

**PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DODOL DURIAN
DENGAN IMPLEMENTASI METODE FULL COSTING
(Studi Kasus Pada Dodol Sari Pasar Bengkel)**

SKRIPSI

Oleh :

**NUR'AINUN
NPM: 1904300089
Program Studi: Agribisnis**



UMSU
Unggul | Cerdas | Terpercaya

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA
MEDAN
2023**

**PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DODOL DURIAN
DENGAN IMPLEMENTASI METODE FULL COSTING
(Studi Kasus Pada Dodol Sari Pasar Bengkel)**

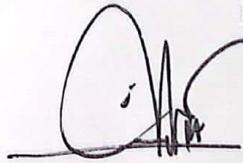
SKRIPSI

Oleh :

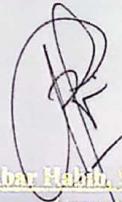
NUR'AINUN
1904300089
Agronomis

*Disusun Sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Jurusan 1 (S1) Pada
Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara*

Komisi Pembimbing



Dr. Muhammad Thamiza, S.P., M.Si
Ketua



Akbar Hakim, S.P., M.P.
Anggota

Disahkan Oleh:

Dekan



Asst. Prof. Dr. Hidayatullah Tarigan, S.P., M.Si

Tanggal Lulus 17 Februari 2014

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya :

Nama : Nur'ainun

Npm : 1904300089

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang berjudul "Penentuan Harga Pokok Produksi Dodol Durian Dengan Implementasi *Full Costing* (Studi Kasus Pada Dodol Sari Pasar Bengkel)" adalah berdasarkan hasil penelitian, pemikiran dan penjabaran asli dari saya sendiri, jika terdapat karya orang lain, saya akan mencantumkan sumber yang jelas.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan apabila dikemudian hari ditemukan penjiplakan (*plagiarisme*), maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh. Demikian pernyataan ini saya buat tanpa ada paksaan dari pihak manapun.

Medan, Oktober 2023

Yang membuat pernyataan,


Nur'ainun

RINGKASAN

Nur'ainun (1904300089) Program studi Agribisnis berjudul Penentuan Harga Pokok Produksi Dodol Durian dengan Penerapan Metode *Full Costing* (Studi Kasus di Dodol Sari Pasar Bengkel). Penelitian ini diawasi oleh Bapak Dr. Muhammad Thamrin, S.P., M.Si. sebagai Ketua Komisi Pembimbing dan Bapak Akbar Habib, S.P., M.P. sebagai Anggota Komisi Pembimbing.

Penentuan harga pokok produksi yang lebih akurat dapat dilakukan dengan metode yang tepat. Metode penentuan harga pokok produksi yang penulis anggap tepat untuk digunakan oleh Usaha Dodol Sari adalah metode *full costing* karena dalam menghitung harga pokok produksi, metode *full costing* menghitung semua unsur biaya, baik biaya tetap maupun biaya variabel yang termasuk dalam produk. Objek penelitian ini adalah Dodol Sari varian durian. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui harga pokok produksi dodol durian dengan menggunakan metode *full costing* dan metode sederhana oleh Usaha Dodol Sari.

Hasil penelitian diketahui menghitung harga pokok produksi dodol durian dengan metode *full costing* sebesar Rp 21.845,70 per mika. Sementara itu, penentuan harga pokok produksi dodol durian menggunakan perhitungan perusahaan adalah Rp 19.101,56 per mika. Jadi selisih perhitungan harga pokok produksi dodol durian dengan metode *full costing* dan metode perusahaan adalah Rp 2.744,14 per mika.

Kata kunci: Biaya Tetap, Biaya Variabel, Full Costing, Harga Pokok Produksi

SUMMARY

Nur'ainun (1904300089) Agribusiness study program entitled Determination of Cost of Goods Production of Dodol Durian with the Implementation of *the Full Costing Method* (Case Study at Dodol Sari Pasar Bengkel). The research was supervised by Mr. Dr. Muhammad Thamrin, S.P., M.Si. as Chairman of the Advisory Commission and Mr. Akbar Habib, S.P., M.P. as Member of the Advisory Commission.

More accurate determination of the cost of goods produced can be done with the right method. The method of determining the cost of goods produced that the author considers appropriate for use by Dodol Sari Business is the *full costing* method because in calculating the cost of goods produced, the *full costing* method calculates all cost elements, both fixed costs and variable costs included in the product. The object of this study is Dodol Sari durian variant. The purpose of this study is to determine the cost of goods produced by dodol durian using *the full costing* method and simple method by Dodol Sari Business.

The results of the study are known to calculate the cost of goods produced by dodol durian with the full costing *method* is IDR 21,845.70 per mica. Meanwhile, the determination of the cost of goods produced by dodol durian using the company's calculation is IDR 19,101.56 per mica. So the difference in calculating the cost of goods produced by dodol durian with the *full costing method* and the company's method is IDR 2,744.14 per mica.

Keywords: Fixed Cost, Variable Cost, Full Costing, Cost of Goods Produced

RIYAWAT HIDUP

A. Identitas Diri

1. Nama : Nur'ainun
2. Tempat Tanggal Lahir : Pasar Bengkel, 21 Maret 2001
3. NPM : 1904300089
4. Agama : Islam
5. Alamat : Dusun III, Desa Parlambean, Kec. Sipispis,
Kab. Serdang Bedagai
6. No HP/WA : 082272095774
7. E-mail : ainunpramulia11@gmail.com

B. Riwayat Pendidikan

- 2007 – 2013 : SD Negeri 106870 Parlambean
- 2013 – 2016 : Mts Al-Washliyah 40 Tinokkah
- 2016 – 2019 : SMA Negeri 1 Dolok Merawan
- 2019 : Masuk Perguruan Tinggi Swasta Di Univesitas Muhammadiyah Sumatera Utara Fakultas Pertanian Jurusan Agribisnis
- 2022 : Mengikuti Praktek Kerja Lapangan Di P4S (Pusat Pelatihan Pertanian Dan Perdesaan Swadaya) Kualanamu dan KKN (kuliah kerja nyata) di Desa Telaga Sari Kecamatan Tanjung Morawa selama 1 bulan yaitu Agustus
- 2023 : Melakukan penelitian yang berjudul “Penentuan Harga Pokok Produksi Dodol Durian Dengan Implementasi *Full Costing* (Studi Kasus Pada Dodol Sari Pasar Bengkel)”

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji dan syukur penulis ucapkan atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahnya dan tidak lupa pula shalawat beriring salam penulis sampaikan kepada junjungan kita Nabi Muhammad SAW, karena ridhonyalah penulis dapat menyelesaikan laporan skripsi ini yang berjudul **“Penentuan Harga Pokok Produksi Dodol Durian Dengan Implementasi Metode Full Costing (Studi Kasus Pada Dodol Sari Pasar Bengkel)”** yang diajukan sebagai salah satu syarat tugas akhir untuk menyelesaikan pendidikan Strata-1 Sarjana Pertanian pada Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Didalam penulisan skripsi ini mendapatkan banyak bantuan serta dukungan dari berbagai pihak dengan tulus dan ikhlas hati. Oleh karena itu, pada kesempatan ini izinkan penulis untuk mengucapkan rasa terima kasih kepada:

1. Yang Maha Suci Allah SWT yang telah memberikan kesehatan lahir dan batin kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan laporan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu.
2. Kedua orang tua tercinta Ayahanda Miskam dan Ibunda Jamilah yang telah memberikan dukungan moril maupun materi serta doa yang tulus sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini.
3. Ibu Assoc.Prof. Dr. Dafni Mawar Tarigan, S.P., M.Si. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
4. Ibu Mailina Harahap, S.P., M.Si. selaku Ketua Program Studi Agribisnis Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

5. Ibu Juita Rahmadani Manik, S.P., M.Si. selaku Sekretaris Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
6. Bapak Dr. Muhammad Thamrin, S.P., M.Si. selaku Ketua Komisi Pembimbing.
7. Bapak Akbar Habib, S.P., M.P. selaku Anggota Komisi Pembimbing.
8. Seluruh Jajaran Dosen dan Pegawai Biro Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

Penulis menyadari bahwa laporan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan baik dari segi materi maupun penulisannya. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun, guna menyempurnakan laporan skripsi ini. Penulis berharap laporan skripsi ini dapat bermanfaat bagi rekan-rekan Mahasiswa dan para pembaca sekalian. Semoga Allah SWT selalu melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya kepada kita semua serta melindungi kita di dunia dan akhirat. Amin.

Medan, Mei 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
RINGKASAN	Error! Bookmark not defined.
RIYAWAT HIDUP	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang	1
Rumusan Masalah	2
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	5
Produk Dodol Durian	5
Penelitian Terdahulu.....	6
Metode <i>Full Costing</i>	7
Biaya Produksi	8
Unsur-unsur Biaya Produksi.....	8
1) Biaya Bahan Baku	9
2) Biaya Tenaga Kerja	9
3) Biaya <i>Overhead</i> Pabrik.....	10
Biaya Dalam Hubungannya Dengan Volume Produksi	11
Harga Pokok Produksi.....	11
Harga Jual.....	13
Kerangka Pemikiran	13
METODE PENELITIAN.....	16

Metode Penelitian.....	16
Metode Penentuan Lokasi Penelitian	16
Metode Penarikan Sampel.....	16
Metode Pengumpulan Data	6
Metode Analisis Data	16
Defenisi dan Batasan Operasional.....	17
Defenisi.....	17
Batasan Operasional	17
DESKRIPSI UMUM DAN DAERAH PENELITIAN	20
Sejarah UMKM Dodol Sari.....	20
Struktur Organisasi.....	20
Proses Produksi UMKM Dodol Sari	20
Keadaan Penduduk	21
HASIL DAN PEMBAHASAN	25
Harga Pokok Produksi.....	25
KESIMPULAN DAN SARAN	29
Kesimpulan.....	29
Saran	29
DAFTAR PUSTAKA	30
LAMPIRAN.....	32

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul	Halaman
1.	Format Perhitungan Harga Pokok Produksi <i>Full Costing</i>	18
2.	Jumlah Penduduk Desa Pasar Bengkel, Kec. Perbaungan, Kab, Serdang Bedagai pada Tahun 2023.....	24
3.	Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Tradisional Dodol Sari.....	26
4.	Perhitungan Harga Pokok Produksi Dodol Durian Dengan Menggunakan Metode <i>Full Costing</i>	27
5.	Perbandingan Harga Pokok Produksi Metode Perusahaan Dengan Harga Pokok Produksi Metode <i>Full Costing</i>	28

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul	Halaman
1.	Skema Kerangka Pemikiran.....	15
2.	Struktur Organisasi.....	21
3.	Peta Wilayah Kabupaten Serdang Bedagai.....	23

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul	Halaman
1.	Kuisisioner Penelitian.....	32
2.	Balasan Surat Izin Penelitian Dari Kantor Kepala Desa Pasar Bengkel.....	34
3.	Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Tradisional (Dodol Sari).....	35
4.	Biaya Bahan Baku Produksi Dodol Durian.....	36
5.	Biaya Tenaga Kerja.....	37
6.	Biaya <i>Overhead</i> pabrik.....	38
7.	Biaya Bahan Penolong (Biaya <i>Overhead</i> Pabrik).....	39
8.	Biaya Penyusutan (Biaya <i>Overhead</i> Pabrik).....	40
9.	Dokumentasi.....	41

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) memiliki peran krusial dalam menjamin kelangsungan perekonomian dalam jangka panjang. Tak ayal, kontribusi UMKM cukup besar, yakni mencapai 95% penyerapan tenaga kerja di seluruh nusantara. (Novita & Malik, 2021).

Pada era global ini tentu banyak membawa perubahan dalam perdagangan di Indonesia. UMKM dihadapkan pada meningkatnya persaingan antar perusahaan sehingga menimbulkan dampak. Perusahaan dan UMKM diimbau untuk konsisten mengambil keputusan yang akurat guna menjaga integritas organisasi dan menjamin kelangsungan hidupnya. Saat ini, korporasi fokus memaksimalkan keuntungan dengan memperluas operasinya. Namun tidak dapat dipungkiri bahwa keuntungan perusahaan berasal dari penjualan yang dihasilkannya. Maka, harga penawaran sangat penting bagi organisasi guna memastikan kelangsungan hidup mereka dalam era persaingan bisnis yang ketat. Saat menentukan harga jual, penting untuk menjaga keseimbangan antara menanggung seluruh biaya dan tetap bersaing dengan harga pesaing. Harganya tidak boleh terlalu rendah atau terlalu tinggi.

Pasar Bengkel telah beroperasi sejak tahun 1973 dan terletak di Kabupaten Serdang Bedagai (Sergai). Wilayah ini baru saja dimekarkan pada tahun 2003 dari Kabupaten Deli Serdang. Pasar ini sangat familiar bagi masyarakat Sumatera Utara karena sering dikunjungi oleh wisatawan yang singgah untuk membeli jajanan atau oleh-oleh, khususnya Dodol yang merupakan produk andalan para pelaku (UMKM) di pasar bengkel. Tak ayal, Pasar Bengkel mengungguli Kota Sei Rampah yang menjadi ibu kota Kabupaten Serdang Bedagai.

Dodol dianggap makanan tradisional yg cukup populer di Kabupaten Sergai tepatnya Kecamatan Perbongan di Desa Bengkel, dan menjadi salah satu produk andalan. Usaha dodol di daerah ini pada umumnya masih berskala UMKM maupun rumah tangga, dodol umumnya digunakan sebagai oleh-oleh bagi pengunjung domestik yg melintas di sepanjang jalan Medan-Tebing Tinggi.

Dodol Sari merupakan (UMKM) baru yang aktif dalam industry culinary di Pasar Bengkel. Dodol Sari menawarkan berbagai macam olahan, antara lain keripik singkong, pisang saleh, keripik tempe, dodol. Satu dari produk andalan daerah ini ialah dodol yang juga merupakan salah satu makanan representatif. Kini sudah menjadi salah satu kebutuhan pokok dalam berjualan makanan di Dodol Sari.

Namun, penilaian Harga Pokok Produksi pada usaha Dodol Sari yang ada masih belum sempurna dan kurang akurat, sehingga menimbulkan risiko yang signifikan terhadap profitabilitas. Penerapan sistem penetapan harga fundamental yang efektif dan akurat sangat penting untuk menetapkan HJ yang tepat. Hal ini, pada gilirannya, memainkan peran penting dalam menumbuhkan loyalitas konsumen dan pada akhirnya berdampak pada profitabilitas perusahaan.

Selain itu, ketika menjual dodol sari, mereka terus menerapkan penetapan harga yang bervariasi atau melakukan negosiasi, yang dapat berdampak signifikan terhadap pendapatan usaha, sehingga menyebabkan ketidakstabilan atau bahkan kerugian karena perbedaan antara penjualan produk dan biaya produksi. Peneliti tertarik melakukan penelitian pada Dodol Sari untuk mengetahui biaya produksi dodol durian produk yang berkualitas tinggi. Mereka berencana menggunakan metode full costing untuk membantu UMKM Dodol Sari dalam menetapkan HJ produk durian secara akurat.

Rumusan Masalah

Melihat rangkaian latar belakang yang diatas, penulis dapat mengidentifikasi permasalahan, rumusan masalah nya yaitu:

1. Bagaimana perhitungan HPP sebagai dasar penentuan harga jual produk dodol durian dari Usaha Dodol Sari ?
2. Bagaimana perhitungan HPP dengan menggunakan metode *full costing* sebagai dasar penentuan harga jual produk dodol durian dalam Usaha Dodol Sari ?

Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian yang penulis dapatkan yaitu:

1. Memastikan biaya produksi dan menetapkan Hj yang ditentukan oleh Usaha Dodol Sari.
2. Usaha Dodol Sari menentukan HPP dan Hj dengan menggunakan pendekatan Whole Costing dalam perhitungannya.

Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini bagi beberapa pihak, adalah sebagai berikut:

1. Manfaat teori

Skripsi ini dapat menjadi pengetahuan berharga untuk menelaah penelitian-penelitian sebelumnya mengenai perhitungan biaya produksi dngena *full costing methode* sebagai landasan penetapan hj.

2. Manfaat praktis

Skripsi ini bertujuan untuk memudahkan penerapan *full costing* dalam penentuan hpp Dodol Sari, memastikan keakuratan perhitungan dalam

menentukan harga jual. Selain membantu dalam penyusunan laporan keuangan.

3. Manfaat penelitian yang akan datang

Penelitian ini memberikan wawasan berharga yang dapat digunakan sebagai referensi untuk penelitian masa depan, khususnya di bidang akuntansi biaya dan pertanian

TINJAUAN PUSTAKA

Produk Dodol Durian

Dodol ialah salah satu hidangan khas Indonesia yg telah lama mendapat pengakuan dan popularitas yang cukup besar di kalangan masyarakat umum. Dodol diakui sebagai sebutan daerahnya seperti dolrut, doldus, gelamai dari Sumatera Barat, doldur dari Sumatera, Kalimantan dan Bali. Dodol merupakan produk yg mengalami proses pengolahan semi basah sehingga menghasilkan tekstur yang berisi dan bertekstur. Produk tradisional yang terkait adalah jenang, yang teksturnya lebih lembut dan sedikit berminyak (Suprapti, 2005).

Dodol dapat digolongkan menjadi dua kategori: satu terbuat dari berbagai jenis tepung, seperti tepung beras dan tepung ketan, sedangkan yang lain terbuat dari buah-buahan (Satuhu, 2004). Dodol merupakan penganan dibuat berbagai macam buah contohnya nanas, sirsak, mangga, dll. Biasanya, dodol yang terbuat dari tepung memerlukan penggunaan sari buah sebagai komponen penyedap tambahan, sedangkan dodol yang terbuat dari buah-buahan umumnya tidak memerlukannya. Dodol buah dibuat dengan cara menumbuk daging buah matang kemudian merebusnya bersama gula dan beberapa komponen makanan, antara lain *santen, tepung kentan, tepung tapiokka, tepung hungkute, pewarsna makanan*, dan bahaen pengawet.

Dodol durian ialah salah satu kuliner khas yang menjadi ciri khas banyak tempat di Indonesia. Dodol durian merupakan varian rasa yang sangat digemari karena rasanya yang unik sehingga menjadi makanan pokok di kalangan konsumen.

Penelitian Terdahulu

Berdasarkan penelitian (Mesra & Hakim, 2022) yang berjudul *Penentuan Harga Pokok Produksi Dodol Salak Dengan Implementasi Metode Full Costing (Studi Kasus Pada Koperasi Agrina Padang Sidempuan)* hasil yang didapat dari memproduksi bahwa dodol salak *full costing* melebihi perkiraan biaya produksi *company* senilai 10ribu/ kotak dodol salak. Kesenjangan tersebut timbul dikarenakan *company* tidak menghitung bopnya dalam perhitungan biaya produksinya sehingga terjadi selisih sebesar Rp75 dibandingkan dengan angka yang dihitung sebesar Rp10.300.

(Ayu & Pradnyani, 2018) melakukan riset yang berjudul *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Acuan Dalam Menentukan Harga Jual Kain Sekordi/Sukawerdi* yang dilakukan ditempat penelitian yang bersangkutan. Temuan penelitian menunjukkan adanya pendekatan wirausaha menghasilkan biaya produksi sebesar 2 juta per produk. Jika melalui pendekatan *full costing*, biaya produksi tepat sebesar 2,1 juta . Oleh karena itu, dapat dirangkum bahwa perbedaan hasil penghitungan biaya produksi antara pendekatan wirausaha dan pendekatan penetapan biaya lengkap. Oleh karena itu, menggunakan *full costing methode* akan memberikan hasil hitungan HPP kain sekordi yang lebih tepat dan efisien.

Rina Hasyim (2018) melakukan penelitian yang berjudul *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada Home Industry Khoiriyah Di Taman Sari Singaraja*. Temuan penelitian menunjukkan adanya disparitas hitungan Biproduk tempe dan tofu dilihat perkiraan *company*, dengan nilai masing-masing sebesar Rp9.223 dan

Rp27.503.571. Namun jika menggunakan metode full costing, biaya produksi tempe dan tofu ditetapkan masing-masing sebesar 9,6 juta dan 28,6 juta Perusahaan menyebutkan harga tempe 10 ribu dan tofu 40 ribu. Namun berdasarkan biaya tambahan priceling, harga yang dihitung adalah 11,7 juta untuk tempe dan 40 juta untuk tofu.

Menurut penelitian (Hartatik, 2019) yang berjudul *Analisis Penentuan Harga Pokok Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada UD. MM* Menunjukkan bahwa temuan penelitian menunjukkan adanya kesenjangan perhitungan biaya produksi antar usaha dagang MM memakai pendekatan *full costing*, yaitu biaya produksi sebesar Rp4.075.000 untuk produk lemari 2 pintu dan Rp3.470.000 untuk produk rak buku. Menurut penulis, biaya pembuatan lemari pakaian 2 pintu sebesar Rp4.226.310, sedangkan biaya pembuatan rak buku sebesar Rp3.338.280. Disparitas harga fundamental ini timbul dari variasi hitungan BO industri, termasuk biaya energi, Telephone cost, dan *cost penyusutan transport* dan *engineer*. Saat menilai biaya overhead produksi, company cuma memasukkan biaya yang berkaitan dengan bahan tambahan. Adanya selisih perhitungan antara harga yang dilakukan di Amerika Serikat. Mutia Meubel menggunakan pendekatan all costing sehingga menghasilkan harga Rp 151.310 untuk lemari 2 pintu dan Rp 131.720 untuk rak buku.

Berdasarkan temuan penelitian sebelumnya, kesimpulan penulis adalah harga jika dihitung dengan *full costing metode* lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan sederhana (tradisional) yang dilakukan perusahaan yang sudah ada. Hal ini disebabkan karena *full costing metode* mencakup seluruh BO pabrik, tetap

maupun variabel, sebaliknya metode sederhana hanya menganggap BOP variabel sebagai biaya produksi, mengabaikan biaya tetap.

Metode *Full Costing*

Full costing methode seperti yg dijelaskan oleh Astuti dkk. (2020), merupakan pendekatan komprehensif untuk menghitung biaya produksi. Ini mencakup semua komponen biaya produksi, termasuk biaya baku bahan, biaya TKL, dan biaya tetap dan variabel.

Penetapan biaya penuh adalah metode komprehensif yang digunakan untuk menghitung biaya produksi. Ini mempertimbangkan, semua elemen biaya produksi termasuk biaya bahan baku, biaya TKL, dan BOP variabel dan tetap.

Biaya Produksi

Mulyadi (2015) menjelaskan mengenai biaya pelepasan sumber daya ekonomi, yg dihitung dalam satuan moneter. Biaya menunjukkan pada kredit atau usaha yang dikerjakan untuk mendapatkan barang/jasa yg diharapkan bermanfaat di waktu depan/punya keuntungan yang melampaui jangka waktu tertentu (Utara & Runtu, 2020). Biaya produksi mencakup semua biaya mengenai bentuk transformasi produksi yang belum jadi menjadi hasil yang akan dijual.

Biaya produksi mengacu pada biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh bahan mentah dan mengubahnya membuat produk yg akan dijual. Perangkat biaya produksi meliputi biaya terkait bahan baku, TKL, dan BOP (Garaika & Feriyana, 2020).

Biaya produksi ialah pengorbanan ekonomi yg dilakukan guna menyediakan produk yang dapat digunakan oleh konsumen.

Unsur-unsur Biaya Produksi

Untuk membuat produk, ada beberapa biaya yang diperlukan untuk mengubah bahan mentah menjadi barang jadi. Biaya produksi dikategorikan menjadi biaya bahan baku, biaya TK, dan BOP.

1) Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku mengacu pada biaya yang dikeluarkan untuk perolehan bahan primer yang menjadi dasar pembuatan suatu produk. Bahan-bahan ini kemudian menjalani prosedur tertentu untuk mengubahnya menjadi keadaan atau bentuk yang berbeda.

Bahan mentah adalah zat yang digunakan untuk membuat produk akhir. Bisnis manufaktur memperoleh bahan mentah melalui pembelian dalam negeri, impor, atau dengan mengolahnya secara internal. Dalam mendapatkan bahan mentah, perusahaan tidak hanya menanggung sebagian dari harga pembelian, namun menghadapi beban lain seperti biaya pengadaan, biaya pergudangan, dan pengeluaran terkait lainnya (Mulyadi, 2015).

Biaya bahan baku mencakup seluruh biaya kredit untuk perolehan bahan utama produksi suatu perusahaan. Biaya bahan utama mengacu pada komponen utama yang merupakan elemen dari barang jadi dan tidak dapat dipisahkan darinya (Mesra & Hakim, 2022).

Biaya bahan baku mengacu pada keseluruhan biaya yang terkait dengan pemrosesan komponen utama suatu produk selama proses produksi hingga mencapai bentuk akhirnya.

2) Biaya Tenaga Kerja

TK mengacu pada gabungan tenaga fisik dan mental yg digunakan dalam penciptaan komoditas atau jasa. Biaya tenaga kerja merupakan bagian dari keseluruhan biaya tetap proses mengubah bahan belum jadi agar berubah jadi bahan jadi. Perhitungan biaya produksi meliputi biaya TK yang selanjutnya dikelompokkan menjadi biaya TKL dan biaya TKTL (Anggreani et al., 2020).

TKL mengacu pada tenaga kerja yg secara khusus terlibat dalam transformasi langsung bahan mentah menjadi produk akhir. Pengeluaran untuk hal ini terdiri dari remunerasi personel yang dapat dialokasikan. Tenaga Kerja tidak langsung mengacu pada karyawan yg ditugaskan pada tugas-tugas yang tidak secara langsung berkontribusi pada produksi atau pembuatan barang jadi. Tenaga kerja langsung mencakup remunerasi pemasok, asisten toko, pembantu umum, personel pemeliharaan, dan biasanya supervisor material (Dr Garika, 2020).

Menurut Nafarin (2007), langkah pertama dalam menghitung tenaga kerja langsung adalah menentukan standar biaya TKL/ unit produk. Terdiri dari jumlah standar tenaga kerja yang dibutuhkan:

a) Jam Tenaga Kerja Langsung

Jam kerja langsung standar mengacu pada perkiraan jumlah waktu yang dibutuhkan seorang pekerja untuk membuat satu unit produk tertentu.

b) Tarif gaji standar tenaga kerja langsung

Tingkat gaji standar TKL mengacu pada tingkat gaji/jam yang diproyeksikan untuk TKL. Besaran upah yg ditetapkan melalui kesepakatan bersama dengan organisasi pekerja, dengan mempertimbangkan gaji historis yang dihitung berdasarkan rata-rata, dan dengan menghitung besaran upah selama operasi rutin.

3) Biaya *Overhead* Pabrik

BOP, sebagaimana didefinisikan oleh Mulyadi (2016), mengacu pada all cost produksi yg terkait dengan objek biaya tapi tidak didapat dengan mudah dialokasikan ke objek cost tersebut (yaitu barang dalam proses dan barang jadi) dengan metode hemat biaya. Terdapat contoh biaya *overhead* produksi adalah:

- a) Biaya TKTL mengacu pada biaya yang ditanggung perusahaan dalam bentuk gaji dan tunjangan gaji yg di kasih kepadaa pekerja yng terbawa langsung dalam proses produksi.
- b) Biaya yang berkaitan dengan perlengkapan tambahan.
- c) Biaya yang berhubungan dengan perbaikan dan pemeliharaan mesin di pabrik.
- d) Biaya yang berkaitan dengan *building maintenace*.
- e) Biaya *depreciation* dalam akuntansi mengacu pada distribusi metodis dari nilai yang dapat disusutkan suatu aset sepanjang umur ekonomisnya.

Biaya Dalam Hubungannya Dengan Volume Produksi

Biaya-biaya yang berkaitan dengan fluktuasi volume produksi dapat dikategorikan menjadi:

1) *Biaya variabel*

Biaya variafbel adalah biayia yg bervariasi secara sempurna terlihat pada variasi tingkat aktivitas. Biiaya varisabel mencakup baaya seperti biayia bahan baku dan biaya TKL.

2) *Biaya semivariabel*

Biaya semivariabel adalah biaya yang tidak akan pernah berubah secara langsung seiring dengan adanya perubahan tingkat aktivitas. Biaya semivariabel terdiri dari fixed cost dan biaya variabel.

3) *Biaya semifixed*

Biaya setengah tetap mengacu pada biaya yang tetap sampai pada tingkat aktivitas tertentu dan kemudian meningkat dengan jumlah yang konsisten setelah tingkat tersebut tercapai.

4) *Biaya tetap*

Biaya tetap adalah biaya yang tidak berubah-ubah berapapun tingkat aktivitasnya.

Harga Pokok Produksi

Mulyadi (2016) mengartikan HPP sebagai biaya-biaya yang di kreditkan untuk memperoleh barang yang akan diolah sampai jadi seluruhnya, dari sebelum maupun dalam periode. Biaya produksi menunjuk terhadap nilai moneter dari aset yang digunakan untuk menghasilkan pendapatan selama tahun berjalan (Purwanto & Watini, 2020). Keuntungan biaya produksi ialah sebagai berikut:

- 1) Hitung harga dimana produk tersebut akan dijual.
- 2) Melacak pelaksanaan biaya produksi
- 3) Hitung keuntungan atau kerugian bersih berulang
- 4) Menghitung nilai produksi jadi dan persediaan barang dalam proses yang dilaporkan di neraca

Harga Jual

Harga jual ialah total uang yang ditekankan perusahaan untuk suatu produk, yg mencakup persentase keuntungan yang diantisipasi yang ditentukan oleh pengusaha. Untuk dapat menjaring minat konsumen, perusahaan harus menentukan harga jual produknya yang optimal (Ariyani & Mustoffa, 2021)

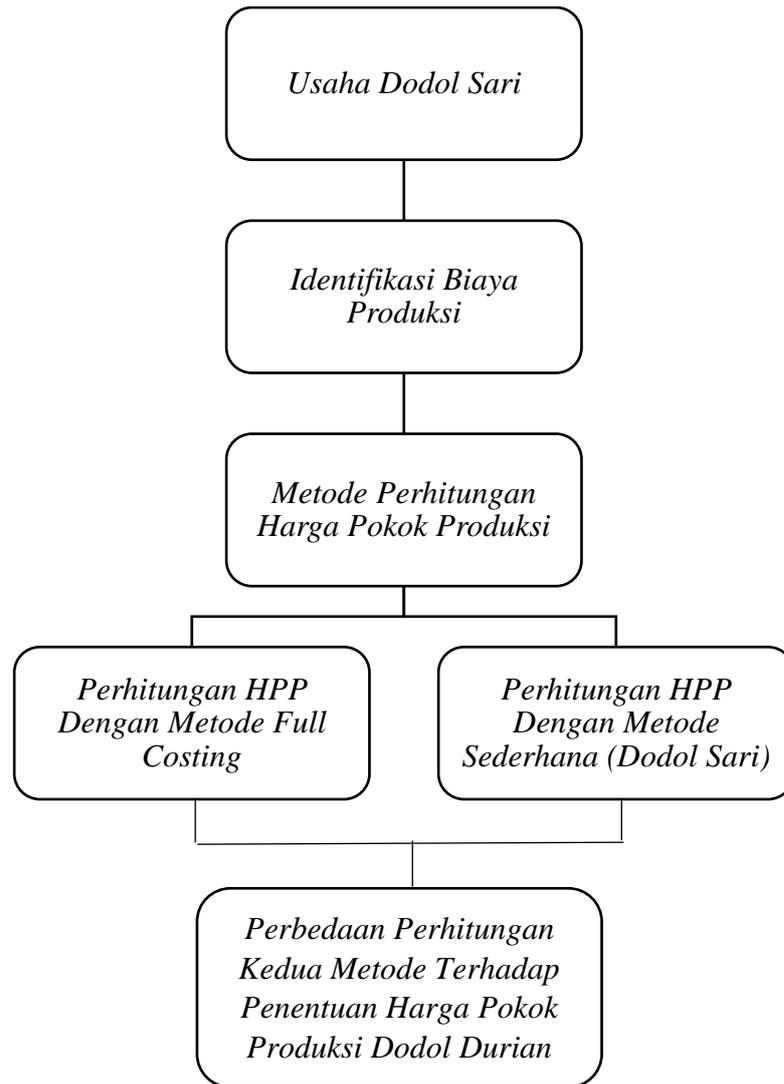
Persaingan merupakan hal yang umum terjadi di kalangan entitas komersial, yang mengharuskan mereka berupaya mendapatkan harga yang lebih rendah dengan tetap mempertimbangkan margin keuntungan. Kesalahan yang sering dilakukan pelaku usaha dalam menetapkan harga jual adalah salah hitung HPP (Bahri dan Rahmawaty, 2019). *company* melihat dan memantau ketika menentukan biaya yg akan mereka timbulkan. (Puspitaningtyas, 2017).

Tujuan badan usaha ialah menetapkan HJ adalah mengubah produk menjadi tersedia, sehingga menghitung harga pokok produk untuk menetapkan biaya produksi per unit, yg kemudian digunakan menentukan harga jual. Dalam menentukan harga jual, perlu melihat banyak unsur yang mempengaruhinya secara langsung dan tidak langsung. (Sumber: Yulinda, 2019)

Pelaku harus mempunyai tujuan yang jelas dalam menentukan harga jual, antara lain meningkatkan pangsa pasar perusahaan, memaksimalkan pendapatan, dan meluncurkan produk baru.

Kerangka Pemikiran

Berdasarkan pembahasan diatas maka akan dikemukakan kerangka berpikir pada skema berikut :



Gambar 1. Skema Kerangka Pemikiran

METODE PENELITIAN

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif, yang secara khusus memanfaatkan metodologi secara menyeluruh untuk dihitung HPP dan menentukan H_j barang. Pemilihan pendekatan berdasarkan terhadap pemikiran mengenai penetapan bop dengan menggunakan metodologi *full costing* bersinggungan langsung dengan pemanfaatan sumber daya dan penanganan proses secara aktual, akhirnya menghasilkan penghitungan biaya produksi di Dodol Sari yang lebih tepat dan akurat.

Metode Penentuan Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian adalah sebuah usaha Dodol Sari yang berlokasi di Jalan Besar Pasar Bengkel, Bengkel, Kecamatan Perbaungan, Kabupaten Sergai, Sumatera Utara. Pemilihan dalam lokasi ini dilakukan dengan secara langsung dikarenakan usaha dodol sari sebagai UMKM yang terkenal di Pasar Bengkel yang berada di bidang kuliner dan menjual berbagai cemilan khas daerah setempat, serta memiliki produk unggulan dodol durian yang terjamin kualitasnya. Sehingga klop untuk tempat penelitian tentang harga pokok produksi. Selain itu juga dodol sari merupakan salah satu toko atau UMKM yang bertahan selama COVID 19 hingga sampai sekarang terlihat pada lampiran 1.

Metode Penarikan Sampel

Lokasi penelitian adalah usaha Dodol Sari yang terletak di Jalan Besar *Pasar Bengkel, Bengkel, Kecamatan Perbaungan Kabupaten Sergai, Sumatera Utara*. Pemilihan kawasan ini disengaja karena menonjolnya usaha dodol sari yang merupakan (UMKM) ternama di *Pasar Bengkel*. Usaha ini bergerak di bidang

kuliner yang menawarkan berbagai macam jajanan khas daerah. Khususnya, perusahaan ini mengkhususkan diri dalam memproduksi produk dodol durian berkualitas tinggi yang pasti akan memenuhi harapan pelanggan. Maka, merupakan lokasi yang pasti untuk melakukan penelitian mengenai biaya produksi. Selain itu, Dodol Sari sebagai UMKM yang berhasil beroperasi di masa pandemi COVID 19 dan tetap beroperasi hingga saat ini, seperti tergambar pada lampiran 1.

Metode Pengumpulan Data

Prosedur pengumpulan data mengacu pada metode yang digunakan untuk mengumpulkan data yang diperlukan untuk mengatasi rumusan masalah penelitian. Metode pengumpulan data seringkali melibatkan banyak prosedur, seperti *interview*, *observation*, *documentation* dan *Focus Group Discussion* (FGD) (Dian, 2022).

Penelitian ini menggunakan metode ialah sebagai berikut:

1. *Interview* adalah suatu proses ketika individu yang berwenang ditanyai pertanyaan secara langsung untuk memperoleh fakta dan penjelasan mengenai masalah yang disebutkan.
2. Dokumentasi meliputi proses pengumpulan dan penyimpanan data dari dokumen atau catatan arsip untuk pemeriksaan di masa mendatang.
3. Observasi adalah teknik pengumpulan data hanya melalui persepsi visual, tanpa bergantung pada instrumen khusus tambahan.

Metode Analisis Data

Penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif kuantitatif untuk menjelaskan hitungan menggunakan *Full Costing Methode* dalam menentukan

biaya produksi. Informasi tersebut akan menjadi landasan penetapan harga produk baik pada rumusan masalah awal maupun selanjutnya.

Mulyadi (2015) menjelaskan metode penentuan biaya produksi sebagai proses memasukkan aspek biaya ke dalam biaya produksi secara keseluruhan. Penetapan biaya penuh adalah pendekatan komprehensif untuk menghitung biaya produksi yang mempertimbangkan seluruh komponen biaya produksi, termasuk biaya bahan baku, biaya TKL, dan BOP baik variabel maupun tetap. Rumus penentuan HPP dengan metode full costing ialah sebagai berikut:

Tabel 1. Format Perhitungan Harga Pokok Produksi *Full Costing*

<i>Biaya Bahan Baku</i>	<i>Rp xxx</i>
<i>Biaya Tenaga Kerja Langsung</i>	<i>Rp xxx</i>
<i>Biaya Overhead Pabrik Tetap</i>	<i>Rp xxx</i>
<i>Biaya Overhead Pabrik Variabel</i>	<i><u>Rp xxx+</u></i>
<i>Harga Pokok Produksi</i>	<i>Rp xxxx</i>

Sumber: Mulyadi (2015)

Defenisi dan Batasan Operasional

Defenisi

Untuk mengurangi potensi ambiguitas dalam penelitian ini, penulis memberikan definisi yang tepat sebagai berikut:

1. Metode costing full yaitu suatu teknik yang digunakan untuk menghitung seluruh hpp yang mencakup semua perangkat biaya produksi sebagai beban utama. Pengeluaran ini terdiri dari biaya bahan baku, TKL, dan BOP tetap serta variabel.
2. Biaya produksi mencakup biaya yang digunakan untuk mendapatkan barang mentah dengan mengubah menjadi produk yang akan dijual.
3. Biaya produksi dikategorikan menjadi biaya bahan baku, biaya TK, dan BOP.

4. HPP adalah biaya yg dikreditkan untuk mendapatkan barang dagangan yg dimaksudkan untuk diolah sampai selesai seluruhnya, dari sebelum/selama periode akuntansi sekarang.

Batasan Operasional

Kendala operasional penelitian ini adalah peneliti hanya memaikai pendekatan full costing untuk mengetahui dasar dodol durian. Selanjutnya penelitian hanya dilakukan sepanjang periode bulan Juni sampai Agustus 2023.

DESKRIPSI UMUM DAN DAERAH PENELITIAN

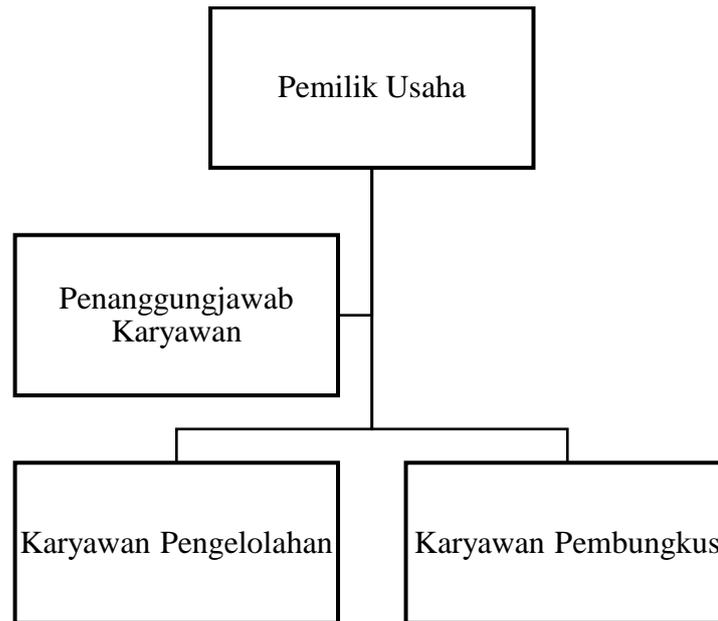
Sejarah UMKM Dodol Sari

UMKM Dodol Sari yang menjadi fokus penelitian ini merupakan usaha yang memproduksi berbagai jenis dodol, antara lain rasa durian, vanilla, pandan, dan nanas. Produk dodol ini telah mendapatkan popularitas sebagai makanan khas di Pasar Bengkel. Bahan baku dodol bersumber dari pulut asli sehingga menjamin rasa yang original. Perusahaan ini awalnya beroperasi dalam skala kecil dari rumah dan kemudian berkembang menjadi salah satu UMKM Dodol yang terus berkembang hingga saat ini. Meski usahanya masih beroperasi dari tempat sewaan, kini usahanya memiliki dua kios. Produksi dodol telah berlangsung sejak tahun 1997 dan diawasi oleh Wahyuni selaku pemilik. Saat ini UMKM Dodol Sari berada di bawah pengelolaan Pitang Wibowo, anak dari pengelola sebelumnya. Tujuan utama didirikannya usaha dodol ini adalah untuk membantu memenuhi kebutuhan dalam negeri pemiliknya. Seiring berjalannya waktu, usaha ini tidak hanya memberikan kontribusi terhadap kondisi keuangan rumah tangga tetapi juga memberikan dampak positif terhadap perekonomian masyarakat setempat.

UMKM Dodol Sari terletak di Jalan Besar *Pasar Bengkel, Bengkel, Kecamatan Perbaungan, Kabupaten Sergai, Sumatera Utara*. Terdiri dari dua kios bersebelahan yang khusus menjual dodol, terletak di sisi kanan jalur penyeberangan Medan - Tebing Tinggi.

Struktur Organisasi

Struktur organisasi pada UMKM Dodol Sari kurang jelas dalam bentuk tertulisnya. Namun berdasarkan wawancara dan observasi penulis, struktur organisasi dapat digambarkan seperti pada diagram berikut:



gambar 2. Struktur Organisasi

Struktur organisasi dan tugas UMKM Dodol Sari dapat diringkas sebagai berikut:

a. Pemilik

Ibu Wahyuni, pemilik UMKM Dodol Sari, telah melepaskan tanggung jawab manajerialnya dan saat ini hanya menjabat sebagai pemilik.

b. Penanggungjawab Karyawan

Putra Bu Wahyuni, Pitang Wibowo, bertanggung jawab mengawasi personel tersebut. Tugasnya meliputi pemantauan staf di departemen pemrosesan dan pengepakan.

c. Karyawan Pengolahan

Staf pengelola bertanggung jawab atas pembuatan dodol yang akan dipasarkan di UMKM ini.

d. Karyawan Pembungkusan

Tanggung jawab petugas pengemasan ini adalah membungkus dodol yang dihasilkan dalam plastik mika yang telah disiapkan. Selain itu, individu di departemen ini juga berperan sebagai kasir atau penjaga kios.

Proses Produksi UMKM Dodol Sari

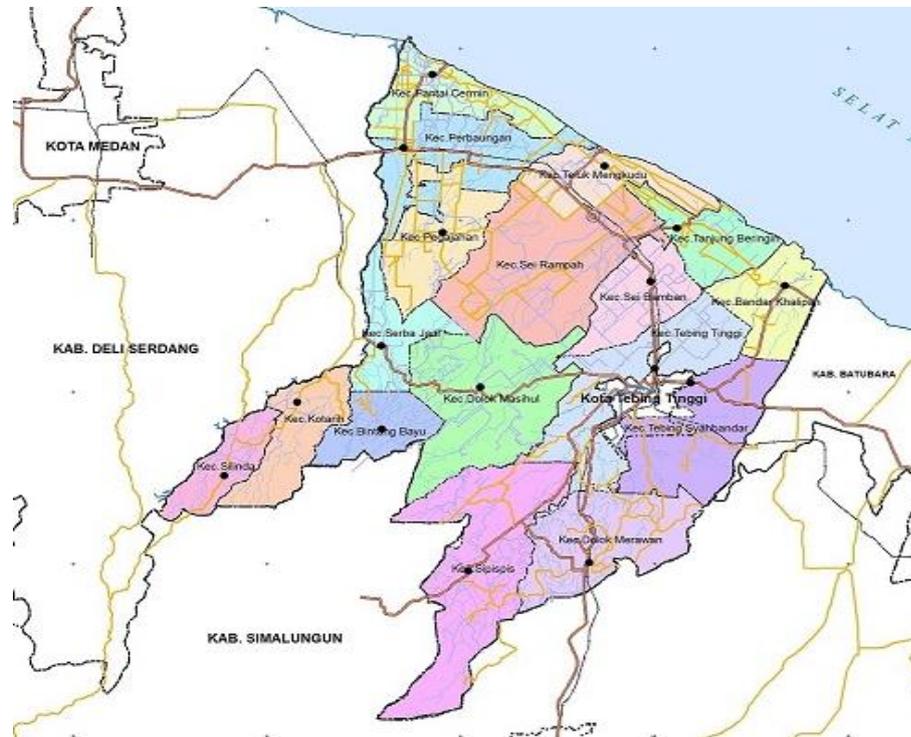
Kegiatan produksi mengacu pada proses sistematis mengubah masukan menjadi keluaran, sehingga menghasilkan penciptaan komoditas atau jasa. Produksi berfungsi sebagai titik fokus untuk melaksanakan tindakan spesifik untuk menghasilkan produk atau jasa yang nyata.

Proses produksi dodol durian UMKM Dodol Sari dilakukan melalui beberapa tahap, dengan garis besar sebagai berikut:

- a. Tahap pertama yg dikerjakan ialah mengumpulkan komponen-komponen penting antara lain pulut, buah durian, gula putih, gula jawa, kelapa, terasi durian, dan bahan-bahan penting lainnya.
- b. Tahap kedua, kelapa diparut untuk diambil santannya. Selanjutnya haluskan pulut yang sudah direndam selama 4 jam dengan menggunakan mesin penggiling. Pastikan santannya digunakan untuk melumat pulut, lalu rebus gula merah hingga cair, lalu saring hingga bersih.
- c. Tahap ketiga, tuang santan ke dalam panci dan biarkan hingga mendidih sebelum ditambahkan pulut yang sudah dihaluskan. Dicampur pulut sampai matang, setelah itu tambahkan gula merah yg sudah dicairkan sebelumnya. Aduk terus hingga gula merah tercampur sempurna ke dalam pulut. Setelah masakan setengah matang, masukkan durian dan aduk terus hingga matang sepenuhnya. Kemudian masukkan pasta durian dan garam sesuai selera, lalu aduk terus hingga adonan tercampur rata.

Kedaaan Penduduk

Kabupaten Serdang Bedagai memiliki 17 Kecamatan, 237 Desa dan 6 Kelurahan, seperti yang digambarkan pada peta wilayahnya.



Gambar 3. Peta Wilayah Kabupaten Serdang Bedagai

Dengan perbatasan wilayahnya sebagai berikut:

- a. Berbatasan dengan Selat Malaka di utara.
- b. Di sebelah timur berbatasan dengan Kecamatan Dolok Batu Nanggar, Raya Kahean, dan Kabupaten Batu Bara.
- c. Berbatasan dengan Kecamatan Dolok Batu Nanggar, Raya Kahean, dan Silau Kahean Kabupaten Simalungun di sebelah selatan.
- d. Berbatasan dengan Kabupaten Deli Serdang di sebelah barat

Kecamatan Perbaungan merupakan satu diantara kecamatan yang ada di *Kabupaten Sergai*. Kecamatan Perbaungan memiliki luas wilayah 111.620

kilometer persegi dan terbagi menjadi 4 kelurahan dan 24 desa. Salah satu desa tersebut adalah Desa Pasar Bengkel yang terletak di Kabupaten Serdang Bedagai.

Desa Pasar Bengkel terletak di wilayah Kecamatan Perbaungan. Luas wilayahnya mencapai 145 hektar dan berbatasan dengan Desa Suka di sebelah utara, *Desa Karang Anyar/ Pematang Sijonam di sebelah selatan, Pematang Sijonam / Desa Tualang di sebelah barat, dan Desa Deli Muda Hilir di sebelah timur.*

Tabel 2. Jumlah Penduduk Desa Pasar Bengkel, Kec. Perbaungan, Kab, Serdang Bedagai pada Tahun 2023

No.	Keterangan	Jumlah
1.	Cowok	2.105
2.	Cewek	2.254
Jumlah Penduduk		4.359

Sumber; Kantor Kepala Desa Pasar Bengkel, 2023

Berdasarkan data pada tabel 2, jumlah penduduk Desa Bengkel Pasar sebanyak 4.359 jiwa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Harga Pokok Produksi

Biaya produksi mengacu terhadap biaya yg mengikuti proses produksi, seperti biaya bahan baku, Tkl, dan bop. Ini mencakup semua pengeluaran yang terlibat dalam produksi barang atau jasa. Saat menentukan HPP, ada beberapa pendekatan untuk memasukkan komponen pengeluaran dalam biaya pokok penjualan (COGS), dan salah satu pendekatan tersebut adalah *method* perhitungan biaya komprehensif

Penetapan biaya penuh ialah metode komprehensif untuk hitung biaya produksi yang mempertimbangkan semua komponen biaya produksi. termasuk biaya bahan baku, biaya Tkl, Bop baik variabel maupun tetap. Oleh karena itu, HPP, sebagaimana ditentukan oleh full costing, mencakup seluruh elemen biaya produksi.

Sebaliknya, proses penentuan hpp dengan *methode* dasar (tradisional) hanya melibatkan pertimbangan tahap produksi setiap unit komoditas. Ini menyiratkan bahwa ia secara eksklusif menghitung biaya yg terikat dengan produksi yang timbul selama proses produksi.

Meski demikian, UMKM Dodol Sari masih menggunakan pendekatan yang belum sempurna (tradisional) dalam menentukan hpp, yaitu dengan memperkirakan biaya produksi secara keseluruhan dibagi dengan jumlah produksi. Oleh karena itu, biaya produksi yang dikeluarkan secara pasti masih belum kami ketahui. Pada bulan Juli, UMKM Dodol Sari memproduksi total 160 kg dodol durian atau setara dengan 320 unit dodol durian mika. Tabel di bawah ini menampilkan perhitungan harga fundamental berdasarkan Dodol Sari.

Tabel 3. Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Sederhana (Dodol Sari)

No.	Keterangan	Kebutuhan Per Bulan	Jumlah (Rp)
1.	Buah Durian	10 Kg	650.000
2.	Kelapa	160 Buah	400.000
3.	Pulut	40 Kg	920.000
4.	Gula Aren	40 Kg	800.000
5.	Gula Putih	15 Kg	202.500
6.	Pasta Durian	1 Botol 60ml	8.000
7.	Garam	3 Bungkus	9.000
8.	Cetak Cap Dodol	320 Cap	160.000
9.	Plastik Pe (12 X 25)	1 Kg	20.000
10.	Kantong Plastik	3 Bungkus	45.000
11.	Mika	4 Bungkus	72.000
12.	Anak Hekter	4 Kotak	12.000
13.	Buku Tulis	2 Biji	6.000
14.	Alat Tulis/Pulpen	4 Biji	8.000
15.	Kayu Bakar	10 Ikat	200.000
16.	Biaya Listrik	-	200.000
17.	Biaya Tenaga Kerja 4 Karyawan		2.400.000
Total Biaya Produksi			6.112.500
Jumlah Produksi Dodol Durian Bulan Juli		320 Mika	
HPP= Total Biaya Produksi / Jumlah_Produksi			19.101,56

Sumber : *UMKM Dodol Sari*

Berdasarkan informasi pada tabel 3, biaya produksi dodol durian pada UMKM Dodol Sari pada bulan Juli dihitung sebesar Rp19.101,56 per mika sehingga total biaya produksi sebesar Rp6.112.500.

Sedangkan hitungan hpp dodol durian menggunakan kedekatan *Full Costing* dimulai dengan prosedur sebagai berikut:

1. Biaya Bahan Baku

Bahan mentah mengacu pada zat yang belum diolah yang berfungsi sebagai dasar pembuatan suatu produk. Bahan-bahan ini menjalani prosedur khusus untuk mengubahnya menjadi keadaan yang berbeda. Bahan baku merupakan zat yang merupakan komponen penting dari produk akhir (Mulyadi, 2016).

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja mengacu pada biaya yang diperlukan untuk memberi kompensasi kepada pekerja yang terlibat langsung dalam proses produksi untuk membuat barang akhir.

3. Identifikasi Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya overhead pabrik merupakan biaya tidak langsung yang berdampak pada proses produksi. Banyak perusahaan yang tidak mencantumkan perhitungan BOP secara rinci dalam menentukan biaya produksinya.

BOP yang dikreditkan oleh UMKM Dodol Sari meliputi biaya yang berkaitan dengan bahan penolong (bahan tambahan yang diperlukan dalam produksi dodol durian), konsumsi energi dan bahan bakar selama proses pembuatan dodol durian, biaya susut nilai, serta biaya perbaikan dan pemeliharaan gedung.

Biaya produksi dodol durian yang ditentukan berdasarkan penelitian yang dilakukan dengan menggunakan pendekatan *Whole Costing* adalah sebagai berikut:

Tabel 4. Perhitungan Harga Pokok Produksi Dodol Durian Dengan Menggunakan Metode *Full Costing*

Keterangan	Total Biaya (Rp)
<i>Biaya BB</i>	2.989.500
<i>Biaya TKL</i>	2.400.000
<i>Biaya OP</i>	1.601.122
<i>Total Biaya</i>	6.990.622
<i>Jumlah Produksi</i>	320
Harga Pokok Produksi	21.845,70

Sumber: Analisis Data Primer, 2023

Berdasarkan informasi pada tabel 4, biaya produksi dodol durian pada UMKM Dodol Sari dengan pendekatan *full costing* adalah sebesar Rp 21.845,70 per mika. Total biaya produksi 320 dodol mika durian adalah Rp 6.112.500.

Perusahaan UMKM Dodol Sari Pasar Bengkel beroperasi dengan memproduksi produk dalam jumlah banyak dan menggunakan metode yang lugas dalam menilai biaya pokok produksi. Sedangkan peneliti memakai pendekatan full costing kedalam biaya produksi sehingga menimbulkan variasi dalam perhitungan biaya produksi dodol durian di UMKM Dodol Sari. Variasi tersebut disajikan pada tabel berikut:

Tabel 5. Perbedaan HPP Metode Perusahaan Dengan HPP Metode *Full Costing*

No.	Perhitungan	Jumlah HPP (Rp)	Keuntungan Yang Diinginkan (Rp)	Harga Jual (Rp)
1.	Metode Perusahaan	19.101,56	5.898,44	25.000
2.	Metode Full Costing	21.845,70	3.154,30	25.000

Sumber: Analisis Data Primer, 2023

Dengan menggunakan teknik sederhana Perseroan, biaya produksi dihitung sebesar Rp 19.101,56. Namun jika memakai *full costing method* maka hppnya dihitung sebesar Rp 21.845,70. Selisih penghitungan harga dasar dodol durian adalah Rp 2.774,14. Dalam skenario ini, seluruh pendekatan penetapan biaya mungkin secara tepat menentukan biaya yang ditanggung oleh organisasi, sehingga memungkinkan penilaian yang tepat atas keuntungan sebenarnya yang dicapai.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Setelah dilakukan pembahasan dan analisa penelitian secara menyeluruh, maka ditetapkan harga pokok produksi dodol durian pada Usaha Dodol Sari Pasar Bengkel sebagai berikut:

1. Pendekatan Whole Costing digunakan untuk menghitung biaya produksi dodol durian sehingga diperoleh biaya sebesar Rp 21.845,70 per mika.
2. Hitung biaya produksi dodol durian menurut tarif perusahaan sebesar Rp19.101,56 per mika.

Selisih penentuan hpp dodol durian dengan pendekatan full costing menggunakan bisnis methode sebesar Rp 2.744,14 per mika.

Saran

Berdasarkan kesimpulan yang didapat, rekomendasi yang bisa diberikan ialah sebagai berikut:

1. Owner UMKM Dodol Sari yang bertanggung jawab dalam menentukan hpp hendaknya pilih teknik yang tepat dalam menghitung biaya produksi. Hal ini akan membantu meminimalkan variabilitas dalam memperkirakan harga suatu barang, memastikan bahwa tarif yang diberikan kepada pembeli tidak mahal dan tidak juga murah
2. Untuk mengetahui biaya produksi, akan lebih menguntungkan bagi UMKM Dodol Sari jika menggunakan pendekatan all costing karena mencakup seluruh fakta mengenai pengeluaran yang dilakukan oleh Perusahaan agar menjamin keberlanjutan produksi dalam waktu lama.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggreani, S., Gede, I., & Adnyana, S. (2020). *Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada UKM Tahu An Anugrah*. 8(1).
- Ariyani, E., & Mustoffa, A. F. (2021). *Penetapan Harga Jual Melalui Analisis Harga Pokok Produksi Pada Usaha Wedang WAROK*. *ISOQUANT: Jurnal Ekonomi, Manajemen Dan Akuntansi*, 5(2), 228. <https://doi.org/10.24269/iso.v5i2.714>
- Ayu, I., & Pradnyani, T. (2018). *DENGAN METODE FULL COSTING SEBAGAI ACUAN DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL KAIN SEKORDI SUKAWERDI (Studi Pada Usaha Tenun Sekordi di Geria Batan Cempaka , Desa Sinduwati , Kecamatan Sidemen , Kabupaten Karangasem)*. 178–189.
- Dian, R. (2022). *ANALISIS PEMASARAN DODOL GARUT DI CV. RITANAH (Studi Kasus: Desa Tumpatan, Kecamatan Beringin, Kabupaten Deli Serdang) SKRIPSI*.
- Dr. Garaika, W. F. (2020). *Akuntansi Manajemen*. Lampung Selatan: CV. HIRA TECH .
- Hartatik, S. (2019). *MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING SEBAGAI DASAR PENETAPAN HARGA JUAL PADA UD . MUTIA MEUBEL*. 2(2).
- Marisya, F. (2022). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Tempe Pak Rasman Oku Selatan*. 7, 141–152.
- Mesra, T., & Hakim, F. (2022). *DENGAN IMPLEMENTASI METODE FULL COSTING (Studi Kasus Pada Koperasi Agrina Padang Sidimpuan)*. *Jurnal ARTI : Aplikasi Rancangan Teknik Industri*. Volume 17 Nomor 2, November 2022 156–166.
- Mulyadi, 2015. *Akuntansi Biaya, Edisi ke 5*. Yogyakarta: STIE YKPN.
- Nafarin, M. 2007. *Penganggaran Perusahaan*. Jakarta: Salemba Empat Simamora.
- Novita, C., & Malik, A. (2021). *Pengaruh Pemanfaatan Digital Marketing Terhadap Keberlangsungan Kegiatan Umkm Di Desa Cempedak Lobang Kecamatan Sei Rampah Kabupaten Serdang Bedagai*. *Jurnal Mutiara Manajemen*, 6(2), 131–

140. <https://doi.org/10.51544/jmm.v6i2.2057>

Purwanto, E., & Watini, S. S. (2020). ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING DALAM PENETAPAN HARGA JUAL (STUDI KASUS UNIT USAHA REGAR FRUIT).

Satuhu, S. 2004. Membuat Aneka Dodol Buah. Jakarta: Penebar Swadaya

Suprapti, L. 2005. Awetan Kering dan Dodol Waluh. Yogyakarta: Kanisius

Utara, P. W., & Runtu, T. (2020). INDONESIA ACCOUNTING menggunakan metode full costing pada pembuatan. 37–43.

Yulinda. 2019. "Analisis Penentuan Harga Jual Produk Dalam Upaya Peningkatan Perolehan Laba Bersih Pada PT. Mersra Mandiri Medan". Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuisisioner Penelitian

KUISISIONER PENELITIAN
PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DODOL DURIAN DENGAN
IMPLEMENTASI METODE FULL COSTING
(Studi Kasus Pada Dodol Sari Pasar Bengkel)

A. KETERANGAN LOKASI

1. Provinsi : Sumatera Utara
2. Kabupaten : Serdang Bedagai
3. Kecamatan : Perbaungan
4. Desa : Pasar Bengkel

Berilah tanda (√) dan istilah dibawah ini;

B. IDENTITAS NARASUMBER

1. Nama :
2. Umur :
3. Jenis Kelamin : () Perempuan () Laki-Laki
4. Pendidikan : () Menikah () Belum Menikah
5. Status Pernikahan : () Sd () Smp () Sma () S-1 () S-2 () S-3
6. Pekerjaan :
7. Jumlah Tanggungan :

C. PERTANYAAN

1. Sudah berapa lamakah anda memulai usaha dodol sari ini ?
2. Mengapa anda memilih usaha dodol daripada usaha lainnya ?
3. Apa saja bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan dodol durian?
4. Berapakah harga yang dikeluarkan dalam pembelian bahan baku produk dodol durian?
5. Ada berapakah karyawan dalam proses produksi dodol durian? Dan berapakah gaji yang dikeluarkan?
6. Apakah kios/gedung yang digunakan milik sendiri atau sewa ? Jika milik sendiri berapakah biaya yang dikeluarkan dalam membeli kios/gedung?
7. Berapakah biaya listrik yang dikeluarkan dalam 1 bulan proses produksi?
8. Bagaimana bahan bakar yang digunakan dalam produksi dodol durian ?

9. Berapakah jumlah produksi dodol durian dalam 1 bulan?
10. Berapakah umur ekonomis dari peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan dodol durian?
11. Bagaimanakah cara penentuan harga pokok produksi/harga jual dodol durian dalam usaha anda?

Bahan dan Alat	Harga

Lampiran 2. Balasan Surat Izin Penelitian Dari Kantor Kepala Desa Pasar Bengkel

 **PEMERINTAH KABUPATEN SERDANG BEDAGAI**
KECAMATAN PERBAUNGAN
DESA BENGKEL

Kode Pos : 20986

Nomor : 18.39.28/470/ 776/2023
Lampiran :
Perihal : **Izin Melakukan Praktik Skripsi Mahasiswa**

Bengkel, 14 Agustus 2023
Kepada Yth,
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH
SUMATERA UTARA
di-
Tempat

Dengan Hormat
Bersama ini kami beritahukan kepada Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara bahwa Mahasiswa dibawah ini :

Nama :

No	Nama	NPM	Semester/Jurusan
1	NUR'AINUN	1904300089	VIII(Delapan)/Agribisnis

Maka dengan ini kami Pemerintah Desa Bengkel bersedia memberikan izin Praktik dengan judul "*Penentuan Harga Pokok Produksi Dodol Durian dengan Implementasi Metode Full Costing (Studi Kasus : Dodol Sari Pasar Bengkel)*".

Demikian hal ini kami sampaikan, sebelum dan sesudahnya kami ucapkan terimakasih.


Kepala Desa Bengkel
INDRA PAJARSH

Lampiran 3. Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Tradisional (Dodol Sari)

No.	Keterangan	Kebutuhan Per Bulan	Biaya Per Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1.	Buah Durian	10 Kg	65.000	650.000
2.	Kelapa	160 Buah	2.500	400.000
3.	Pulut	40 Kg	23.000	920.000
4.	Gula Aren	40 Kg	20.000	800.000
5.	Gula Putih	15 Kg	13.500	202.500
6.	Pasta Durian	1 Botol 60ml	8.000	8.000
7.	Garam	3 Bungkus	3.000	9.000
8.	Cetak Cap Dodol	320 Cap	500	160.000
9.	Plastik Pe (12 X 25)	1 Kg	20.000	20.000
10.	Kantong Plastik	3 Bungkus	15.000	45.000
11.	Mika	4 Bungkus	18.000	72.000
12.	Anak Hekter	4 Kotak	3.000	12.000
13.	Buku Tulis	2 Biji	3.000	6.000
14.	Alat Tulis/Pulpen	4 Biji	2.000	8.000
15.	Kayu Bakar	10 Ikat	20.000	200.000
16.	Biaya Listrik	-	200.000	200.000
17.	Biaya Tenaga Kerja 4 Karyawan		600.000	2.400.000
Total Biaya Produksi				6.112.500
Jumlah Produksi Dodol Durian Bulan Juli				320 Mika
HPP= Total Biaya Produksi / Jumlah_Produksi				19.101,56

Sumber : Umkm Dodol Sari

Lampiran 4. Biaya Bahan Baku Produksi Dodol Durian

No	Keterangan	Kebutuhan Per Bulan	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Buah Durian	10 Kg	65.000	650.000
2	Kelapa	160 Buah	2.500	400.000
3	Pulut	40 Kg	23.000	920.000
4	Gula Aren	40 Kg	20.000	800.000
5	Gula Putih	15 Kg	13.500	202.500
6	Pasta Durian	1 Botol 60ml	8.000	8.000
7	Garam	3 Bungkus	3.000	9.000
Total Bahan Baku				2.989.500

Sumber: Analisis Data Primer, 2023

Lampiran 5. Biaya Tenaga Kerja

No	Jenis Pekerjaan	Jumlah	Gaji Per Bulan (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Bagian Pengolahan	2	600.000	1.200.000
2	Bagian Pembungkusan	2	600.000	1.200.000
Total Biaya Tenaga Kerja				2.400.000

Sumber: Analisis Data Primer, 2023

Lampiran 6. Biaya *Overhead* Pabrik

No	Nama Biaya	Jumlah Biaya Per Bulan (Rp)
1	Biaya Bahan Penolong	163.000
2	Biaya Listrik	200.000
3	Biaya Bahan Bakar	200.000
4	Biaya Penyusutan	38.122
5	Biaya Sewa 2 Kios	1.000.000
Total Biaya Overhead Pabrik		1.601.122

Sumber: Analisis Data Primer, 2023

Lampiran 7. Biaya Bahan Penolong (Biaya *Overhead* Pabrik)

No	Nama Bahan Penolong	Kuantitas Per Bulan	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Kantong Plastik	3 Bungkus	15.000	45.000
2	Buku Tulis	2 Biji	3.000	6.000
3	Mika	4 Bungkus	18.000	72.000
4	Plastik Pe (12x25)	1kg	20.000	20.000
5	Anak Hekter	4 Kotak	3.000	12.000
6	Pulpen	4 Biji	2.000	8.000
Total Biaya Penolong				163.000

Sumber: Analisis Data Primer, 2023

Lampiran 8. Biaya Penyusutan (Biaya *Overhead* Pabrik)

Peralatan	Jumlah Unit	Harga Per Unit	Harga (Rp)	Harga Akhir (Rp)	Umur Ekonomis	Penyusutan Per Bulan (Rp)
Mesin Giling	1	600.000	600.000	450.000	6 Tahun	2.083
Kuali Besar	2	650.000	1.300.000	900.000	3 Tahun	11.111
Ember Besar	2	75.000	150.000	80.000	1 Tahun	5.833
Timbangan	2	40.000	80.000	40.000	1 Tahun	3.333
Ember Tutup	4	65.000	260.000	120.000	1 Tahun	11.666
Sutil Besar	2	50.000	100.000	60.000	1 Tahun	3.333
Mesin Parut	1	550.000	550.000	375.000	6 Tahun	2.430
Jumlah Biaya Penyusutan						39.789

Sumber: Analisis Data Primer, 2023

Lampiran 9. Dokumentasi



Foto Proses Pembuatan Dodol Durian



Foto bahan dan alat yang digunakan dalam proses pembuatan dodol durian



Foto Bersama Salah Satu Karyawan Dodol Sari