900
Jumlah produksi	3.120	3.120	3.120

Harga pokok produksi per pcs	1.594	2.182	1.622
Harga jual UMKM per pcs	2.500	2.500	2.500
Laba kotor per pcs	906	318	878

Sumber data : UMKM Bakpao Indorasa
Data Diolah Tahun 2022

Pada tabel 4.32 di atas dapat dilihat hasil perhitungan harga pokok produksi 3.120 pcs bakpao rasa blueberry pada bulan Desember tahun 2022 menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa adalah Rp. 1.594 per pcs. Dengan metode *full costing* adalah Rp. 2.182 per pcs, dan dengan metode *variable costing* adalah Rp. 1.622. Dari ketiga harga pokok produksi tersebut, harga pokok produksi yang paling tinggi adalah harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa, yaitu Rp. 2.182 per pcs. Perhitungan menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa memberikan hasil yang lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing* dan metode *variable costing*. Dengan selisih nilai harga pokok produksi sebesar Rp. 589 dan Rp. 29. Selisih tersebut terjadi akibat adanya perbedaan pada biaya overhead pabrik. Sedangkan, selisih biaya overheadnya adalah Rp. 1.835.775 dan Rp. 88.400.

Bedasarkan tabel 4.24 sampai tabel 4.32 dapat dilihat hasil dari perbandingan perhitungan harga pokok produksi 17.160 pcs bakpao rasa coklat, 5.720 pcs bakpao rasa stroberi, dan 3.120 pcs bakpao rasa blueberry pada bulan Oktober, November, dan Desember tahun 2022, menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa, perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* dan *variable costing*. Total biaya produksi menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa mendapatkan hasil yang lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing* dan *variable costing*. Hal ini terjadi, karena pada metode *full costing* perhitungan harga pokok produksi memasukkan semua biaya overhead pabrik baik yang bersifat variabel maupun tetap. Sedangkan, perhitungan harga pokok produksi menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa tidak memasukkan biaya secara keseluruhan, karena pemilik usaha tidak mengerti bagaimana cara menghitung harga pokok produksi dengan tepat. Meskipun metode *full costing* dan metode *variable costing* menghasilkan perhitungan yang lebih tinggi, tetapi kedua metode tersebutlah yang sesuai dengan prinsip akuntansi yang berlaku umum.

Dilihat dari perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dan *variable costing*, metode *full costing* lebih rinci dalam perhitungannya, karena memasukkan semua biaya-biaya yang dikeluarkan pada saat proses produksi. Maka, dapat disimpulkan bahwa perhitungan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa kurang tepat. Untuk itu, lebih tepat bagi

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa, jika menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*. Selain itu, informasi yang tersaji lebih akurat, maka akan membuat Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa lebih tepat dalam menentukan harga jual dan dapat meningkatkan laba perusahaan.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Bedasarkan hasil dari penelitian analisis perhitungan harga pokok produksi pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa pada bulan Oktober, November, dan Desember tahun 2022, maka peneliti dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Perhitungan harga pokok produksi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa masih sangat sederhana. Biaya-biaya yang diakui pada perhitungan harga pokok produksi adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Selain itu, perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh pemilik UMKM ini masih menyatukan semua unsur biaya dari setiap rasa bakpao, sehingga tidak diketahui harga pokok produksi dari masing-masing rasa bakpao tersebut. Karena setiap rasa bakpao yang dihasilkan dari satu kali produksi ini berbeda beda.
2. Dilihat dari perhitungan harga pokok produksi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa untuk rasa coklat, stroberi, dan blueberry pada bulan Oktober, November, dan Desember tahun 2022 yaitu dengan metode *full costing* lebih rinci dalam perhitungannya, karena memasukkan semua biaya-biaya yang dikeluarkan pada saat proses produksi. Sedangkan pada perhitungan harga pokok produksi bakpao rasa coklat, stroberi, dan blueberry Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa dengan menggunakan metode *variable costing*, biaya listriknya sudah menggunakan biaya listrik yang terpisah dengan biaya listrik rumah.
3. Perbandingan perhitungan harga pokok produksi 17.160 pcs bakpao rasa coklat, 5.720 pcs bakpao rasa stroberi, dan 3.120 pcs bakpao rasa blueberry pada bulan Oktober, November, dan Desember tahun 2022 dengan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dan *variable costing* menghasilkan harga pokok produksi yang lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa. Sehingga total harga pokok produksi menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa mendapatkan hasil yang lebih rendah. Hal ini terjadi, karena pada metode *full costing* perhitungan harga pokok produksi memasukkan semua biaya overhead pabrik baik yang bersifat variabel maupun tetap.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil pembahasan di atas mengenai perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan dengan menggunakan metode menurut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa, metode *full costing*, dan metode *variable costing*, maka saran yang dapat dikemukakan oleh penulis adalah sebagai berikut:

1. Bagi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa :
 - a. Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa akan mendapatkan keuntungan yang lebih baik lagi, jika menggunakan metode *full costing* dengan tepat untuk memperhitungkan harga pokok produksinya. Karena, dengan menggunakan metode *full costing* secara tepat akan menentukan harga pokok produksi yang lebih akurat dan dapat menentukan harga jual yang lebih baik lagi untuk mendapatkan laba yang maksimal.
 - b. UMKM yang memproduksi lebih dari satu jenis produk dengan bahan baku yang sama dan proses produksi yang sama sebaiknya melakukan perhitungan menggunakan metode yang sesuai kepada masing-masing produknya, agar UMKM Bakpao Indorasa dapat mengetahui lebih rinci berapa harga pokok produksi yang dihasilkan dari masing- masing produk, sehingga nantinya informasi biaya tersebut dapat digunakan sebagai acuan untuk proses produksi selanjutnya.
2. Bagi Akademisi :

Penelitian ini hanya sebatas menganalisis harga pokok produksi pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakpao Indorasa yang belum mengetahui bagaimana cara menghitung harga pokok produksi dengan tepat. Disarankan bagi peneliti selanjutnya, untuk mengurangi keterbatasan yang dilakukan dari penelitian ini, agar dapat memberikan penerapan pada usaha-usaha lainnya mengenai perhitungan harga pokok produksi yang tepat dan akurat dengan lebih baik lagi.

DAFTAR PUSTAKA

- Marisyah, F. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Tempe Pak Rasman Oku Selatan. *Ekonomika Sharia: Jurnal Pemikiran dan Pengembangan Ekonomi Syariah*, [online] Volume 7 (2). Tersedia di: <file:///C:/Users/HP/Downloads/447-Article%20Text-1403-1-10-20220704.pdf>
- Nofiani, S. Y. et. al. (2022) Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi berdasarkan Metode *Full Costing* pada UMKM Sehi Kerpik. *Journal of Management and Bussines (JOMB)*, [online] Volume 4 (1). Tersedia di: <file:///C:/Users/HP/Downloads/768-Article%20Text-35254-1-10-20220326.pdf>
- Kholilurrahman. et. al. (2022). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Di Usaha Bandrek Alif Kota Dumai. *Jurnal ARTI : Aplikasi Rancangan Teknik Industri*, [online] Volume 17 (1). Tersedia di: <file:///C:/Users/HP/Downloads/338-Article%20Text-1554-2-10-20220704.pdf>
- Mokoginta, N. S. M. (2022). Penerapan Perhitungan Harga Pokok Produksi Pendekatan Metode *Full Costing* (Studi Pada UMKM Kue Mentega Tongkuno di Kecamatan Gentuma Raya). *Economics and Digital Business Review*, [online] Volume 3 (2). Tersedia di: <file:///C:/Users/HP/Downloads/270-Article%20Text-916-1-10-20221124.pdf>
- Djaja, C. A. et. al. (2022). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Pada Umkm Kripik Enthik Desa Plunturan, Ponorogo. *Seminar Nasional 2022 "Transformasi Digital Dalam Upaya Peningkatan Perekonomian Pasca Pandemi"*, [online] Volume 1 (1). Tersedia di: <file:///C:/Users/HP/Downloads/863-Article%20Text-1494-1-10-20220824.pdf>
- Data Simadu, Jumlah UMKM di Cianjur Tembus 53.084. (2022). Tersedia di : <https://cianjur.jabarekspres.com/2022/01/05/data-simadu-jumlah-umkm-di-cianjur-tembus-53-084/> [di akses pada 10 September 2022]
- Iskandar, O. 2022. Pelatihan Akuntansi Dasar Untuk Mencegah Kerugian Bagi Usaha Mikro Kecil Di Lingkungan Danau Duta Harapan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Global*, [online] Volume 1 (2). Tersedia di: <file:///C:/Users/HP/Downloads/77-82+Octo+Iskandar.pdf>

- Fitriyanti, R. dan Suprihandari, M. D. (2022). Analisis Etika Profesi Akuntan dalam Standar Internasional. *Sinomika Journal*, [online] Volume 1 (2). Tersedia di: file:///C:/Users/HP/Downloads/6_Rani+Fitriyanti.pdf
- Abdi, H. 2021. Pengertian Akuntansi Menurut Para Ahli, Tujuan, Jenis, dan Perannya dalam Bisnis. *Liputan 6*, [online]. Tersedia di: <https://hot.liputan6.com/read/4691620/pengertian-akuntansi-menurut-para-ahli-tujuan-jenis-dan-perannya-dalam-bisnis>
- Widyananda, R. K. (2020). Tujuan Akuntansi serta Manfaat dan Fungsinya, Menambah Wawasan. *Merdeka.com*, [online]. Tersedia di: <https://m.merdeka.com/jatim/tujuan-akuntansi-serta-manfaat-dan-fungsinya-menambah-wawasan-klm.html>
- Sarapi, N. M., et. al. 2022. Analisis Pengukuran Kinerja Keuangan Dengan Menggunakan Metode Economic Value Added (EVA) Dan Financial Value Added (FVA) Pada PT Indocement Tunggal Prakarsa Tbk Periode 2018-2020. *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum (Ekonomi, Sosial, Budaya, dan Hukum)*, [online] Volume 5 (2). Tersedia di: [file:///C:/Users/HP/Downloads/brave,+38471-82020-1-RV%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/HP/Downloads/brave,+38471-82020-1-RV%20(1).pdf)
- Refiyanto, E. dan Muid, D. (2022). Analisis Penggunaan Informasi Dan Penerapan Akuntansi Manajemen Terhadap Strategi Pengembangan Umkm Kota Bontang. *Diponegoro Journal Of Accounting*, [online] Volume 11 (1). Tersedia di: <file:///C:/Users/HP/Downloads/33063-72269-1-SM.pdf>
- Nopiyani P. E., dkk. 2022. Akuntansi Manajemen (Teori dan Aplikasi). Widina Bhakti Persada Bandung. [online]. Tersedia di: [-akuntansi-manajemen-teori-dan-aplikasi-ac8f8a43.pdf](#)
- Khadafi, M. 2022. Pengertian Biaya. *Pinhome Blog*, [online]. Tersedia di: <https://www.pinhome.id/blog/pengertian-biaya/>
- Hidayat, T. (2022). Analisis Biaya Produksi Sebagai Penetapan Harga Jual Makanan Resto Ikan Bakar Taria Minang Di Bogor. *Diversity: Jurnal Ilmiah Pascasarjana*, [online] Volume 2 (1). Tersedia di: <http://ejournal.uika-bogor.ac.id/index.php/Diversity/article/viewFile/5012/3471>
- Khatimah, H. et. al. (2022). Penentuan Harga Pokok Produksi Roti Burger Pada Home Industry Makmur Bakery Samarinda. *Ekonomia : Media Neliti*, [online]. Tersedia di: <https://media.neliti.com/media/publications/399900-none-48e88f07.pdf>
- Sagai Meifa T., dkk. 2022. Analisis Biaya Menurut Metode Full Costing Untuk Pengambilan Keputusan Menerima atau Menolak Pesanan Khusus Pada Pt.

- Hasil Karya Sentra Pangan. *Productivity*, [online] Volume 3 (2). Tersedia di: <file:///C:/Users/HP/Downloads/npioh,+Jurnal+Meifa+Tita+Sagai+139-144.pdf>
- Adiwijaya, L. A. et. al. (2022). Analisis Perbandingan Harga Pokok Produksi Dalam Rangka Penentuan Harga Jual Makanan Pada Rumah Makan Tenda Biru di Cabang Piere Tendean. *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum*, [online] Volume 5 (2). Tersedia di: <file:///C:/Users/HP/Downloads/brave,+39912-85898-1-RV.pdf>
- Sumardi dan Sukma, N. (2022). Perhitungan Harga Pokok Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Jasa Sewa Pameran Pada Pt. Ad – House Primacipta. *Jurnal Akuntansi, Ekonomi Dan Manajemen Bisnis*, [online] Volume 2 (1). Tersedia di: [file:///C:/Users/HP/Downloads/10.+Sumardi,+Nadya+Sukma+\(71-79\).pdf](file:///C:/Users/HP/Downloads/10.+Sumardi,+Nadya+Sukma+(71-79).pdf)
- Rokhman, N. 2022. Harga Pokok Produksi adalah Pengeluaran, Fungsi dan Cara Menghitung. *Stekom.ac.id*, [online]. Tersedia di: <http://komputerisasi-akuntansi-d4.stekom.ac.id/informasi/baca/Harga-Pokok-Produksi-adalah-Pengeluaran-Fungsi-dan-Cara-Menghitung/a304e659d12ebb03594d22391651bca31e955cb6>
- Pasaribu, E. M. W. dan Hasanuh, N. (2021). Pengaruh Biaya Produksi Dan Biaya Operasional Terhadap Laba Bersih. *Journal of Economic, Business and Accounting*, [online] Volume 4 (2). Tersedia di: <file:///C:/Users/HP/Downloads/1625-Article%20Text-22726-1-10-20210509.pdf>
- Angela, I. 2020. Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Pabrik Roti Tiga Rasa. *E-Journal Universitas Atma Jaya Yogyakarta*, [online]. Tersedia di: <https://e-journal.uajy.ac.id/22844/>
- Budi, J. (2022). Unsur dan Jenis Biaya Produksi. *Artikel Sobat Pajak*, [online]. Tersedia di: <https://www.sobatpajak.com/article/62a83e311f70cd04219526d1/Unsur%20dan%20Jenis%20Biaya%20Produksi>
- Stephens, A. (2022). Unsur-Unsur Biaya Produksi Yang Dapat Anda Ketahui. *Investree*, [online]. Tersedia di: <https://blog.investree.id/bisnis/unsur-unsur-biaya-produksi-yang-dapat-anda-ketahui/>
- Wiratama, A. A. dan Dewi, N. W. Y. (2021). Penentuan Harga Pokok Produksi Cengkeh Pada Petani Di Catur Desa. *JIMAT (Jurnal Ilmiah Mahasiswa Akuntansi) Universitas Pendidikan Ganessa*, [online] Volume 12 (2). Tersedia di: <file:///C:/Users/HP/Downloads/aktadmin,+29276-75636-1-LE+436+-+445+.pdf>

- Thenu, G. et. al. (2021). Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual Pada Usaha Kerupuk Rambak Ayu. *Jurnal EMBA*, [online] Volume 9 (2). Tersedia di: <file:///C:/Users/HP/Downloads/iogi2018,+09.+Gilbert+Thenu.+OK.pdf>
- Indah, S., Ekasari, L. D., dan Ate, Y. S. G. 2022. Perhitungan Harga Pokok Produksi Guna Menentukan Harga Jual Dengan Menggunakan *Variable Costing Method* (Studi Kasus Pada UKM Donat Kentang Tlogomas Di Kota Malang). *E-Journal Perdagangan Industri dan Moneter*, [online] Volume 10(2). Tersedia di: <file:///C:/Users/HP/Downloads/19637-Article%20Text-57016-1-10-20220812.pdf>

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Hilda Amelia
Alamat : Kp. Simpang Rt.02 Rw. 14 Ds. Cibodas Kec. Pacet
Kab. Cianjur
Tempat dan tanggal lahir : Cianjur, 04 Februari 2001
Agama : Islam
Pendidikan

- SD : SD Negeri Simpang
- SMP : SMPN 1 Sukaresmi
- SMA : SMAN 1 Sukaresmi
- Perguruan Tinggi : Universitas Pakuan

Bogor, 27 Mei 2023

Peneliti



Hilda Amelia

TRANSKIP WAWANCARA

Informan : Ibu Rista (Pemilik UMKM)

Lokasi : di Jalan Mariwati Rt. 05 Rw. 08 Desa Cikanyere Kecamatan Sukaresmi, Cianjur, Jawa Barat.

Tanggal : 02 Juni 2022-28 Mei 2023

1. Kapan berdirinya UMKM Bakpao Indorasa? Sudah berapa lama?
Jawab: Berdirinya UMKM Bakpao Indorasa ini sejak tahun 2019, jadi sudah baru beroperasi selama 3 tahun.
2. Bagaimana proses produksi bakpao di sini?
Jawab: Seperti proses pembuatan bakpao pada biasanya.
3. Berapa banyak dalam memproduksi bakpao setiap harinya pada tahun 2019 sampai 2022?
Jawab: UMKM memproduksi 1.400 pcs bakpao, 660pcs rasa coklat, 220 pcs rasa stroberi, 120 pcs rasa blueberry, 300 pcs rasa daging ayam, dan 100 pcs rasa keju.
4. Berapa harga jual bakpao per pcs pada tahun 2019 sampai 2022?
Jawab: untuk bakpao rasa coklat, stroberi, dan blueberry dijual dengan harga 2.500/pcs nya, sedangkan untuk bakpao rasa keju dan daging ayam dijual dengan harga 3.500/pcs nya.
5. Bagaimana cara penetapan harga pokok produksi di UMKM Bakpao Indorasa? Jawab: Harga pokok produksi ditentukan dari perkiraan setelah mengetahui total dari pembelian bahan baku dan menjumlahkannya dengan biaya alas bakpao, isi ulang gas LPG, dan bensin.
6. Apakah UMKM Bakpao Indorasa sudah ada laporan keuangan?
Jawab: Belum membuat laporan keuangan, karena kurangnya pemahaman
7. Apa saja kebutuhan bahan baku yang dikeluarkan setiap harinya?
Jawab:
 - 1) Tepung terigu cakra
 - 2) Tepung terigu segitiga
 - 3) Gula pasir
 - 4) Margarin
 - 5) Mauripan
 - 6) Susu bubuk
 - 7) Vaneli
 - 8) Baking powder
 - 9) Pemutih makanan
 - 10) Susu murni

8. Berapa harga bahan baku yang dibutuhkan pada bulan Oktober, November, dan Desember tahun 2022?

Jawab:

Bahan baku	Oktober	November	Desember
Tepung terigu cakra	222.000/sak	222.500/sak	223.000/sak
Tepung terigu segitiga	214.500/sak	216.000/sak	216.000/sak
Gula pasir	14.500/kg	14.500/kg	14.500/kg
Margarin	34.500/kg	34.500/kg	34.500/kg
Mauripan	75.000/kg	76.000/kg	76.000/kg
Susu bubuk	82.000/kg	82.000/kg	82.000/kg
Vaneli	10.000/kg	10.000/kg	10.000/kg
Baking powder	2.000/ons	2.000/ons	2.000/ons
Pemutih makanan	10.000/pcs	10.000/pcs	10.000/pcs
Susu murni	9.000/liter	10.000/liter	10.000/liter

9. Apa saja kebutuhan bahan baku penolong dalam proses produksi di UMKM Bakpao Indorasa?

Jawab:

- 1) Listrik
- 2) Alas bakpao
- 3) Isi ulang gas LPG
- 4) Bensin
- 5) Wadah besar
- 6) Wadah sedang
- 7) Ember
- 8) Pengaduk
- 9) Mesin Giling
- 10) Klakat
- 11) Wajan Besar
- 12) Dangdang
- 13) Kompor & Tabung Gas
- 14) Mesin air sanyo

10. Berapa harga bahan baku penolong yang dibutuhkan pada bulan Oktober, November, dan Desember tahun 2020?

Jawab:

Keterangan	Oktober	November	Desember
Alas Bakpao	1.000/kg	1.000/kg	1.000/kg
Isi ulang gas LPG	19.000/tabung	21.000/tabung	24.000/tabung
Bensin	8.000/kantong	10.000/kantong	10.000/kantong
Listrik	261.000	265.200	265.200

Untuk bulan Oktober, November, dan Desember 2022

- Wadah besar 30.000/wadah
- Wadah sedang 22.000/wadah
- Ember 20.000/ember
- Pengaduk 25.000/pcs
- Mesin Giling 1.750.000/mesin
- Klakat 25.000/klakat
- Wajan Besar 120.000/wadah
- Dangdang 200.000/dangdang
- Kompor & Tabung Gas 231.000/kompor dan gas
- Mesin air sanyo 575.000/mesin

11. Ada berapa pegawai di UMKM Bakpao Indorasa?

Jawab: UMKM bakpao Indorasa memiliki enam orang pegawai

12. Berapakah gaji pegawai di UMKM Bakpao Indorasa pada bulan Oktober, November, dan Desember pada tahun 2022?

Jawab: Pada bulan Oktober, November, dan Desember tahun 2022 gaji pegawai di UMKM adalah berbeda-beda. Untuk wanita Rp. 35.000/ hari, pria yang sampai ngukus Rp. 100.000/hari, sedangkan pria yang tanpa ikut ngukus Rp. 60.000/harinya.

DOKUMENTASI



