

ABSTRAK

Usaha Kecil Menengah Sarana Pinasthika merupakan usaha yang bergerak di bidang pembuatan makanan. Produk yang dihasilkan yaitu roti bagelen varian original dan varian keju dengan ukuran 250gr. Usaha ini memasarkan produknya ke beberapa supermarket di Jawa Barat. Dari hasil pengamatan ditemukan permasalahan dalam penentuan harga pokok produksi yang tidak memasukan semua unsur biaya produksi dan tidak melakukan perhitungan secara terperinci. Tujuan dari penelitian ini yaitu mengetahui harga pokok produksi yang sebenarnya dengan menggunakan metode full costing untuk menentukan harga jual yang tepat.

Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian kuantitatif yaitu proses penelitian dengan data berupa angka. Teknik pengumpulan data primer yang digunakan yaitu observasi partisipan dan wawancara secara langsung, sedangkan data sekunder dilakukan dengan studi kepustakaan. Teknik analisis data yang dilakukan dalam perhitungan harga pokok produksi yaitu dengan menggunakan metode full costing.

Berdasarkan hasil penelitian terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produksi antara UKM Sarana Pinasthika dengan metode full costing. Harga pokok produksi menurut UKM Sarana Pinasthika untuk roti bagelen varian original dan keju yaitu sebesar Rp. 6.521 dan Rp. 6.851. Sedangkan menggunakan metode full costing harga pokok produksi untuk roti bagelen varian original dan keju yaitu sebesar Rp. 8.680 dan Rp. 9.010. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing lebih besar daripada perhitungan UKM Sarana Pinasthika karena pada metode full costing unsur biaya produksi dihitung secara terperinci. Harga jual yang dihasilkan berdasarkan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing lebih besar namun UKM Sarana Pinasthika tetap bisa menggunakan harga jual seperti biasanya dan tidak akan mengalami kerugian, hanya saja laba yang di dapat tidak seperti yang diinginkan. Faktor internal yang menghambat dan mempengaruhi biaya produksi yaitu kerusakan mesin produksi. Sedangkan faktor eksternal meliputi terlambatnya pembayaran atas produk, informasi biaya produksi, kenaikan harga bahan baku, dan habisnya bahan baku di supplier. Serta usaha yang dilakukan UKM Sarana Pinasthika dalam menentukan harga jual yaitu mengetahui biaya produksi, target konsumen, harga pesaing dan menentukan laba yang ingin di dapat.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing yaitu menghitung seluruh unsur biaya produksi mulai dari Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja dan Biaya Overhead Pabrik yang bersifat variabel maupun tetap. Dengan menggunakan metode full costing, penetapan harga jual akan lebih tepat. Saran dari peneliti sebaiknya UKM Sarana Pinasthika dapat menerapkan metode full costing dalam perhitungan harga pokok produksi agar dapat menentukan harga jual dengan tepat dan tidak terjadi kesalahpahaman.

Kata Kunci : Harga Pokok Produksi dan Harga Jual

ABSTRACT

Small and Medium Enterprises Sarana Pinasthika is a business that is engaged in the manufacture of food. The resulting products are the original variant of bagelen bread and a cheese variant with a size of 250gr. This business markets its products to supermarkets in West Java. From the observations, it was found that there were problems in determining the cost of goods manufactured which did not include all the elements of production costs and did not carry out detailed calculations. The purpose of this research is to know the actual cost of goods manufactured using the full costing method to determine the right selling price.

The research method used is quantitative research methods, namely the research process with data in the form of numbers. Primary data collection techniques used were participant observation and direct interviews, while secondary data was carried out by literature study. The data analysis technique used in calculating the cost of goods manufactured is by using the full costing method.

Based on the research results, there are differences in the calculation of the cost of goods manufactured between UKM Sarana Pinasthika and the full costing method. The cost of production according to UKM Sarana Pinasthika for the original variant of bagelen bread and cheese is Rp. 6.521 and Rp. 6.851. Meanwhile, using the full costing method, the cost of production for the original variant of bagelen bread and cheese is Rp. 8.680 and Rp. 9.010. The calculation of the cost of goods manufactured using the full costing method is greater than the calculation of UKM Sarana Pinasthika because in the full costing method the elements of production costs are calculated in detail. The selling price generated based on the calculation of the cost of goods manufactured using the full costing method is greater, but UKM Sarana Pinasthika can still use the selling price as usual and will not experience a loss, it's just the profit earned is not what you want. internal factors that hinder and affect production costs, namely damage to production machines. Meanwhile external factors include late payments for products, information on production cost, rising raw material process, and depletion of raw materials from the supplier. As well as the efforts made by UKM Sarana Pinasthika in determining the selling price, namely knowing production cost, target consumers, competitor process and determining the profit you want to get.

The conclusion of this study is the calculation of the cost of goods manufactured using the full costing method, which is to calculate all elements of production costs ranging from raw material costs, labor costs and factory overhead costs which are variable or fixed. By using the full costing method, the selling price will be more precise. Suggestions from the researchers are that UKM Sarana Pinasthika can apply the full costing method in calculating the cost of goods manufactured in order to determine the selling price accurately and there are no misunderstandings.

Keywords : Cost of Production and Selling Price.

ABSTRAK

Usaha Sarana Pinasthika mangrupikeun bisnis anu ngalaksanakeun pembuatan pangan. Produk anu dihasilkeun mangrupikeun varian asli roti bagelen sareng varian keju kalayan ukuran 250gr. Usaha ieu masarkeun produkna ka supermarket di Jawa Barat. Tina panintenan, mendakan aya masalah dina nangtoskeun biaya barang anu dihasilkeun anu henteu kalebet sadaya unsur biaya produksi sareng henteu ngalaksanakeun itungan anu detil. Tujuan tina panalungtikan ieu nyaeta pikeun terang biaya actual barang-barang anu didamel nganggo padamelan biaya lengkep pikeun nangtoskeun harga jual anu pas.

Metode panalungtikan anu digunakeun nyaeta metode panalungtikan kuantitatif, nyaeta proses panalungtikan kalayan data dina bentuk nomer. Tehnik ngumpulkeun data primer anu digunakeun nyaeta observasi pamilon jeung wawancara langsung, sedengkeun data sekunder dilaksanakeun ku studi pustaka. Tehnik analisis data anu digunakeun dina ngitung biaya barang anu didamel nyaeta ku ngagunakeun metode *full costing*.

Dumasar kana hasil panalungtikan, aya benten dina itungan biaya barang anu di produksi antara Usaha Sarana Pinasthika sareng metode *full costing*. Biaya numutkeun Usaha Sarana Pinasthika pikeun varian asli roti bagelen sareng keju nyaeta Rp. 6.521 sareng Rp. 6.851. samentawis eta, nganggo metode *full costing*, biaya produksi pikeun varian asli roti bagelen sareng keju nyaeta Rp. 8.680 sareng Rp. 9.010. Itungan biaya barang anu diproduksi nganggo metode *full costing* langkung ageing tibatan itungan Usaha Sarana Pinasthika kumargi dina metode *full costing* unsur-unsur biaya produksi diitung sacara rinci. Harga jual anu dihasilkeun dumasar kana itungan biaya barang anu di produksi nganggo metode *full costing* langkung ageing, tapi UKM Sarana Pinasthika masih tiasa nganggo harga jual sapertos biasa sareng moal ngalaman rugi, ngan eta laba anu didamel sanes naon anu UKM Sarana Pinasthika hoyong. Faktor internal anu ngahambat sareng mangaruhan biaya produksi, nyaeta ruksakna mesin produksi. Samentawis eta, faktor eksternal kalebet pembayaran telat pikeun produk, inpormasi ngeunaan biaya produksi, naekna harga bahan baku, sareng panipisan bahan baku tisu/plai. Kitu oge usaha anu dilakukeun ku UKM Sarana Pinasthika dina nangtoskeun harga jual, nyaeta terang biaya produksi, konsumen target, harga pesaing sareng nangtoskeun kauntungan anu UKM Sarana Pinasthika pikahoyong.

Kasimpulan tina panalungtikan ieu mangrupikeun itungan biaya barang anu didamel nganggo metode *full costing* nyaeta ngitung sadaya unsur biaya produksi mimitian tina Biaya Bahan Baku, Biaya Buruh sareng Biaya Overhead Pabrik anu variable atanapi tetep. Ku ngagunakeun metode *full costing*, harga jual bakal langkung pas. Saran ti panaliti nyaeta yen Usaha Sarana Pinasthika tiasa nerapkeun metode *full costing* dina ngitung biaya barang-barang anu didamel pikeun nangtoskeun harga jual anu akurat sareng teu aya salah paham.

Kecap Konci : Biaya Produksi sareng Harga Jual